

# 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