



Casseroles et éprouvettes

Hervé This

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Casseroles et éprouvettes Hervé This

Sciences

 [Telecharger Casseroles et éprouvettes ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Casseroles et éprouvettes ...pdf](#)

Casseroles et éprouvettes

Hervé This

Casseroles et éprouvettes Hervé This

Sciences

Téléchargez et lisez en ligne Casseroles et éprouvettes Hervé This

239 pages

Amazon.fr

Ceux qui ont aimé *Les Secrets de la casserole* et *Révélation gastronomiques* vont déguster en connaisseurs ce *Casseroles et Éprouvettes*. Hervé This, le gastronome moléculaire qui refuse de cuisiner idiot, y livre les résultats de ses plus récents travaux de physicochimie appliquée au pain, à la truffe ou à la crème anglaise. Il présente ses réflexions sur la physiologie du goût et son livre de recettes futuristes, à base de dérivés d'aïoli et de "chocolat chantilly". Inversant le lieu commun qui veut que la chimie soit de la cuisine, il analyse la texture des vinaigrettes, la structure du jaune d'œuf, l'influence de la mastication sur le goût des aliments ou de la taille des verres à pied sur la dégustation des vins. Diagrammes et microphotographies à l'appui, il montre pourquoi le champagne vieillit plus vite dans de petites bouteilles, comment un champ électrique peut améliorer le fumage du saumon et pourquoi, contrairement à ce qui était avancé dans un ouvrage précédent, il importe peu de saler la viande avant ou après la cuisson. Un livre qui aiguise à la fois l'appétit et la curiosité. --*Victor Gasquet* Quatrième de couverture

Les soufflés gonflent-ils mieux quand les blancs d'œufs qui s'y trouvent ont été battus en neige ferme? Les cuisiniers et les gastronomes en débattent depuis des siècles, mais une expérience simple clôt la discussion : vous la lirez dans cet ouvrage pages 28 et 29. Vous y découvrirez aussi comment préparer les soufflés... en connaissance de cause. Vous saurez aussi, enfin !, si les mayonnaises tournent quand la lune est pleine, pourquoi les jaunes d'œufs additionnés de sucre doivent être immédiatement battus, s'il faut mettre une cuillère dans la bouteille de champagne pour que les bulles ne s'échappent pas, comment éviter le noircissement des fruits et légumes coupés, comment faire une mousse au chocolat sans œufs, un gâteau au chocolat sans farine et en une minute... Hervé This présente les résultats les plus importants et les plus récents de la discipline nommée «Gastronomie moléculaire», discipline qu'il a créé pour la plus grande satisfaction des physico-chimistes, (mais cela est-il si important?) des cuisiniers et cuisinières, et, surtout, des gastronomes qui ne s'ignorent pas.*Hervé This est physico-chimiste à l'INRA et travaille au Laboratoire de chimie des interactions moléculaires du Collège de France. Il est également conseiller scientifique de la revue Pour La Science.*

Download and Read Online Casseroles et éprouvettes Hervé This #PKO4WQCA7R0

Lire Casseroles et éprouvettes par Hervé This pour ebook en ligneCasseroles et éprouvettes par Hervé This
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les
livres Casseroles et éprouvettes par Hervé This à lire en ligne.Online Casseroles et éprouvettes par Hervé
This ebook Téléchargement PDFCasseroles et éprouvettes par Hervé This DocCasseroles et éprouvettes par
Hervé This MobipocketCasseroles et éprouvettes par Hervé This EPub

PKO4WQCA7R0PKO4WQCA7R0PKO4WQCA7R0