



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, méthylcellulose, les tensioactifs, épaississants

Connaître 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 pétilnants, 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 pétilnants)
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....

DUREE

2 jours

PUBLIC

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

Pré REQUIS

Aucun

PEDAGOGIE

Démonstrations
Production culinaire
Mises en situation
Livret pédagogique

Apporter sa tenue de cuisine
et son petit matériel

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement
par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la
formation par questionnaire
amenant à une réflexion
sur un plan d'actions.

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation
sera envoyée post formation.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation,
CQFD sélectionne
un pédagogue possédant
une expérience significative,
une maîtrise opérationnelle
et un profil particulier :
sophrologue, psychologue,
neuropsychologue, ergonome,
ergothérapeute,
senior manager,
chef de cuisine, gouvernante,
journaliste, animateur,
ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris,
Intra-muros en France entière :
Les tarifs sont disponibles
en bas de la page internet
du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation

