

Anne Cazor Fotografie di Julien Attard

LA CUCINA MOLECOLARE

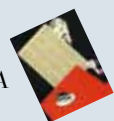
Prefazione di **Hervé This**



**COME OTTENERE
UNA SFERA DI CAFFÈ
CON UN CUORE LIQUIDO?**

... e 48 creazioni culinarie

BIBLIOTHECA CULINARIA



Mousse d'albicocche croccante

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo di essiccazione: 24 ore

Ingredienti

10 g di albumi freschi
1 g d'acido citrico liquido
90 g di purea di albicocche
40 g di zucchero semolato

Attrezzatura

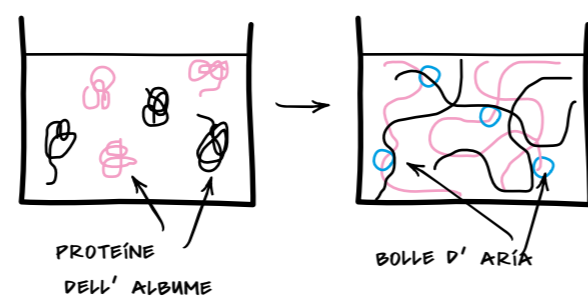
Sbattitore elettrico
Tappetino in silicone
Disidratatore alimentare (facoltativo)

Ricetta

Nella ciotola dello sbattitore, versate gli albumi, l'acido citrico e la purea d'albicocche. Sbattete alla massima velocità, fino ad ottenere una mousse densa e ferma.

Aggiungete lo zucchero e sbattete di nuovo. Stendete il preparato su un tappetino in silicone e lasciate seccare per 24 ore in un disidratatore alimentare, oppure in forno a 50 °C (termostato 1-2).

Utilizzate la mousse al bisogno e conservatela al riparo dall'umidità.



In che modo Sang Hoon preserva la "tenuta" della mousse?

L'albumine è mediamente costituito dal 10% di proteine. Quando gli albumi vengono sbattuti, le proteine vengono denaturate, cioè si "srotolano". Questo mutamento di conformazione permette la formazione di un reticolo che stabilizza l'aria incorporata.

Quando Sang Hoon fa seccare la mousse, l'acqua è evaporata ed è il reticolo di proteine che struttura la mousse essiccata.





Laurent Petit

Chef del Clos des sens, Annecy-le-Vieux

Artigiano culinario autodidatta, Laurent Petit apre nel 1992 il Clos des sens, ristorante gastronomico. Sempre ad Annecy, propone altre tipologie di ristorazione aprendo il Contresens (sede cittadina del Clos des sens) e il Café Brunet (cucina "popolare").

Uova a bassa temperatura, piselli e spugnole

Per 6 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti
Tempo di refrigerazione: 2 ore
Tempo di cottura: 1 ora e 30 minuti

Ingredienti

6 uova bio
2 kg di piselli freschi
50 g di burro nocciola
300 g di spugnole fresche
sale, pepe

Per la crosta alla spugnola

13 g di spugnole secche
25 g di pangrattato fine
45 g di burro nocciola

Per la salsa al vino

50 g di scalogni
25 cl di vino giallo del Giura
(oppure di Vernaccia di Oristano)
(o di Vernaccia di Oristano)
50 cl di brodo di pollo
20 g di spugnole secche
sale, pepe

Attrezzatura

Robot mixer
Setaccio
Chinois (colino a maglie molto fitte)
Termometro da cucina
Frullatore ad immersione

Ricetta

Crosta fine alla spugnola al posto della pasta

Riducete in polvere le spugnole secche, passatele al setaccio, aggiungete il pangrattato e il burro nocciola. Mescolate bene il tutto con la spatola. Stendete il composto su 2 mm di spessore tra 2 fogli di carta forno. Lasciate rapprendere in frigorifero per 2 ore circa, poi ritagliate nella pasta dei quadratini di 1 cm di lato. Metteteli da parte in frigorifero.

Uova

Fate cuocere le uova in acqua a 63,7 °C per 1 ora e 30 minuti minimo. Lasciatele raffreddare, poi mettetele da parte.

Salsa al vino

Tagliate finemente gli scalogni. In una casseruola, versate gli scalogni e il vino, poi fate scaldare fino alla totale evaporazione del vino. Bagnate con il brodo di pollo e aggiungete le spugnole secche, precedentemente gonfiate e sbollentate nello stesso brodo. Riducete il liquido della metà e condite. Passate la salsa al chinois, poi mettete da parte.

Purea di piselli

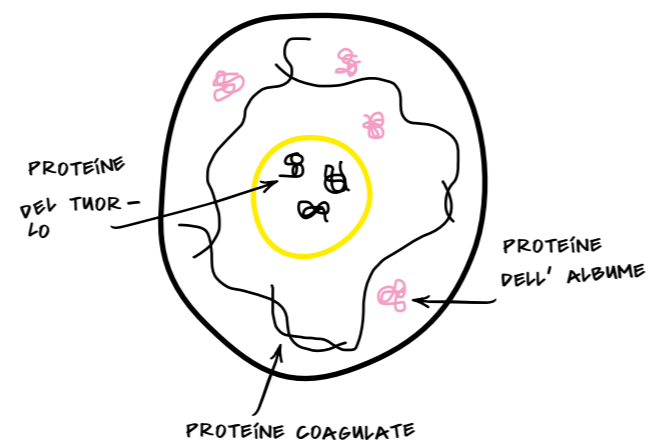
Fate cuocere 500 g dei piselli freschi in acqua bollente salata per 4 minuti, poi fateli raffreddare sotto l'acqua ghiacciata. Sgocciolateli e frullateli in modo da ottenere una purea liscia. Incorporate del burro nocciola, salate e pepate a vostro piacere.

Piselli freschi

Sgranate i piselli restanti, poi sbollentateli per qualche istante in acqua bollente. Fateli poi raffreddare sotto l'acqua corrente. Togliete il baccello dei piselli. Mettetelo da parte per farlo seccare, poi passatelo nel mixer fino ad ottenere una polvere fine.

Presentazione

Riscaldare le uova intere nell'acqua di cottura a 63,7 °C. In una padella, fate saltare le spugnole fresche e i piselli nel burro restante. Riscaldare la purea di piselli. Disponete in un piatto fondo un cucchiaino di purea, un cucchiaino di piselli cotti e le spugnole. Rompete le uova sopra della carta assorbente, togliete il guscio, conditele, poi spolverizzatele con polvere di piselli. Disponete una crosta alla spugnola e posate l'uovo sulla purea. Aerate la salsa con un frullatore a immersione, poi ricoprite il composto di spugnole e i piselli con un cucchiaino di spuma.



In che modo Laurent ottiene un tuorlo caldo e colante?

In talune condizioni (temperatura, pH, ecc.), certe proteine hanno la proprietà di coagulare (cioè di legarsi tra di loro e formare un reticolo). Le proteine dell'albume e del tuorlo, di natura diversa, coagulano anche a temperature diverse.

È a partire da 62 °C che le prime proteine dell'uovo (quelle dell'albume) coagulano. Poi, al crescere della temperatura, altre proteine (dell'albume e del tuorlo) coagulano a loro volta, formando un reticolo sempre più denso.

Per ottenere un tuorlo colante, Laurent cuoce le uova a una temperatura tale che le proteine del tuorlo non coagulano.



Indice delle tecniche

- Aromatizzazione**
- 70** Foie gras marinato all'agresto, gallette fini di champignon di Parigi (Pascal Barbot)
72 Sgombro marinato in salsa miso, limone confit e rapa (Pascal Barbot)
140 Linguine, coralli di riccio di mare e "midollo" di broccoli (Benjamin Darnaud)
152 Brodo di scampi (Alberto Herráiz)
154 Riso (Alberto Herráiz)
- Cottura della carne**
- 48** Orecchie di maiale (Christèle Gendre e Marie-Martine Dez)
60 Agnello intero arrosto alle erbe (Roland Chanliaud)
66 Suprême e jambonnette di pollo alle spugnone e al vino, mousse di patate (Jean-François Maire)
84 Maiale ruspante, dadini di seppia e chorizo delle Aldudes, melanzane grigliate (David Zuddas)
- Cottura delle uova**
- 20** Uova di quaglia affogate su un crostone di scaglie di verdure al burro nocciola (Jean-Baptiste Thiveaud)
32 Uova a bassa temperatura, piselli e spugnone (Laurent Petit)
- Cottura del foie gras**
- 26** Foie gras (Fabienne Labeyrie)
- Cottura del pesce**
- 22** Filetti di branzino in crosta di sale moderna, scaglie di carciofi cotti e crudi (Jean-Baptiste Thiveaud)
34 Coregone a bassa temperatura (Laurent Petit)
90 Conserva di merluzzo alle verdure di mercato e vongole, vinaigrette al pompelmo e pepe di Tilfda (Gabriel Serero e Julien Lerouxel)
122 Noci di capesante all'emulsione di parmigiano e sua corolla d'ostrica vegetale, asparagi verdi, spuma di matcha e di wasabi (Claire Gillard-Giraudet)
- Emulsione**
- 42** Salmone affumicato all'istante, cavolo rosso, pak choi e mela al ginepro (Samuel Desjobert)
128 Sogliola ai sapori mediterranei (Joan, Josep e Jordi Roca)
- Addensamento**
- 64** Triglia, salsa ai finocchi aerata (Jean-François Maire)
110 Jambonnette di rane in viennese, biancomangiare all'aglio orsino (Jean-Paul Jeunet)
146 Gnocchi di grano saraceno, sanguinaccio e brodo chiaro (Olivier Bellin)
- Gel**
- 40** Gamberi, avocado, granny-smith e sedano (Samuel Desjobert)
46 Petto d'anatra laccato all'arancia e sale grattugiato (Christèle Gendre e Marie-Martine Dez)
52 Millefoglie (Stéphane Bureaux)
82 Terrina di foie gras d'anatra e gelatina di manghi, Savagnin, curry, mandorle tostate e salsa (David Zuddas)
104 Spugnone al vino giallo, gelatina di champignon e sedano rapa (Joël Césari)
106 Tiramisù (Joël Césari)
118 Magic Martini (Fernando Castellon)
124 Pomodori-mozzarella del giorno: sferificazione inversa e cupola di mozzarella, marshmallow all'olio d'oliva al basilico e sue alghe, chips di pomodoro (Claire Gillard-Giraudet)
130 Tortilla di caviale (Joan, Josep e Jordi Roca)
- Giochi di consistenza**
- 96** Pan di segale (Gontran Cherrier)
98 Brioche (Gontran Cherrier)
134 Cavolo-rapa rosolato all'arancia, bagnato in un brodo d'orzo tostato (Sébastien e Michel Bras)
148 Astice-patate fritte (Olivier Bellin)
- Spume**
- 14** Mousse d'albicocche croccante (Sang Hoon Degeimbre)
28 Bonbon al formaggio (Fabienne Labeyrie)
58 Tartare di manzo alle ostriche, spuma di mare (Roland Chanliaud)
88 Mousse calda di cavolfiore, crocchette d'animella di vitello, emulsione al limone confit (Gabriel Serero e Julien Lerouxel)
102 Lumache, gelatina fine di prezzemolo, crema gelata alla genziana (Joël Césari)
112 Cappuccino di topinambur al latte affumicato, salsiccia e chips (Jean-Paul Jeunet)
116 Kir rovesciato (Fernando Castellon)
- Soffiaggio**
- 16** Cereali soffiati (Sang Hoon Degeimbre)
92 Gamberi soffiati alle chips di gamberetti e yogurt al pomodoro, nero di seppia e wasabi (Gabriel Serero e Julien Lerouxel)
- Zuccheri**
- 36** Bolla di zucchero e gelato al tartufo (Laurent Petit)
76 Mele bio fritte, maionese moderna al limone (Lionel Lallement)
78 Tegoline croccanti al pistacchio, crèmeux di mascarpone al lampone (Lionel Lallement)
136 Gallette di patate, crema al burro nocciola, caramello al burro salato (Sébastien e Michel Bras)
142 Porri caramellati e cagliata fresca, emulsione d'olio d'oliva (Benjamin Darnaud)
- Tostatura**
- 54** Galette des rois (Stéphane Bureaux)

Anne Cazor Fotografie di Julien Attard

LA CUCINA MOLECOLARE PRESENTATA DA ...

Pascal Barbot - Olivier Bellin - Sébastien et Michel Bras - Stéphane Bureaux - Fernando Castellon - Joël Césari - Roland Chanliaud - Gontran Cherrier - Benjamin Darnaud - Sang Hoon Degeimbre - Samuel Desjobert - Christèle Gendre et Marie-Martine Dez - Clair Gillard-Giraudet - Alberto Herráiz - Jean-Paul Jeunet - Fabienne Labeyrie - Lionel Lallement - Jean-François Maire - Laurent Petit - Jean-Baptiste Thiveaud - Joan, Josep et Jordi Roca - Gabriel Serero et Julien Lerouxel - David Zuddas

La cucina molecolare, movimento caratterizzato da un'attenzione particolare per i processi fisici e chimici che governano le cotture e le interazioni degli ingredienti, non è più la fissazione di soli pochi adepti stellati. Oggi il suo retaggio può essere individuato nei piatti di trattorie e bistrot, perfino nei cocktail. Passato il periodo di controversia e disinformazione che accompagna ogni corrente d'avanguardia, cosa rimane? Questo libro mostra come chef con diversi tipi di locali o attività gastronomiche abbiano adottato le tecniche, gli ingredienti particolari e l'estetica del movimento. Attraverso 48 ricette è possibile individuare i contorni dell'eredità del «pensiero» molecolare e scoprire come la sua focalizzazione sulla scienza ha spinto chef, barman, pasticceri a creare in modo diverso.

Arricchito da una introduzione di Hervé This, scienziato e divulgatore per eccellenza degli studi del settore, il volume offre una serie di interrogativi che trovano le loro risposte nelle ricette: un approccio pratico che permette al lettore di ipotizzare applicazioni nella propria cucina.

Anne Cazor è dottore 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. Anne Cazor è anche l'autore del *Petit Précis de Cuisine Moléculaire*, uscito nel 2008 e tradotto in diverse lingue.

Julien Attard è un fotografo freelance, diplomato all'École Supérieure de Photographie di Vevey. Realizza essenzialmente reportage fotografici e video per la pubblicità.

ISBN : 978-88-97932-46-8



9 788897 932468

€ 32,00

BIBLIOTHECA CULINARIA

