

GUÍA DE TÉCNICAS DE EMPLATADO VANGUARDISTA

Chef Docente Alejandro Lara
La Urbina Febrero 2018

Las técnicas de emplatado son parte importante de la cocina contemporánea donde el atractivo visual es clave para el éxito de un plato.

Esta es una guía completa paso a paso para ayudarte a emplatado, a conocer las técnicas de presentación de platos que pueden llevarse a cabo, los errores que no se deben cometer, las herramientas y útiles que pueden aprovecharse en la decoración de comidas, las reglas básicas que hay que tener en cuenta al emplatado y, el culmen, la elección de la vajilla para conseguir un resultado redondo.

¿QUÉ ES LA PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS?

Primero a lo básico, la presentación es la acción de ubicar los elementos de una preparación alimenticia en un plato u otro con el fin de otorgar la comodidad al comensal para que le sea fácil y placentero consumirlo. En el fondo, en épocas pasadas era así, poner la comida al plato en trozos distribuidos para que al cliente le fuera fácil comerlo; con el paso del tiempo y la evolución de las artes el montaje tomó riendas artísticas, el cocinero busca además de facilitar, sorprender y emocionar al presentar verdaderas piezas comestibles. Aunque en la actualidad, encontramos ocasiones en donde piensan más en la estética que en el sabor, y eso es lamentable ya que comer un plato con un bello montaje de sabor y técnica mediocre es desagradable.



Comprendiendo eso, veamos ahora lo siguiente: que debe tener un plato

COMPONENTES DE UN PLATO

Nos referimos a lo que necesita un plato para llamarse “plato” aparte de la vajilla que sostendrá los alimentos, los componentes esenciales que unidos forman lo que nos agrada consumir. Esto se explica ya que en un montaje se reparten los elementos para mostrar su naturaleza y armonía:



Proteínas: carnes de todo tipo, comúnmente es el elemento principal que es mencionado al principio en el nombre de la preparación, también pueden entrar las proteínas vegetales cuando estas sean principales.

Guarnición de almidón (almidones): el acompañamiento primario en el plato en base a farináceos o carbohidratos, como papas, cereales, pastas, etc.

Guarnición de verduras (hortalizas, verduras): el acompañamiento secundario (aunque la tendencia es que este sea el primario) todas aquellas deliciosas y nutritivas verduras que dan color y frescura al plato.

Salsa: algo que no puede faltar, el elemento líquido que amalgama otorgando cohesión de sabores. También denominada como la firma del chef que unifica y da toques artísticos.

Decoraciones: todos aquellos elementos que aportan el punto final, hierbas, pequeñas ensaladas, masas, frituras, etc. (esto puede ser opcional, pero ya es parte de nosotros)

Algo importante a destacar, es que no hay ley que interponga que todos los platos deben llevar los 5 elementos. No es de rigor que nuestro menú y presentaciones se restrinjan a lo explicado. Es ahí cuando podemos ser originales y dar toques personales. Las tendencias actuales hablan de platos de muchas verduras, pocas proteínas, decoraciones frescas y salsas intensas pero livianas. Aunque para consumos masivos, nos quedamos con el modelo clásico que perdura de mantener los 5 elementos, y es a eso donde va toda esta teoría de montajes. Es lo que se enseña en las escuelas gastronómicas, ya que permite al alumno aprender bien la ejecución de técnicas por producto para luego hacer el diseño del plato a presentar.

¿Quedó claro? ¡Bien! Veamos ahora las categorías de montaje, antes eso sí, jamás olvidemos la máxima del cocinero: siempre daremos más énfasis al sabor que a la estética.

CATEGORÍA DE MONTAJE DE PLATOS

Encontramos 2 tipos:

Tradicional

La manera más sencilla de disponer los elementos en el plato, donde se exhibe la proteína como gran protagonista. El plato ser un reloj y los elementos se ponen según la posición de los números: Proteína y salsa a las 6, guarniciones a las 2 y 10 respectivamente.



Este es muy usado para servicios de alimentación colectiva, banquetes y restaurants económicos. Ya que es rápido de hacer, sencillo y muestra los ingredientes sin ocultar nada.

No tradicional

Es aquí cuando se rompen todos los esquemas y olvidamos lo anterior. La posición de los componentes es libre. Deja mucho a la creatividad y muestra el lado artístico de los cocineros.



Este estilo es el que predomina en restaurantes de alta gama, caterings finos y es lo preferido por cocineros artísticos. Aunque claramente para ordenar esto, lo no tradicional se divide en 2 sub-categorías:

- **Estructurado**

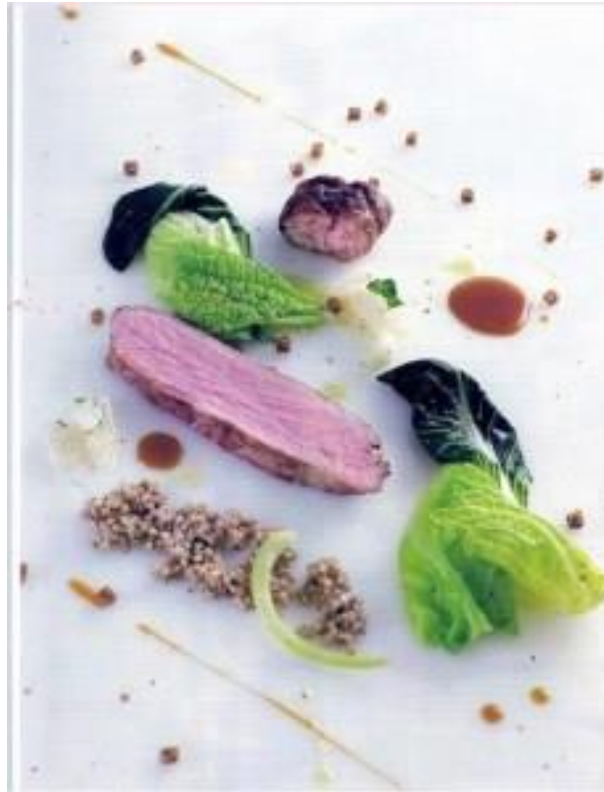
Los elementos del plato se unen y forman una especie de estructura, donde normalmente la guarnición va de base, sobre esta la proteína, decoración encima y rodeado por salsa.



Lo bueno es que permite jugar mucho con la altura y la habilidad arquitectónica del chef.

Disperso

Aquí se derrumba el edificio y los elementos se distribuyen por todo el plato, normalmente el ítem principal va al centro y es rodeado por las guarniciones y salsas



Aquí la altura no entra mucho, pero lo bueno es que los elementos se lucen y las técnicas quedan a la vista

Sacando conclusiones anticipadas, el estilo tradicional sigue siendo el más preferido por su sencillez, y el no tradicional permite ofrecer algo más que solo sabor.

Sabiendo esto ya podemos hacer montajes, pero hay ciertas reglas que permiten conseguir mejores resultados, son las siguientes:

REGLAS DE PRESENTACIÓN E.U.P.F + A

Las Reglas de presentación E.U.P.F. son el acrónimo que representa la composición básica de un plato de acuerdo a sus elementos que denota:

- “E” Significa Equilibrio
- “U” Unidad
- “P” Punto Focal
- “F” Flujo

Quienes ya sepan, sabemos que existe el EUPF, ¿qué es la “A” entonces? Pues es uno de los grandes caprichos del chef que como se le da tanta importancia, se ha puesto para una mejor pauta. Lo definiremos más adelante.

Estas reglas fueron pensadas para otorgar una guía que nos permita entender cómo podemos hacer diferentes montajes satisfactorios y funcionales. Analizaremos cada una:

EQUILIBRIO

No nos referimos a montar el plato como si de un trapecista se tratara, el equilibrio habla de la armonía de todos los componentes del plato partiendo por la elección de los alimentos, colores y sus cocciones. La idea de esto es presentar variedad que sean compatibles entre sí, y tenemos mucho de donde hablar:



Alimentos

Un plato debe tener variedad de productos atractivos y nutritivos, y es importante destacarlos bien. Las combinaciones deben ser bien pensadas para evitar mezclas no muy atractivas.

Color

Los colores en un plato abren mucho el apetito y es un gran atractivo. En gastronomía se privilegian los tonos brillantes, naturales y los colores “tierra”. La idea es elegir una variedad que permita armonía a la vista, pero más aún presentar el color como se debe: si un brócoli es verde debe ser presentado verde y no un verde musgo (signo de que está muy cocido)

Métodos de cocción

Un plato debe tener técnicas, que demuestran profesionalismo y creatividad. Ya sabemos que todo alimento admite cualquier método de cocción como hervido, salteado, frito o asado. Lo importante es que el platillo tenga variedad, por ejemplo servir carne asada con verduras al vapor o un pescado pochado con papas fritas, verduras salteadas, etc. Debemos evitar que en un plato todo sea frito o todo sea asado o todo sea hervido (salvo en casos de régimen-dieta)

Forma

Nos encanta jugar con las formas: medallones redondos, masas de forma cuadrada y verduras en pequeños formatos. La geometría entra en cocina y buscamos dar una armonía de polígonos al plato. Debemos evitar que todo sea redondo o cuadrado o todo sea entero: como en las verduras, mostrar diferentes cortes y no poner las cosas como vengan.

Texturas

Una palabra muy de moda que nos permite seguir con el ingenio, en el plato deben haber diferentes texturas que nos darán placer al paladar. Debemos encontrar suavidad, crocantes, humedad... todo alimento permite que les demos diferentes texturas partiendo de que método de cocción o técnica le demos. Evitar que en un plato todo sea blando o que haya mucha repetición, ya que eso “aburre” al paladar.

Sabores y especias

Por último, los sabores deben ser variados y compatibles entre sí. Utilizar correctamente el método de cocción para conseguir el sabor esperado del producto, no abusar de especias y condimentos e intentar hacer mezclas que sirvan, como mezclar sabores sustanciosos con magros, condimentados con suaves, ahumados con agridulces, dulces con ácidos, etc. Evitar servir guarniciones de sabor intenso con carnes delicadas, evitar que haya muchas frituras, no mezclar almidones con salsas muy pesadas, y la lista sigue y sigue.

Esa es la idea del equilibrio, usar todos los elementos antes mencionados de manera equitativa que permitan un balance de sabor y atractivo. Veamos ejemplos:



En este plato el color destaca, las cocciones son óptimas, tenemos variedad de formas, carne magra con almidón cremoso, asados, salteado fresco, estofados.

Filete de avestruz, estofado de trigo mote, salteado de rúcula con apio.

En este caso, el plato puede que sea delicioso, pero no cumplimos buen equilibrio. Primero los colores se ven apagados y repetitivos, los cortes son toscos, el color de las arvejas o guisantes no es el mejor, prácticamente todo esta frito.



Pescado frito, papas fritas, arvejas hervidas.

UNIDAD

Cuando los elementos de un plato se unen para formar una estructura, se llama unidad. En el fondo se trata de juntar los componentes sin estorbarse para mostrar la elegancia de lo simple, la cohesión. La idea es mostrar la menor cantidad de áreas de atención y restar los “espacios en blanco” (que son los espacios vacíos del plato). Veamos un par de ejemplos:



El plato presenta estructura y los elementos parecieran que fueran solo uno, la salsa va por el rededor pero “encierra sin aprisionar”



Atún sellado, guiso de verduras con cereales, salsa de vino tinto

En este caso los colores y técnicas son atractivos, pero los elementos están dispersos y no tenemos unión. Muchos espacios en blanco dificultan un poco la vista, pero no deja de ser un buen plato.



Chuletas de cordero asadas, polenta frita, verduras a la provenzal.

Los platos en general gozan de unidad, donde normalmente no lo vemos son en platos de degustación, donde en el mismo patillo hay varias presentaciones.

PUNTO FOCAL

Este es un punto importante, la guía de nuestro plato. La función es un área específica que llama la atención y automáticamente nos dirige la vista hacia el resto del plato sin distraernos de otros elementos en el mismo plato. Para que esto funcione, la ubicación de los elementos, su relación y cohesión es importante:



Tenemos estructura y unidad, inmediatamente nos llama la atención la pequeña ensalada con las varas de ciboulette que al verlos apreciamos el resto del plato sin mayores distracciones.



Pejerreyes relleno primavera, ensalada tibia de porotos y cebollín

En este caso, vemos en un mismo plato 2 elementos separados que los une la salsa, pero nos desconcentra un poco los huesos del mismo que al estar en diferentes direcciones fija varios puntos focales que no nos permite apreciar el plato en su plenitud.



Perdiz asada y estofada, puré de lentejas, verduras marinadas

FLUJO

Esta propiedad es una mezcla de equilibrio, unidad y punto focal. Cuando estos elementos son bien utilizados, damos al plato una sensación de vida, como si este tuviera movimiento. Todo fluye en dirección para apreciar la totalidad. Dentro de esto, encontramos dos tipos de flujo:



Balance simétrico

La simetría es la igualdad en ambas caras, esto se refiere a que el flujo sigue una misma dirección, es como si en el plato trazamos una línea imaginaria y vemos que en la separación ambos lados son iguales (no perfectamente...)

Un ejemplo de este plato, gozamos de unidad, equilibrio de colores y cocciones y el punto focal que son las hierbas frescas. Inmediatamente apreciamos el plato y a pesar que la imagen es estática, sentimos un movimiento que nos invita a apreciar y degustar el plato.



Conejo relleno braseado, champiñones y papas asadas

Balance asimétrico

Esto se da cuando en un plato tenemos más de un punto focal y no dejamos unidad. Nos genera varios flujos con el cual tenemos que dar más de un vistazo para apreciar el plato

Aquí vemos dos elementos principales en los extremos, nos generan dos puntos focales y cada uno posee su unión, pero no hay la unidad de un solo plato. Pero si tenemos equilibrio en todo sentido.



Magret y confit de pato, salsa de murtillas y chutney de mango

ALTURA

He aquí el capricho que se transformó en norma de montaje. “Mientras más alto el plato, más cerca de dios” dicen los chefs. Sencillamente, este concepto trata de cuan alto es nuestra presentación, da lo mismo si es baja o alta, pero también habla de que tengamos varios relieves y formas que otorguen movimiento al plato. Cuando tenemos varias alturas en un orden que la más alta sirva de punto focal, lograremos un flujo. Veamos ejemplos.



Bueno, pues podría haber buscado el plato más alto jamás montado, pero no se trata de esnobismos. La idea de dar mayores alturas es apreciar más el lado arquitectónico de la preparación, pero debemos hacer una estructura sólida nada caprichosa, ya que es típico que montamos una maravilla y al cliente le llega un derrumbe...



Costillas de cerdo braseadas, gratín de papas, verduras al vapor y una notoria decoración de romero.

Y tenemos el alter-ego, un plato de baja altura. Pero si hablamos de esto, no significa que el montaje sea “plano” sino que pongamos diferentes elementos que den relieve y sean atractivos. Esto es muy utilizado para los no-tradicionales-dispersos.



El clásico carpaccio de res con alcaparras y queso parmesano

Técnicas de Emplatado Gourmet

Como les refería antes, enfrentarse a una pieza de vajilla es muy parecido a enfrentarse a un bloque de mármol o a un lienzo en blanco. La composición es uno de los factores más importantes dentro de la presentación de un plato y en esto vamos a trabajar a partir de varias técnicas que te servirán como guía a la hora de diseñar cómo emplatar y decorar un plato.

1. EEMPLATADO SIMÉTRICO

El peso de los elementos se reparte equitativamente en el plato. Este tipo de composiciones simétricas dan sensación de serenidad y equilibrio.



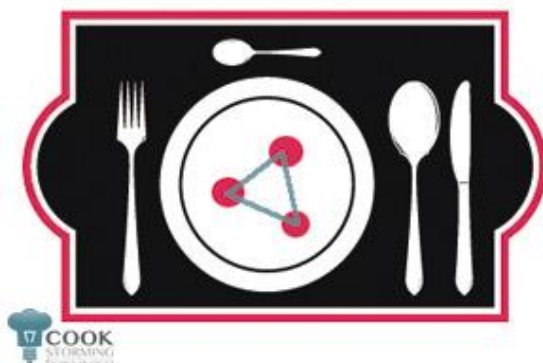
2. EEMPLATADO RÍTMICO

Es una composición impactante visualmente y que aporta mucho dinamismo. Se trata de realizar repeticiones con el mismo diseño en el plato. Esta técnica es muy usada en emplatados de postres.



3. COMPOSICIÓN TRIANGULAR O ROMBOIDAL

La triangulación o el diseño en rombo, como en el ejemplo de la foto, evitan que el ojo salga del plato. La mirada recorre una y otra vez cada arista “rebotando” de un elemento a otro. Es tan simple como colocar los ingredientes del plato realizando alguna de estas formas geométricas para conseguir un emplatado creativo.



4. COMPOSICIÓN ASIMÉTRICA

La dispersión o composición asimétrica es un tipo de decoración de platos en apariencia fácil. Se trata de disponer los elementos sin orden alguno. El secreto está en la combinación de color, volumen y textura para lograr un “desorden” perfecto. Lo ideal es agregar con disimulo algún elemento que guíe al ojo. En la foto del ejemplo: las hojas verdes comienzan desde abajo con el brote y guían el ojo haciendo una curva hasta terminar en la carne.



5. EMPLATADO HORIZONTAL

Aportan elegancia. Se trata de disponer en el plato los elementos formando líneas horizontales. Es fácil de trabajar cuando vamos a emplatar un producto con varias salsas o guarniciones que se presten para formar líneas. Es una buena opción para emplatar usando vajillas rectangulares.



6. EEMPLATAR CON LA REGLA DE LOS TERCIOS

Es una regla usada en composición fotográfica que igualmente funciona en diseño de platos. La regla de los tercios trata de dividir mentalmente el plato en 9 secciones iguales y componer el plato disponiendo el peso de la composición en una de ellas. Es especialmente eficaz si ubicamos el elemento principal en una esquina y disponemos otro elemento en la esquina contraria creando una diagonal imaginaria.



7. COMPOSICIÓN EN ESCALA

Consiste en la elección de una figura geométrica y presentar el plato utilizando únicamente la forma elegida en diferentes tamaños.



8. DISEÑO DE PLATO CON LÍNEAS CURVAS

Ante este tipo de figuras, el ojo tiene la tendencia casi irresistible de crear formas a partir de los puntos. Proporciona un enorme impacto visual.



9. EMPLATADO TRANSVERSAL

Es una composición muy fácil de llevar a la práctica y que aporta mucho dinamismo. Se trata de disponer los ingredientes en el plato de forma transversal, cruzando dos líneas al emplatar.



REGLAS BÁSICAS DE EMPLATADO Y PRESENTACIÓN DE PLATOS

Grábate (mentalmente) esta lista de reglas que serán un buen recurso cuando te dispongas a construir un emplatado moderno.

EMPLATAR CON EQUILIBRIO: El plato tiene que resultar armónico. Todos los elementos tienen que estar dispuestos en el plato de forma que nada sobre, que nada falte. Que nada “choque” ni “chirrie”. Para lograr un plato armonioso, hay que trabajar desde la combinación de los ingredientes, la textura o el color.



COMPONER CON UNIDAD: La unidad se consigue logrando que el conjunto de preparaciones que lo componen se cohesionen hasta conseguir una estructura única. Es decir, que las distintas elaboraciones que se presenten en el plato no se estorben ni se resten. La suma de lo dispuesto en el plato tiene que tener coherencia para lograr la unidad. Para ello, el área de atención tiene que ser claramente identificable y evitar “los espacios en blanco” o espacios vacíos que distraen y le restan significado al plato.



LA IMPORTANCIA DEL COLOR EN EL EEMPLATADO: Volvemos a hablar de armonía, esta vez relacionada con el color. Es importante pensar qué color pide el plato, qué nota falta y cómo combinar los ingredientes por colores para resultar atractivo al comensal. Una rueda cromática es un buen recurso para utilizar en el diseño del emplatado



La apuesta por un plato monocromático es difícil pero visualmente muy potente.



DEFINIR EL PUNTO FOCAL DE UN PLATO: El punto focal está muy unido a la ubicación de los elementos en el plato. Se trata de disponer las preparaciones creando llamadas a la acción para dirigir la mirada allí donde interesa.



TENER EN CUENTA EL FLUJO EN EL EMPLATADO: El flujo viene a ser el movimiento del plato. La dirección que sigue el ojo cuando éste enfoca el mismo. Está bastante relacionado con el punto focal. Para ello se puede recurrir a composiciones en zigzag, diagonales, curvas, triangulaciones o elementos estratégicamente dispuestos en el plato



SIEMPRE EMPLATAR BUSCANDO LA ALTURA: Se consigue colocando los elementos en el plato a diferentes alturas, otorgándole volumen a la preparación. Es recomendable usar pinzas de emplatar para ayudar a dar altura a hojas, brotes, flores comestibles y otros ingredientes.



CUIDAR LA TEXTURA DE LOS ALIMENTOS EN EL PLATO: Dar a cada ingrediente la textura natural perfecta o “jugar” a otorgar a los alimentos texturas diferentes de sus originales, son recursos para divertir el paladar. Innovar con técnicas de cocción o combinación de ingredientes para lograr varias texturas en un mismo plato, es un buen paso para ofrecer al comensal una experiencia interesante



EL EMPLATADO DE LAS SALSAS SEGÚN SU CONSISTENCIA

Dentro de las técnicas de emplatado, hay un tema que requiere especial atención por su habitualidad en las cocinas y en los platos, te hablo de las salsas. A menudo encontramos ingredientes que más que emplatados parecen lanzados desde un tercer piso, salsas dispuestas en plan “comedor de colegio” e intentos de querer ser más profesional sin éxito.

Pero, ¿cuándo es conveniente emplatar las salsas en forma de lágrimas? ¿Cómo emplatar salsas usando biberones? ¿Cuándo es correcto usar la brocha para pintar un plato con salsa? ¿Para esta salsa puedo usar manga pastelera?

Estas son algunas de las preguntas que surgen cuando nos enfrentamos a la tarea de embellecer una elaboración y que, con las pautas adecuadas resultará mucho más fácil de lo que piensas.

CÓMO HACER LÁGRIMAS CON LAS SALSAS

La consistencia de las salsas para hacer lágrimas bien conseguidas es la de una crema o salsa con bastante cuerpo.



Aportan cremosidad y volumen al emplatado y es un recurso que nunca falla si está bien ejecutado.

Seguro que habrás visto en el mercado diferentes gadgets para emplatado. No los necesitas. Sólo tienes que disponer de una crema o salsa con la consistencia adecuada y una cuchara. Para ejecutar la lágrima sólo tienes que servir una cucharada grande de la elaboración en el plato y con el lomo de la cuchara extenderlo hacia un lado.

CÓMO EMPLATAR USANDO UNA BROCHA

Al igual que para hacer lágrimas, las salsas adecuadas para emplatado con brocha o pincel son las salsas con una buena consistencia: cremas de verduras o salsas espesadas de guisos – siempre triturados y colados, por supuesto -, sobre todo.

Mezcla bien la salsa, usa una brocha de silicona y ve untando bien y pintando el plato repasando, si es necesario, la línea en el plato hasta obtener el resultado idóneo.



CÓMO USAR LA MANGA PASTELERA PARA EMLATAR

En salsas con consistencia similar a las compotas, mermeladas incluso jaleas es conveniente utilizar manga pastelera para realizar puntos o lunares en el plato y que mantengan su estructura y volumen.



CÓMO EMPLATAR SALSAS LIGERAS

Estas salsas líquidas no pueden emplatarsen en forma de lágrima ni con brocha ni manga pastelera. No mantendrá su forma y acabará desparramada por el plato teniendo como resultado un plato mediocre.

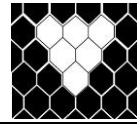


En este caso, la mejor opción es emplatar estas salsas creando un espejo – es decir – salseando el fondo del plato levemente cubriendo la superficie. Ojo, la cantidad precisa, sin pasarnos y que acabe pareciendo una sopa.

CÓMO EMPLATAR UNA REDUCCIÓN

Entramos en terreno pantanoso. Las reducciones son tristemente conocidas por el excesivo uso que, muchos bares y restaurantes, han hecho de la reducción de vinagre de Módena, por ejemplo. Churretazos de vinagre negro en todos los platos, sin ton ni son, sin sentido y sin un por qué. Una moda que – como todas y por suerte – va pasando.





Aquí tenemos que sacar nuestro lado más delicado y emplatar las reducciones con sutileza y ayuda de un biberón. Unas gotas, líneas o una espiral usando un plato giratorio son buenas ideas. Garabatos en plan dadaísta por todo el plato, no, por favor. Trata de que se aprecie el trabajo que has realizado, que se note tu dedicación en el plato.

CONSEJOS PARA EMPLATAR: LO QUE NO DEBES HACER

En ocasiones, saber justo lo que NO debemos hacer, los errores que NO debemos cometer jamás es casi más esclarecedor que una lista de consejos a llevar a cabo.

- **Nunca decore un plato con elementos no comestibles:** Si no se come no lo pongas en el plato. No estás elaborando un bodegón para una foto. Recuerda que hay que cuidar, mirar y pensar el emplatado pero el motivo de que el comensal esté sentado no es otro que comer. Tampoco es buena idea decorar con lo primero que pillemos porque queda bien en la composición. Es habitual encontrar platos decorados con romero, rodajas de limón u otros aromáticos cuando son ingredientes que después no aparecen en la receta ni aromas del plato. Cuida que tu plato nunca pierda el sentido.
- **Ante la duda:** Menos es más: Si dudas poner más elementos en el plato pero no sabes si va a ser demasiado, quédate con lo austero y evita el barroquismo.
- **Cuidado con las salsas:** Sé moderado con la cantidad de salsa que sirves en el plato. Siempre puedes servir una salsera en la mesa para que cada comensal se sirva más si le apetece.
- **Cuida la limpieza y la pulcritud:** Revisa bien los platos antes de comenzar a emplatar. Límpialos a conciencia. Es buena opción repararlos con un trapo limpio mojado en algún alcohol blanco tipo vodka, por ejemplo para eliminar restos de grasa. Usa siempre las pinzas para emplatar y procura no dejar huellas en el plato. Si usas un plato de pizarra para emplatar debes tener especial cautela. A menudo tienden a verse sucios, se adivinan las huellas y puede estropear un emplatado. Si te atreves con esta opción unta previamente la superficie del plato con unas gotas de aceite con la ayuda de un papel absorbente. Quedará con brillo y se verá limpio.

HERRAMIENTAS Y ÚTILES QUE TE AYUDARÁN EN EL DISEÑO DEL PLATO

Esponja: es un elemento muy versátil porque con unas tijeras se le da la forma necesaria. El siguiente paso será sumergir en una salsa y “estampar” en el plato como en el ejemplo del plato de Arzak que te muestro aquí abajo.



Moldes para emplatar y aros: se sumergen en una salsa y se apoya sobre el plato quedando la silueta de la forma. Por supuesto los moldes y aros también son muy útiles para realizar timbales cuando tenemos que emplatar arroces, pistos, etc.



Plantillas: Nos puede ser útil diseñar una plantilla en papel o acetato para espolvorear algún ingrediente o emplatar alguna salsa consiguiendo una forma concreta. En este caso nuestra alumna usó una plantilla circular, la dispuso en el centro del plato y espolvoreó el alrededor con especias molidas obteniendo un círculo limpio al retirar la plantilla.



Brochas, pinceles y rodillos: muy útiles para realizar líneas y franjas. Las brochas de silicona son la mejor opción y la más higiénica pues nos evitamos que quede pegada alguna cerda suelta en las salsas. Los mini rodillos de pintor también pueden sernos de utilidad sobre todo si decidimos usar como vajilla un lienzo. Emplatado en un lienzo es una práctica muy generalizada en los últimos meses sobre todo en emplatados de postres.



Biberones y mangas: son utensilios perfectos para decorar con puntos y formas circulares. Antes de emplatado en el plato final haz una prueba en un plato de marca pues a veces queda aire atrapado en las boquillas y pueden jugarte una mala pasada en pleno servicio.



Cucharas estilograficas de emplatado o cucharas comunes para hacer lágrimas. Es una opción muy extendida y que queda genial siempre y cuando se ejecute bien. Presta especial atención al tipo de salsa o crema que podemos emplatado con cucharas pues el éxito del plato dependerá de la consistencia de la salsa. Existen en el mercado juegos de cucharas estilograficas útiles para emplatado. Si no tienes, no te preocupes, con cucharas normales de mesa y algo de práctica puedes realizar el mismo tipo de dibujos en el plato.



Otros utensilios menos comunes en una cocina como un cepillo de dientes – sin estrenar, por supuesto – es una opción válida para conseguir difuminados o salsas dispersas, por ejemplo. En el ejemplo que te muestro, nuestro alumno unió dos técnicas: usó una brocha para la salsa verde de guisantes y la salsa morada de remolacha la emplató mojando un cepillo de dientes (recién comprado, por supuesto) en ella y salpicando el plato deslizando el dedo pulgar por las cerdas del cepillo hasta lograr ese efecto moderno de gotas de tinta. Para conseguir emplatado con cepillo de dientes en una zona concreta del plato y que se note una división realizada a conciencia es recomendable utilizar una plantilla, papel o tabla que tape por completo el resto del plato.



La elección de la vajilla en la presentación de platos gourmet

- Es muy importante. Puede ser determinante para contar algo, atractivo, útil o extravagante.
- Lo recomendable es usar una vajilla neutra de color blanco, neutro o negro. Sin estampados.
- La tendencia actual ha vuelto a llenar las mesas de platos Duralux y vajillas de peltre, por ejemplo. Sin embargo, los platos de grandes dimensiones siguen llegando a las mesas de los mejores restaurantes.
- Cada vez más los restaurantes de alta cocina se arriesgan e innovan con soportes más allá del clásico plato: papeles de estraza, latas de conserva, frascos, probetas de laboratorio, cucharones... cualquier recipiente es susceptible de pasar a ser vajilla.



- ¿No encuentras la vajilla que imaginas para tus elaboraciones?
- ¿Por qué no la haces tú mismo?
- ¿Y si la haces comestible?

Para ello existe la silicona alimentaria con la que puedes crear un molde partiendo de un objeto real y usarlo para emplatado. Nuestro amigo Jesús Escalera de La Postrería lo aplica en numerosos postres. En el ejemplo de la foto se come desde la planta, a la tierra o incluso la maceta.



Para que puedas acceder a toda esta información en cualquier momento y lugar o incluso imprimirlo hemos compactado todas las técnicas de emplatado pdf para que puedas leer el contenido cuando lo necesites de forma rápida. Descárgate ahora nuestra Guía Completa de Técnicas de Emplatado.

Y PARA TERMINAR

Esto es una guía para hacer las cosas y lograr ciertos resultados, esto no significa que debamos hacer el plato y restringirnos a los puntos mencionados. La libertad del cocinero esta en hacer lo que quiera sabiendo lo que es correcto. Y si queremos hacer arte, pues lo haremos a nuestra manera (y usaremos esta guía como referencia) pero recuerden que debemos dar prioridad al sabor y luego nos preocuparemos de su presentación.