la cuisine moléculaire
approche B



Loin de transformer les cuisiniers en chimistes comme le laisserait à penser les esprits chagrins, cette discipline fait appel à la curiosité et à l'esprit méthodique qui sommeille en chacun de nous. Avec des publics allant de la production industrielle jusqu'à l'artisanat, cette formation initiatique est beaucoup plus qu'un effet de mode obligé, elle est aussi la résultante d'une volonté de concevoir les plats de façon plus large, plus complète.

Cette initiation, mise en bouche à la cuisine moléculaire, donnera beaucoup de réponses aux « pourquoi » que l'on se pose sur des aspects de nos recettes de tous les jours, elle ouvrira aussi d'autres horizons quant à la créativité culinaire qui se doit de sommeiller derrière chaque chef de cuisine

OBJECTIFS

- S'initier aux techniques de la cuisine moléculaire
- Découvrir les principes scientifiques et techniques permettant de comprendre les mécanismes culinaires
- Pratiquer afin de mieux s'approprier ces connaissances et développer de nouvelles recettes

PROGRAMME

Connaître les phénomènes physico-chimiques intervenant en cuisine
polysaccharides, protéines, methycellulose, les tensioactifs, épaississants

Connaitre les différents gélifiants alimentaires
agar-agar, alginate de sodium, konjac, xanthane

Les nouvelles techniques de cuisson
cuisson basse température, azote liquide...

Savoir utiliser les produits
les sucres pétillants, les sels, substituts de sucre lécithine de soja…

Tirer le meilleur parti de son matériel
siphon, azote, pistolet à fumée, éthanol…

Associer des différentes saveurs gustatives
entre le solide et le liquide

La créativité dans la cuisine
la pâtisserie, les espumas...

Expériences et Applications
La solubilisation des sucres (sucres pétillants)
Les émulsions
Les mousses aériennes de Lécithine de Soja
Les chantilly
Le gel fondant
Les mousses gélifiées
La coagulation des protéines de l'œuf
Les meringues
La migration
La sphérification classique et inversée
Le gel cassant
L'effervescence, les mousses de bières

Cas particuliers
La cuisson sous vide directe et indirecte
Utilisation de l'azote liquide : Les sorbets, les coques….

PUBLIC

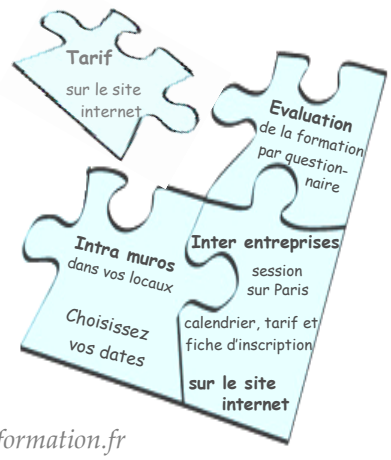
Tous cuisiniers
(chefs, commis, etc…)
curieux d'une initiation…

PEDAGOGIE

Démonstrations
Production culinaire
Mises en situation
Livret pédagogique

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : commissaire aux comptes sophrologue, médecin, chanteur d'opéra, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur policier, etc…



Conseils, Qualité et Formations Didactiques ©