

CENTRO DE DISEÑO, CINE Y TELEVISIÓN

centro.

PROYECTO TERMINAL:

MADAME BODETTE

Que para obtener el título de Licenciado en Diseño Textil y Moda
con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios número 20160721
de fecha 30 de septiembre de 2016.

P R E S E N T A:

INÉS DÍAZ NAUFAL

Ciudad de México, a 5 de junio de 2017.

M A D A M E

B O D E T T E

P O R

I N É S D Í A Z

N A U F A L



¡Un festín se organizó en la maison Bodette!, donde los postres fueron las piezas centrales de la noche. Esta vez deleité a mis invitados con el espléndido *charlotte russe*; los *macarons* y los *soufflés* danzaron por todas las habitaciones, mientras el *baba au rhum* y *les opéra* coronaron al majestuoso *croquebouche*. Fue entonces cuando los invitados cayeron en la cuenta de que la gran cena fue en realidad la presentación de mi siguiente colección de moda.





L E

B A B A

A U R H U M



Le délicieux baba au rhum es un postre dulce y esponjoso, es por eso que los acanalados del vestido simulan la forma del pastel de vainilla, mientras que los holanes y el moño te remiten a la crema batida que remata al panqué.





Madame Bodette

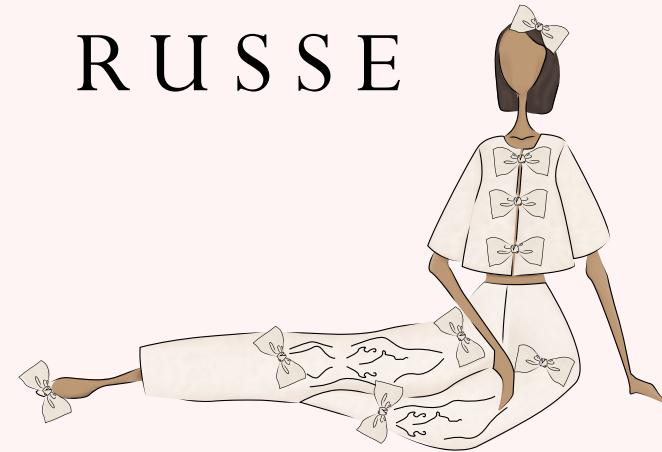


Baba au rhum



Baba au rhum

L E
CHARLOTTE
RUSSE





La romantique charlotte russe. El conjunto hace referencia específicamente a la corona de soletas que adorna al postre, simulando sus figuras de azúcar *historié* por medio del capitonado y los moños.



Madame Bodette



Charlotte russe



Madame Bodette





LES
MACARONS



Les petits macarons, son los bocados perfectos de merengue de almendra. Los lunares del vestido recrean las tapas de los macarrones, mientras que el tul simula al relleno de crema. La segunda versión está inspirada en la repetición de estos cuando se presentan en una torre como el *croquembouche*.

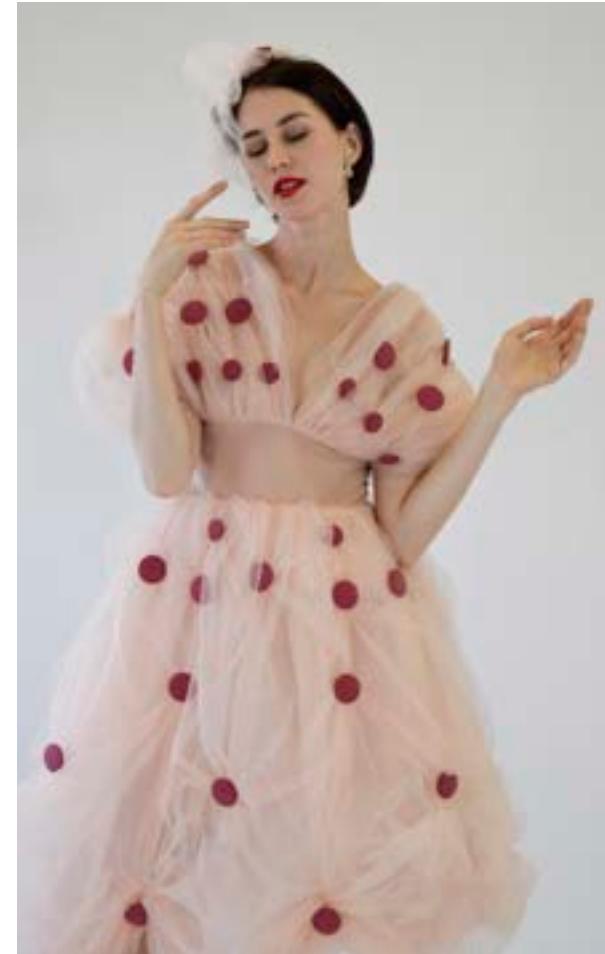




Madame Bodette



Macarons







Madame Bodette



Macarons



Madame Bodette



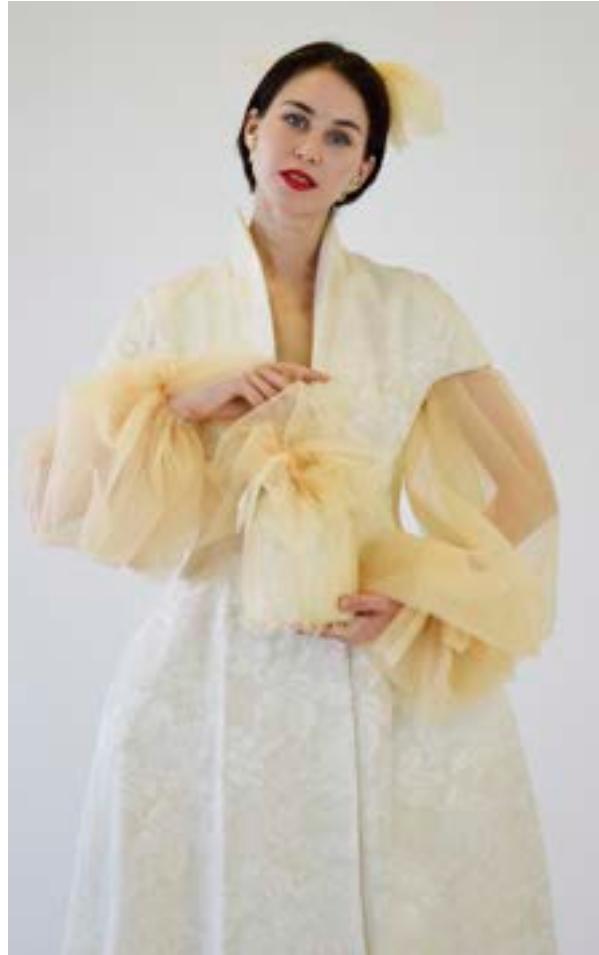


L'OPÉRA



L'opéra es el postre más contemporáneo de los seis, por lo que su silueta debía de expresar su elegancia, como la de un vestido *à la française* con una estructura de *panniers* y su icónico nombre escrito en la espalda por medio de un bordado ponchado.





Madame Bodette





L E

S O U F F L É



Le soufflé es un postre dulce y delicado, por lo que la base de menta simula su tradicional molde con acanalados, mientras que la siguiente capa de tul representa la ligereza y delicadeza del postre.

Madame Bodette





Madame Bodette



Soufflé



LE
CROQUEM
BOUCHE





¡El majestuoso *croquembouche*! El talle simula el volúmen de los profiteroles acomodados en una especie de torre; mientras que el tul hace alusión al cabello de ángel de caramelo que cubre por completo al postre.



Madame Bodette



Croquembouche



Madame Bodette

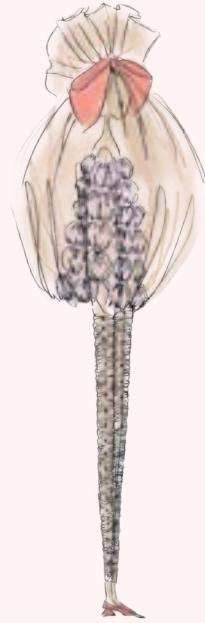


Croquembouche



Madame Bodette

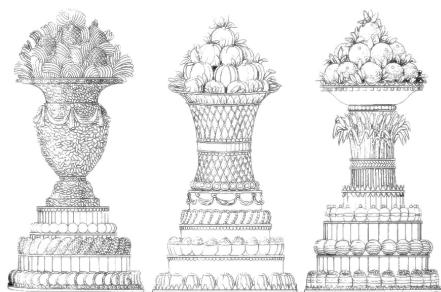




ÍNDICE

DE

IMÁGENES



pp. 2-3, 74-75

Carême, M.A. (1821-1826). *Projets d'architecture pour les embellissements de Paris*. [Ilustración]. Recuperado de <https://www.delavivis.com/wp-content/uploads/2018/01/careme-royal-parisien-1841-granger.jpg>. Consultado el [20 de marzo 2020].

pp. 8

Menzel, A. (1878). *The Dinner at the Ball*. [Pintura]. Recuperado de <https://sottoosservazione.wordpress.com/tag/adolph-menzel/>. Consultado el [12 de febrero 2019].



pp. 9

Plummerey C.F. (1835). *Layered Mousse by Master Chef Antonin Careme*. [Ilustración]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/glenhsarky/35578317557>. Consultado el [22 de octubre 2018].

p. 12

Hermé, P. (2014). *Baba au Rhum*. [Imagen]. Recuperado de <https://i.pinimg.com/564x/3a/b6/fa/3ab6fae5fe28c88aff62c5f0b627ed80.jpg>. Consultado el [22 de octubre 2018].



pp. 12

Olson, Matthews, A. (2017). *Baba au Rhum Cake*. [Imagen]. Recuperado de <http://www.meadmeadow.com/2017/08/baba-au-rhum-cake/>. Consultado el [22 de octubre 2018].

pp. 13-17, 20, 22-25, 29-39, 42, 44-47, 51-55, 58, 60-65

Fotografía- Edgar Aguilera
Modelo- Helga Kotova

p. 21

Bagwell, I. (1984). *Charlotte Russe, Southern Living*. [Imagen]. Recuperado de [<https://www.southernliving.com/food/holidays-occasions/11-heavenly-holiday-desserts?slide=c406e189-a3a7-4a18-8b72-6d9e9095191f#c406e189-a3a7-4a18-8b72-6d9e9095191f>]. Consultado el [21 de octubre 2018].

p. 28

Bardies, I. *Macaroon Wedding Cakes, Angelina*. [Imagen]. Recuperado de [<https://www.angelina-paris.fr/en/pastries/special-cakes>]. Consultado el [22 de octubre 2018].

pp. 43

Ella. (2017). *Opera Cake, Home Cooking Adventure*. [Imagen]. Recuperado de [<https://www.homecookingadventure.com/recipes/opera-cake>]. Consultado el [22 de noviembre 2018].

pp. 21

Maclaren & Son. (1870). *Trifle and Charlotte Ecosaise, London, 1870, Fine Rare Prints*. [Ilustración]. Recuperado de [<https://www.finevintageart.com/food-art/vintage-cake-art-trifle-739>]. Consultado el [21 de octubre 2018].

p. 28

Maurais, G. (2017). *Macaron Ghyslain Chocolatier*. [Imagen]. Recuperado de [<https://www.instagram.com/p/BW1O0oBjhsU/?taken-by=ghyslainchocolatier>]. Consultado el [22 de octubre 2018].

pp. 43

Maurais, G. (2017). *L'Opera Cake, Ghyslain Chocolatier*. [Imagen]. Recuperado de [<https://ghyslain.com/portfolio-item/wholesale-4/>]. Consultado el [22 de octubre 2018].





p.50

Sands, A.H. (1900-1949). *Tangerine Soufflé*. *Fine Rare Prints*. [Ilustración]. Recuperado de [<https://www.finerareprints.com/a-h-sands-antique-prints>]. Consultado el [21 de octubre 2018].



p. 50

Gandolfo, C. (2013). *French Strawberry Mousse-Bijoux*. [Imagen]. Recuperado de [<https://bijoux.com/french-strawberry-mousse/>]. Consultado el [5 de septiembre 2019].



p. 59

Stewart, Martha. (1995). *Croquembouche*. [Imagen]. Recuperado de [https://www.marthastewart.com/339829/croquembouche?czone=856468&slide=339829¢er=%3Fpsc%3Dscoc_pin_2013_11_12_Holiday_Christmas_Q&1009066&crlt.pid=camp.BfBhTBOM18S1]. Consultado el [22 de octubre 2018].



p. 59

Jones, V. (2012). *With Pastry Chef Vincent Gadan*. [Imagen]. Recuperado de [<https://nz.news.yahoo.com/q-a-with-pastry-chef-vincent-gadan-14709291.html>]. Consultado el [22 de octubre 2019].

