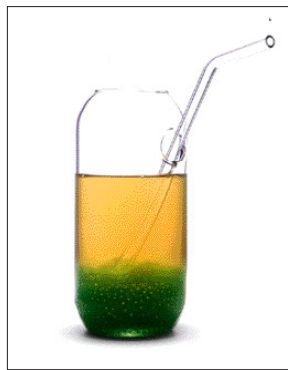


Manuale di cucina molecolare:

20 tecniche per comprendere, 40 ricette per provare



RISTAMPA

Uno strumento agile e innovativo ad uso e consumo dei gastronomi curiosi

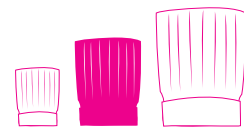
Manuale di cucina molecolare La cucina molecolare utilizza le applicazioni fornite dalla tecnologia per la creazione di nuovi piatti, nuove strutture, nuovi sapori e nuove sensazioni. Questo manuale fornisce descrizioni concise di venti tecniche e/o sostanze diverse (la solubilità degli zuccheri, l'emulsione, la mousse aerea di lecitina di soia, la chantilly, il gel fondente, la mousse gelificata, la coagulazione delle proteine dell'uovo, la meringa, la caramellizzazione, le reazioni di Maillard, l'antiossidazione, la disidratazione a caldo, la migrazione, il soffiaggio, la sferificazione, la sferificazione inversa, il gel fragile, il gel elastico, l'effervescenza e la fermentazione) accompagnate da ricette che mettono subito alla prova i concetti scientifici spiegati. Per ogni ricetta offre anche delle variazioni in modo da mostrare come la singola applicazione potrebbe essere ampliata o applicata ad altri alimenti.

Gli Autori

Anne Cazor è dottoressa in gastronomia molecolare e ingegnere agroalimentare. Ha creato una sua impresa: Cuisine Innovation, società di consulenza e formazione che offre inoltre la vendita online di prodotti e materiali destinati all'elaborazione di ricette innovative. Grazie alle sue conoscenze scientifiche e tecnologiche, Cazor ha selezionato ed illustrato, in questo compendio, alcune tecniche culinarie che potrete facilmente fare vostre.

Christine Liénard è ingegnere agroalimentare (ENSAIA di Nancy), con diploma in sicurezza alimentare (Politecnico di Valencia, Southbank University London) e in nutrizione-salute (IUP nutraceutica, Rennes). Ha preso parte a diversi progetti d'innovazione in campo alimentare e ha lavorato nel campo della diffusione della tecnologia culinaria. A immagine della sua curiosità gastronomica, Liénard propone, "alla maniera molecolare", un cocktail di ricette golose provenienti da ogni parte del mondo. Da condividere senza moderazione!

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ medio /

| | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Autori: | Anne Cazor e Christine Liénard |
| Fotografie | Julien Attard |
| Formato: | 19 x 24 cm |
| Legatura: | cartonato |
| Pagine: | 160 |
| Illustrazioni: | 60 foto a colori |
| ISBN: | 978-88-95056-41-8 |
| Prezzo: | € 28,00 |



9 788895 0564 18