

Sumário

Prefácio, Thierry Marx 9

Introdução 11

1. Cozinha... Química... 17

A culinária molecular não existe 17

Uma cozinha tecnoemocional 19

Uma cozinha racional 20

Uma cozinha química? 23

Estrutura, textura e emoções culinárias 25

Ferramentas científicas para os cozinheiros 27

O vinagrete em equação? 28

Controle e inovação 30

2. Pisando em ovos! 31

É possível cozinhar a frio? 36

Quem foi que cozinhou?! 40

Ajustes finais 47

3. O ovo ou a galinha? Tanto faz, cozinemos os dois! 52

Superfície-volume 52

Maciez: coagulação e hidrólise 54

Suculência: coagulação e retenção de água 58

Cor: coagulação e mioglobina 59

E quanto aos legumes? 60

Temperatura e pressão, novos cozimentos... 66

4. Entramos numa fria! 69
- Pés e mãos atados 69
 - Miolo de pão 74
 - Quebradiço 75
 - Percolando 78
 - Um aparte e uma parte de quiche 80
 - Pectinas, compotas e géis físicos 81
 - Chega de gestos infundados 86
 - Galantinas (fúnebres) 89
 - Ágar-ágar, carrageninas e outros gelificantes “modernos” 93
 - Espaguetes vegetais 96
 - E406 orgânico 97
 - Pérolas de sabor 98
 - Dinâmica culinária 103
 - A embalagem do futuro? 105
5. Desanda, acelera, emulsiona! 106
- Aprenda com os erros 107
 - Maionese branca 112
 - Maionese cozida e derivados 117
 - Emulsão espumante 117
 - Das texturas conhecidas às texturas inovadoras 120
 - Fatias de vinagrete 123
 - Musse crocante 125
 - Pão de ló superfofo 127
 - Por falar em chantili 128
 - Bavaroise* sem gelatina 132
 - Massas líquidas, tomate incolor e outros efeitos centrífugos 133

Epílogo: Passeio na floresta vermelha 135

Arte, ciência e cozinha 135

Abordagem fractal 138

Sobre arte, ciência e alta culinária 141

Créditos das ilustrações 143

Índice remissivo 144