



148 páginas

Impresso: R\$39,90

e-book: 27,90

Tradução: Celina Portocarrero

Um químico na cozinha

A ciência da gastronomia molecular

Raphaël Haumont

Por mais diferentes que pareçam, cozinheiros e cientistas às vezes falam a mesma língua, têm pontos de vista semelhantes e sua colaboração pode ser muito proveitosa. Nesse livro, o pesquisador e professor Raphaël Haumont mostra que na culinária molecular a cozinha é um laboratório, onde o mais importante é aproveitar melhor os produtos.

Seja para realçar os sabores, criar formas alternativas de cozinhar os alimentos, pesquisar meios para diminuir a quantidade de lixo orgânico ou criar embalagens biodegradáveis, na cozinha molecular, ciência e culinária caminham juntas.

Um químico na cozinha aborda todos esses temas e traz receitas com resultados surpreendentes para o paladar e o olfato – e um visual de dar água na boca. Apresenta ainda explicações sobre os processos físico-químicos que acontecem na cozinha todo dia, bem diante dos nossos olhos.

O livro inclui fotos coloridas dos pratos, gráficos explicativos e receitas de: Ovo cozido a frio • Coquetéis sólidos • Mousse sem clara de ovo • Pão de ló sem farinha • Espaguete vegetais • Pérolas de menta

RAPHAËL HAUMONT é pesquisador e professor de físico-química dos materiais. Com o chef francês Thierry Marx, fundou o Centre Français d'Innovation Culinaire (CFIC), no campus da Universidade Paris-Saclay, onde promove experimentos relacionados à química na culinária.

