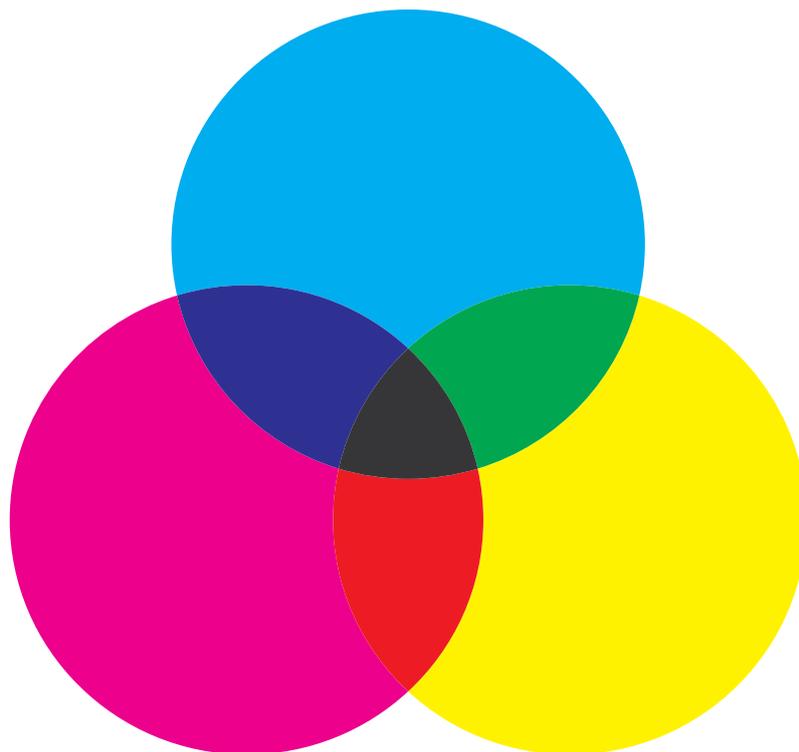


CHARTRE GRAPHIQUE



SOMMAIRE

LOGOTYPE

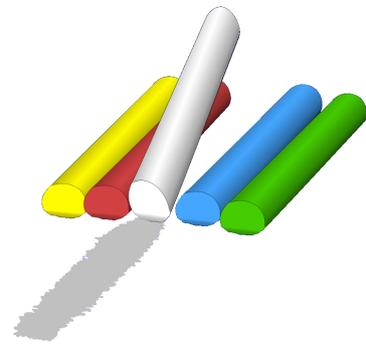
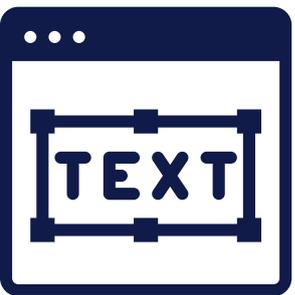
COULEURS

TYPOGRAPHIE

ÉLÉMENTS WEB

GOODIES

ZONING / WIREFRAMES / MAQUETTES



LOGOTYPE

CU ISINE

Le mot "cuisine" tout simplement avec une possible déclinaison **CU** pour logo court dans certaines situations : une marque reconnaissable en deux lettres.

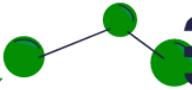


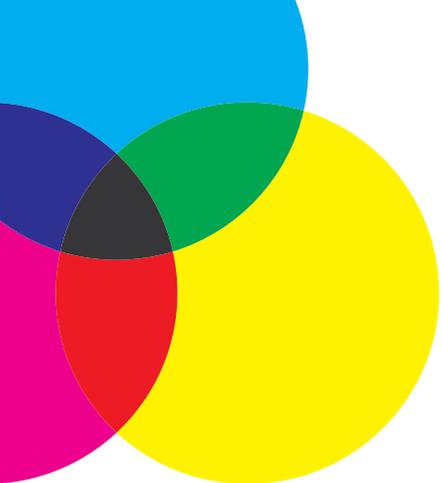
Une fourchette.

MOLÉCULAIRE

Le mot "moléculaire" + un dessin de molécules au dessus.

Assemblées, ces 3 formes donnent le logo officiel :

CU ISINE  
MOLÉCULAIRE



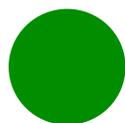
COULEURS DU LOGO



#101B49

RVB: 16 27 73

CMJN: 100% 95 % 38% 43%



#018D00

RVB: 1 141 0

CMJN: 86% 19% 100% 7%

POLICE DU LOGO

**AZO SANS UBER
REGULAR**



LES DÉCLINAISONS DU LOGO

4 autres couleurs possibles



servira pour représenter page experts



servira pour représenter page recettes



servira pour représenter page blog



(de base c'est la couleur des mots importants)

Les codes hexadécimaux



PAGE ACCUEIL
#038E03



PAGE EXPERTS
#96A702



PAGE RECETTES
#E62B4C



PAGE BLOG
#1398C2



ACCENTUER MOTS
#FDA90C

CAS PARTICULIERS

Utilisation du logo noir et blanc pour des signalétiques , bâches etc....
Pour quand la couleur du fond utilisé est la même que celle du logo.

Logo noir



Logo blanc



Logo filaire

Dans le cas où il n'est pas possible d'utiliser le logo dans sa version CMJN, il peut être utilisé dans sa version filaire...



USAGE DU LOGO



Pour FORMAT

- Portrait
- Paysage
- Horizontal



FORMAT

- Vertical

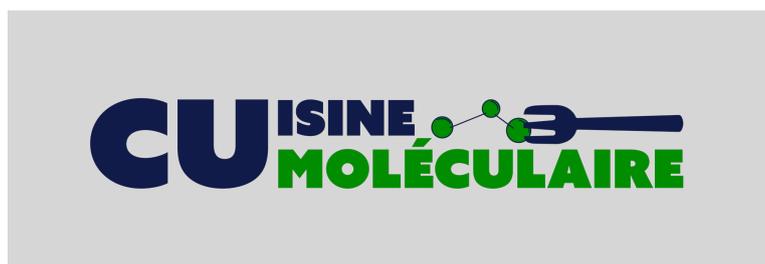
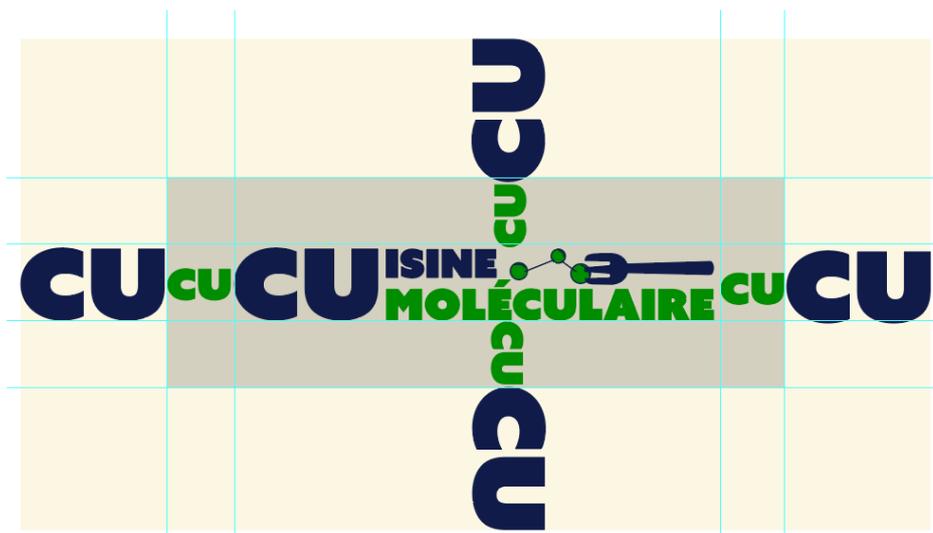


Taille minimum pour une bonne visibilité du logo:

L x H = 3 x 0.5 mm

Cartouche et zone de protection :

déterminées sur le **CU** de 'cuisine' et le **cu** de 'moléculaire'



Cartouche



Exemple de Cartouche

LES INTERDITS

Utilisations **incorrectes** du logo

Il est important de bien respecter les spécificités du logo.

Les exemples présentés ci-contre sont **strictement interdits**.



Rotation

Il est interdit de procéder à une rotation de la fourchette et des molécules.



Distorsion

Il est interdit de déformer ou d'altérer le logo de quelques façons qui soit.



Effets

Il est interdit d'ajouter des effets telle une ombre portée.

CUISINE MOLÉCULAIRE



Typographie

Il est interdit de modifier la police du logo.



Recadrage

Il est interdit de couper le logo ou de le recadrer....



Ajouts

Il est interdit de rajouter du contenu au logo.

COULEURS

TEXTES
#101B49

RVB : 16 27 73 CMJN: 100% 95% 38% 43%

PAGE ACCUEIL
#038E03

RVB : 3 142 3 CMJN: 86% 19% 100% 7%

PAGE EXPERTS
#96A702

RVB : 150 167 2 CMJN: 47% 20% 100% 1%

PAGE RECETTES
#E62B4C

RVB : 230 43 76 CMJN: 3% 96% 66% 0%

PAGE BLOG
#1398C2

RVB : 19 152 194 CMJN: 78% 25% 12% 0%

ACCENTUER MOTS
#FDA90C

RVB : 3 142 3 CMJN: 86% 19% 100% 7%

TYPOGRAPHIE

Roboto

Gratuite

12 tailles de graisses ce qui laisse un panel de choix considérable pour mettre en valeur ou non certains titres ou textes du site.

Servira pour les **corps de texte**.

Thin 100

Venez découvrir la cuisine moléculaire !

Thin 100 italic

Venez découvrir la cuisine moléculaire !

Light 300

Venez découvrir la cuisine moléculaire !

Light 300 italic

Venez découvrir la cuisine moléculaire !

Regular 400

Venez découvrir la cuisine moléculaire !

Regular 400 italic

Venez découvrir la cuisine moléculaire !

Medium 500

Venez découvrir la cuisine moléculaire !

Medium 500 italic

Venez découvrir la cuisine moléculaire !

Bold 700

Venez découvrir la cuisine moléculaire !

Bold 700 italic

Venez découvrir la cuisine moléculaire !

Black 900

Venez découvrir la cuisine moléculaire !

Black 900 italic

Venez découvrir la cuisine moléculaire !

BEBAS NEUE REGULAR

Gratuite

1 taille de graisse .

Servira pour les **titres , menu et boutons**.

Exemple:

VENEZ DÉCOUVRIR LA CUISINE MOLÉCULAIRE !

On respectera le **ratio** d'augmentation de **1.3** pour tous les titres.

H1 : LA CUISINE MOLÉCULAIRE

H2 : LA CUISINE MOLÉCULAIRE

26px

20px

ÉLÉMENTS WEB

Les Boutons

VOIR PLUS DE RECETTES

Vert foncé sur la page accueil

NOS EXPERTS

Vert clair sur la page experts

CRÉER ARTICLE

Bleu sur la page blog

CHERCHER RECETTE

Rouge sur la page recettes

Typographie : BEBAS NEUE REGULAR

Ombre portée sur texte: #333333 à 75% opacité

Position X = 1

Position Y = 1

Flou = 2

CHERCHER RECETTE ↕

CHERCHER RECETTE
CHERCHER RECETTE ↕

Respecter les codes de **profondeurs** du texte centré

VOIR PLUS DE RECETTES

Les boutons passent au bleu foncé
au passage de la souris : en HOVER

Les icônes inscription et connexion

Les icônes email et téléphone

INSCRIPTION 

CONNEXION 



Les hovers statiques selon la page en cours pour menu navigation

LES EXPERTS RECETTES BLOG

LES EXPERTS **RECETTES** BLOG

LES EXPERTS RECETTES **BLOG**

L'icône rechercher



exemple : sur bouton page recette

Les icônes réseaux sociaux



Un hover prend la couleur de la page en cours
au passage de la souris :



exemple : vert sur page accueil



exemple : rouge sur page recette

Pareil pour l'email et téléphone



cuisinemoleculairecaen@gmail.com



02 31 97 44 48



02 31 28 36 60

GOODIES

Montage photos



Carte de visite



Clé USB



Tasse



Coque téléphone

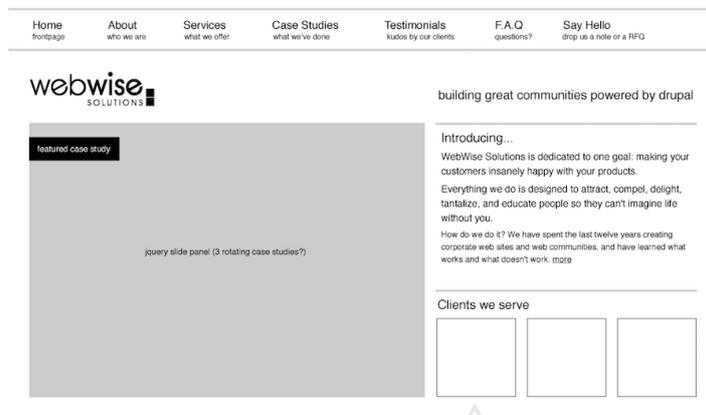


ZONING

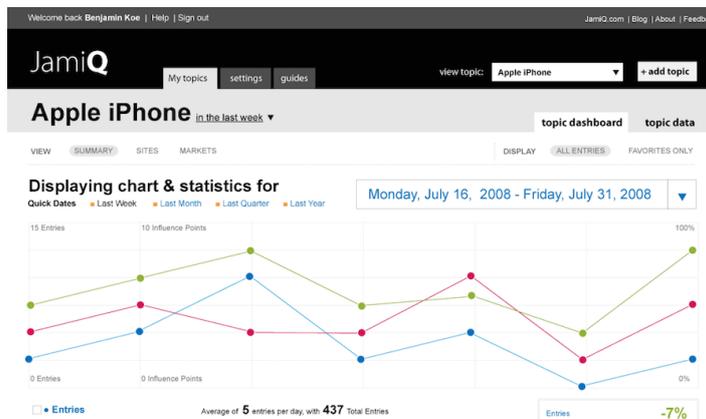
Exemple de Zoning



WIREFRAMES



MAQUETTES



LA CUISINE MOLECULAIRE C'EST QUOI ?

La cuisine moléculaire c'est surtout un mélange d'art culinaire et de science. Elle combine ainsi esthétique, techniques chimiques et saveurs. Pour débiter dans la cuisine moléculaire, gardez en tête ces trois fondamentaux :

- vous aurez besoin d'ingrédients spécifiques comme des poudres, des gélifiants, des épaississants, des émulsifiants...
- vous aurez besoin de matériels spécifiques dignes d'un docteur : seringues, capsules, tubes...
- vous aurez besoin de connaître les techniques de cuisson moléculaire.



RECETTE

ŒUFS D' ALIEN FAÇON MOLÉCULAIRE



Pour 1 pot

Préparation:

10 min

Repos:

20 min

Difficulté:

Facile

Catégories:

Desserts et sucreries

Techniques:

Sphérisation

Ingrédients:

- 1 sachet de 2g d' alginate de sodium
- 100 ml d'eau pauvre en calcium (< 30 mg/L)
- 100 ml de sirop vert (menthe, melon, kiwi, pomme verte, cactus...)
- 1 yaourt à boire (environ 200 ml)
- 200 ml d'eau du robinet

Préparation

- Mixer l'alginate avec l'eau pauvre en calcium et le sirop. Laisser reposer une vingtaine de minutes.
- Verser le yaourt dans un grand verre et ajouter l'eau du robinet. Remuer.
- Pour réaliser un caviar vert : prélever le mélange contenant le sirop avec une pipette et laisser tomber goutte à goutte dans le yaourt dilué. Retirer les perles avec une cuillère percée et les rincer à l'eau. Déguster.
- Pour réaliser des œufs d'Alien : remplir le fond d'une cuillère du yaourt dilué et verser le sirop mélangé avec l'alginate au centre de cette goutte jusqu'à atteindre le haut de la cuillère. Déposer la cuillère sous la surface du yaourt dilué et retourner la bulle ainsi formée.

[VOIR PLUS DE RECETTES](#)



ARTICLE

A PARIS, UN GLACIER UTILISE LES CODES DE LA CUISINE MOLECULAIRE POUR CONFECTIONNER SES GLACES



Publié par SoLocal le 29 nov. 2017 - mis à jour à 17:44

N2 Extreme Gelato revisite la glace traditionnelle avec des saveurs et des formes inédites pour le plaisir de tous grâce à l'azote liquide.

La boutique Parisienne propose des parfums traditionnels et des goûts moins ordinaires : Chocolat noir, caramel croquant, fraise, citron vert & citron jaune, rose ; mais aussi Oreo, Ferrero, Milk Tea, ou Kiwi Midori... à combiner avec de la chantilly, de la meringue, des éclats de pistache ou encore des seringues de ganache au chocolat. La carte, entièrement renouvelée toutes les deux semaines, propose des saveurs et des formes de glace inédites. Les fondateurs de la marque ont mis la chimie au coeur de ce nouveau concept, en jouant avec les couleurs noires, blanches et métallisées dans le décor de la boutique, mais aussi en utilisant les fumées d'azote, les pipettes, les seringues et autres accessoires du chimiste pour servir leurs glaces.

[VOIR PLUS D'ARTICLES](#)



DES EXPERTS

DEUX RESTAURANTS DE CUISINE MOLECULAIRE À CAEN

STÉPHANE CARBONE

Situé à deux pas du Port de Plaisance, au cœur de la vie caennaise, le restaurant séduit par sa table contemporaine, avec son patio chauffé en hiver, et sa cuisine très véritablement originale, où le chef et sa brigade s'affairent aux fourneaux sous vos yeux.

Des tons francs dans la décoration pour une déclinaison harmonieuse, épurée et raffinée. Prolongez votre expérience culinaire par les cours de cuisine moléculaires hebdomadaires ! L'accueil est à la hauteur des lieux et le service n'est pas quindé. Bien au contraire. On se sent très rapidement à son aise !

Le restaurant fut honoré d'une étoile Michelin de 2009 à 2019. En 2020, il bénéficie du classement des « Bonnes tables du Michelin, une cuisine de qualité », avec une mention « Très bon standing ».

[ACCÉDER PAGE EXPERTS](#)

ANTHONY CAILLOT

Situé entre le Château et l'Hôtel de Ville, à quelques mètres de la Place Saint Sauveur, A CONTRE SENS est situé dans l'une des plus anciennes rues de Caen, la rue des Croisiers, réputée également pour ses bouquinistes et galeries d'Art. Au succès d'une philosophie approuvée depuis leur ouverture en septembre 2009, confirmée par un titre au Guide Michelin en mars 2012, A CONTRE SENS est une adresse que l'on se confie... Connaissant parfaitement les goûts et les habitudes de leurs clients, Cheffes requises mais accueillant également une clientèle régionale, hexagonale et internationale, Anthony Caillot et leur équipe ennuflent à cette table la parfume alchimie pour faire d'un moment à A CONTRE SENS une expérience unique.

[ACCÉDER PAGE EXPERTS](#)



VENEZ DÉGUSTER DES PLATS DE CUISINE MOLECULAIRE...

"Stéphane Carbone" et "A Contre Sens" basés à Caen sont deux restaurants de grande renommée qui vous feront découvrir la cuisine moléculaire à travers des plats gastronomiques.

[VOIR RESTAURANTS](#)



DES RECETTES SIMPLES À RÉALISER CHEZ SOI :

Les experts vous ont concoctés des **recettes simples** et facile à réaliser chez vous , seul ou à plusieurs: ne prenez pas longtemps. Vous avez la possibilité de **rechercher une recette** selon si c'est : entrée / plat / dessert etc.... Grâce au bouton "rechercher" ci dessous. De plus n'hésitez pas à **commenter** les recettes et à donner **votre note** directement sur la recette de votre choix !

RECHERCHER RECETTE

RECETTES

TYPE DE RECETTE

RECHERCHER

Amuse-bouche
Entrées et accompagnements
Plats
Desserts
Cocktails et Boissons

TECHNIQUE

RECHERCHER

Épississement
Gélification
Mousses et Émulsions
Sphérisation

APPLIQUER

BROCHETTES DE SPAGHETTIS CASSIS



Pour 20 brochettes

Préparation:

20 min

Repos:

4 min

Difficulté:

Facile

Catégories:

Desserts et sucreries

Techniques:

Gélification

Ingrédients:

- 1 sachet de 2g de kappa carraghénane

- 50 mL de sirop de cassis

- 100 mL d'eau

Préparation

- Mélanger le sirop avec les 100 mL d'eau. Ajouter le sachet de Kappa Carraghénane. Mélanger au mixer, à pied plongeant de préférence, ou au blender. Chauffer la préparation à 90° pendant 2-3 minutes, puis laisser tiédir.
- Remplir la seringue avec la préparation encore chaude. Fixer un tube en silicone à son extrémité. Injecter ensuite la préparation dans le tube de manière à le remplir entièrement. Renouveler l'opération pour remplir tous les tubes disponibles. Remplir le tube de façon régulière afin d'éviter la formation de bulles d'air qui fragiliseraient le spaghetti.
- Mettre les tubes remplis dans un récipient contenant de l'eau froide et quelques glaçons. Laisser prendre en gelée 5 à 15 min. Plus l'eau sera froide, plus la gélification sera rapide.
- Remplir la seringue avec de l'air. La fixer sur l'extrémité d'un tube rempli de préparation gélifiée. Éjecter l'air pour démolir le spaghetti. Si la pression est trop forte, maintenir l'embout de la seringue avec le doigt. Manipuler délicatement les spaghettis et les conserver au réfrigérateur.
- Les enrouler autour d'une brochette. Disposer la brochette dans une verrine ou une boisson.

Commentaires

Le 05 mai, 2020 à 10 h 01 min, Jean a dit :

Bon ! mais un peu trop gélatineux

Votre note: ★★☆☆

Le 04 mai, 2020 à 12 h 21 min, Denis a dit :

Une super recette à partagé avec des amis autour d'une bonne bouteille de vin de bourgogne ! Une grande convivialité avec des bons copains !

Votre note: ★★★★★

DONNER AVIS & NOTE

RAVIOLI CONCOMBRE AUX CREVETTES, AVOCAT, SAUCE PONZU



Pour 4 personnes

Préparation:

2 heures

Repos:

1 heure

Difficulté:

Difficile

Catégories:

Entrées et accompagnements
Plats

Techniques:

Gélification

Ingrédients:

• 50 g de crevettes

• 1 cuillère à café de sauce tartare

• 1 tranche de pamplemousse

• Jus de citron vert

• Sel et poivre

• Riz Pour l'avocat fouetté

• 1 avocat bien mûr

• 200 g de crème

• 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

• 1 cuillère à soupe de Worcestershire

• Quelques gouttes de sauce Tabasco

• Sel et poivre Pour la sauce ponzu

• 150 g sauce ponzu

• 1,5 g agar-agar pour la pâtes de raviolis

• 150 g de jus de concombre filtré

• 1,6 g agar-agar

• 0,4 g de Gomme gellane

Préparation

- Pour la sauce ponzu : Dissoudre l'agar-agar dans la sauce ponzu, porter le mélange à ébullition et laisser prendre; fouetter jusqu'à que la gélatine obtenue devient une sauce à la consistance du ketchup.
- Pour l'avocat fouetté : Mélanger l'avocat avec de l'huile d'olive, la sauce Worcestershire et le Tabasco pour obtenir une préparation fluide. Filtrer avec une passoire fine; incorporer la crème, le sel et le poivre et transférer à un siphon, charger avec une ou deux cartouches.
- Pour la pâtes de raviolis : Passer le concombre avec la peau à la centrifugeuse pour en extraire le jus, filtrer avec de la gaze ou de mousseline, pour obtenir 150 g de jus sans fibre. Hydrater l'agar-agar et le gellane dans le jus et chauffer le tout à 90° (ne pas faire bouillir le jus). Verser le liquide dans un bac ou dans une plaque de cuisson pour obtenir une épaisseur de film uniforme d'environ 1 mm, laisser gélifier pendant au moins une heure. Avec un disque de 8 cm découpés la feuille de gélatine obtenue.
- Farce : Peler et nettoyer les crevettes, les couper en petits morceaux et mélanger avec la sauce tartare, le jus de lime, quelque cellule de pamplemousse et le sel. Mettre une cuillère de salade de crevettes à l'intérieur de la gelée de concombre coupée en disques et fermer sur eux-mêmes comme un ravioli.
- Dressage : Servir avec la chantilly d'avocat, quelques gouttes de sauce ponzu, quelque haricots de riz wasabi croquant, un segment de pamplemousse.

Commentaires

Le 03 mai, 2020 à 11 h 03 min, Sam a dit :

Hummm, la chantilly d'avocat ! un délice !

Votre note: ★★★★★

Le 02 mai, 2020 à 22 h 20 min, Thomas a dit :

Pour 6 personnes pas vraiment ... Je dirais plutôt pour 3.

Votre note: ★★★

DONNER AVIS & NOTE

Bouchées de fruits enrobés

Pour 15 à 20 bouchées

Faites des sucettes de fruits en gelée à la saveur de votre choix en moulant un morceau de fruit dans un bac à glaçon et en y plantant un bâton.

Vous pouvez aussi napper avec cette préparation, vos tartes, vos mousses ou vos biscuits.

VOIR RECETTE



Cannelloni aux piquinos

Pour 6 personnes

Malgré un changement de texture conséquent, le faible dosage de la Gellane et sa neutralité permettent d'apprécier pleinement le piquinos. L'emploi de Gellane permet d'atteindre plus de 100°C au service et donc de cuire au four ou dresser après un passage sous salamandre.

VOIR RECETTE



Confiture d'abricot passion vanille

Pour 3 pots de confitures

Vous pouvez, en gardant les mêmes proportions, changer les saveurs du sirop, des épices (lavande, menthe, basilic, romarin, etc.) pour décliner à volonté cette recette.

VOIR RECETTE



Écume menthe et citron pour Mojito

Pour 6 personnes

La quantité d'écume réalisée est suffisante pour 10 personnes aussi.

Vous pouvez ajouter des quartiers de citron vert dans les verres.

VOIR RECETTE



AFFICHER + ↓



VENEZ DÉGUSTER DES PLATS DE CUISINE MOLECULAIRE...

"Stéphane Carbone" et "À Contre Sens" bases à Caen sont deux restaurants de grande renommée qui vous feront découvrir la cuisine moléculaire à travers des plats gastronomiques.

VOIR RESTAURANTS



LA CUISINE MOLÉCULAIRE, DE NOUVELLES TECHNIQUES CULINAIRES

Définition de la cuisine moléculaire
 La définition de la « cuisine moléculaire » est : « La production d'aliments (la cuisine, donc) par de « nouveaux » outils, ingrédients, méthodes ». Dans cette définition, le terme « nouveau » désigne plus ou moins tout ce qui n'était pas dans les cuisines des cuisiniers français en 1988.
Ingrédients et outils de la cuisine moléculaire
 Par exemple : le siphon (pour faire des mousses), l'alginate de sodium (pour faire des perles à cœur liquide, des spaghettis de légumes, etc.) et les autres gélifiants (agar-agar, carraghénanes, etc.), l'azote liquide (pour la production de sorbets et de bien d'autres préparations), l'évaporateur rotatif, et plus généralement, l'ensemble des matériels de laboratoire qui peuvent avoir une utilité technique (un exemple de méthode nouvelle, enfin, la préparation du « chocolat chantilly », des beignets, des gibbs, des hollot, des vauquelins, etc.

NOS EXPERTS

NOS EXPERTS

DEUX RESTAURANTS DE CUISINE MOLÉCULAIRE À CAEN

STÉPHANE CARBONE

Situé à deux pas du Port de Plaisance, au cœur de la vie caennaise, le restaurant séduit par sa table contemporaine, avec son patio cheffé en hiver, et sa cuisine vivante, véritablement originale, où le chef et sa brigade s'affairent aux fourneaux sous vos yeux.
 Des tons francs dans la décoration pour une déclinaison harmonieuse, élégante et raffinée. Prolongez votre expérience culinaire par les cours de cuisine moléculaire hebdomadaires ! L'accueil est à la hauteur des lieux et le service n'est pas guidé. Bien au contraire. On se sent très rapidement à son aise !
 Le restaurant fait honneur d'une étoile Michelin de 2009 à 2019. En 2020, il bénéficie du classement des « Bonnes tables du Michelin, une cuisine de qualité », avec une mention « Très bon standing ».

[ALLER VOIR SA PAGE](#)

ANTHONY CAILOT

Situé entre le Château et l'Hôtel de Ville, à quelques mètres de la Place Saint Sauveur, A CONTRE SENS est situé dans l'une des plus anciennes rues de Caen. 10 « rue des Croisiers », réputée également pour ses bouquinistes et galeries d'Art. Au succès d'une philosophie approuvée depuis leur ouverture en septembre 2009, confirmée par une étoile au Guide Michelin en mars 2012, A CONTRE SENS est une adresse qui fait se confier. « Connaissant parfaitement les goûts et les habitudes de leurs clients Caennais réguliers mais accueillant également une clientèle régionale, hexagonale et internationale, Anthony, Cindy et leur équipe investissent à cette table la parfaite alchimie pour faire d'un moment à CONTRE SENS une expérience unique. »

[ALLER VOIR SA PAGE](#)



ME CONTACTER
 reservation@stephane-carbone.fr
 cuisinemoleculairecaen@gmail.com
 02 31 28 36 60
ME SUIVRE



ME CONTACTER
 info@contresens.fr
 cuisinemoleculairecaen@gmail.com
 02 31 97 44 48
ME SUIVRE



LE MATÉRIEL DE CUISINE MOLÉCULAIRE

ÊTRE BIEN ÉQUIPÉ POUR FAIRE DE LA CUISINE MOLÉCULAIRE



USTENSILES DE MESURE

En cuisine moléculaire tout est question de parfait dosage, les cuillères mesureuses sont utiles pour mesurer avec précision les ingrédients souvent sous forme de poudre.
 Le grammage correspondant est indiqué sur le manche de la cuillère. Il existe des cuillères de différents dosages : 1.25ml, 2.5ml, 5ml, 15ml.
 La cuisine moléculaire est une cuisine de précision et il est souvent nécessaire d'utiliser une balance de précision. Le seul garant d'une mesure précise à 0.05g.
 Balance recommandée en cuisine moléculaire : OHAUS, modèle YA 102.
 Capacité : 300g
 Précision : 0.05g
 Unités : g, oz, ct, t

USTENSILE POUR LA SPHÉRIFICATION

La sphérisation c'est le processus qui permet de réaliser des perles. Pour donner la forme perlée il faut une seringue ou un kit adapté (Caviar Box de 100% chef). Une fois les perles confectionnées, la cuillère de ramassage permet de les manipuler facilement entre les différents bains de liquide et de les égoutter.



USTENSILES POUR SPAGHETTIS MOLÉCULAIRES

Les seringues sont utilisées avec un tube en silicone. Dans un premier temps la seringue permet de remplir le tube puis une fois la matière figée, on expulse le spaghetti avec la seringue.

USTENSILES DE MESURE THERMIQUE

La thermosonde permet d'obtenir les bonnes températures de dissolution de l'agar agar ou du kappa par exemple. La thermosonde de la marque Mastrad est parfaitement adaptée à la cuisine moléculaire. C'est un investissement utile en cuisine, elle vous servira pour tous les contrôles de cuisson (caramel, rôti, confiture...).



DES ASTUCES TECHNIQUES

LES BASES DE RÉALISATION DE SPAGHETTI MOLÉCULAIRE

À PARTIR D'UNE BASE LIQUIDE

Pour réaliser des pâtes moléculaires en tube, il faut partir d'une base suffisamment fluide afin de ne pas obstruer ces tubes. Il faut donc adapter la consistance en fonction de leur taille (eau + sirop, thé, café, jus de fruits, alcools, vin, infusions, lait...). C'est la solution la plus simple. Il suffit d'ajouter l'agar à la base (voir plus bas pour les proportions) qui aura été filtré auparavant pour les infusions. Passer ensuite à l'étape pratique.

À PARTIR D'UNE BASE SEMI-LIQUIDE

Purée, compote...
 Ce type de base permet de conserver une texture moelleuse où l'on sent encore de la "matière". Il est préférable de réaliser vos propres purées ou compotées, vous en contrôlez mieux la consistance.

Si vous utilisez des produits déjà prêts, il faudra incorporer un liquide (eau, lait, bouillon, sirop...) pour les détendre et parfois les remixer. Une fois la consistance désirée atteinte passez à l'étape pratique. (Par exemple, en partant d'une compote fine, on arrive à une consistance utilisable avec 80% de purée et 20% « d'eau »).



À PARTIR D'UNE BASE SOLIDE

Réaliser des spaghettis à partir de viande, poisson, légumes, fruits, fromages, herbes aromatiques...
 Vous avez deux solutions :

Ce type de base permet de réduire en purée par mixage avant ou après cuisson, se reporter à la base semi-liquide. Le produit est difficile à réduire en purée ou une texture plus fine est recherchée. Il faut alors faire infuser dans un liquide (lait, bouillon, sirop), pré-mixer puis filtrer et conserver le liquide obtenu. Se reporter ensuite à la base liquide.



VENEZ DÉGUSTER DES PLATS DE CUISINE MOLÉCULAIRE...

«Stéphane Carbone» et «A Contre Sens» basés à Caen sont deux restaurants de grande renommée qui vous feront découvrir la cuisine moléculaire à travers des plats gastronomiques.

[VOIR RESTAURANTS](#)

DES ARTICLES DE NOS EXPERTS ET LES VÔTRES !

Chaque mois nos experts postent **des articles** en rapport avec la **cuisine moléculaire**: des articles à caractère professionnel. Vous avez la **possibilité de créer** votre propre article toujours sur le thème de la cuisine moléculaire, qui sera bien entendu validé avant par nos experts avant toute publication. Vous avez la possibilité de filtrer les articles en fonction de ce que vous recherchez ou encore créer un article qui sera validé par nos experts avant toute publication grâce au bouton "rechercher" et "créer article" ci dessous.

RECHERCHER ARTICLE

CRÉER ARTICLE



BLOG

A PARIS, UN GLACIER UTILISE LES CODES DE LA CUISINE MOLÉCULAIRE POUR CONFECTIONNER SES GLACES



Publié par SoLocal le 29 nov. 2017 - mis à jour à 17:44

N2 Extreme Gelato revisite la glace traditionnelle avec des saveurs et des formes inédites pour le plaisir de tous grâce à l'azote liquide.

La boutique parisienne propose des parfums traditionnels et des goûts moins ordinaires : Chocolat noir, caramel croquant, fraise, citron vert & citron jaune, rose ; mais aussi Oreo, Ferrero, Milk Tea, ou Kiwi Midori... à combiner avec de la chantilly, de la meringue, des éclats de pistache ou encore des seringues de ganache au chocolat.

La carte, entièrement renouvelée toutes les deux semaines, propose des saveurs et des formes de glace inédites. Les fondateurs de la marque ont mis la chimie au coeur de ce nouveau concept, en jouant avec les couleurs noires, blanches et métallisées dans le décor de la boutique, mais aussi en utilisant les fumées d'azote, les pipettes, les seringues et autres accessoires du chimiste pour servir leurs glaces.

Le 17 avril, 2020 à 10 h 01 min, Maurice a dit :

Whaou !! trop bien cet article ! cela donne trop envie de goûter...
J'irai à Paris rien que pour voir ça !

RÉPONDRE

Le 16 avril, 2020 à 14 h 03 min, Benoît a dit :

Rolalala, une glace comme ça, ça fait rêver !

RÉPONDRE

COMMENTER

CRÉER ARTICLE

DAVID FAURE, L'EXPLORATEUR



Publié par SoLocal le 29 nov. 2017 - mis à jour à 17:44

Aventurier de la cuisine, David Faure est allé jusqu'à utiliser des insectes comestibles dans ses plats. Valéry Hache / AFP

David Faure se plaît à explorer de nouveaux horizons culinaires, quitte à prendre des risques. Beaucoup de risques. Ainsi, on attribuerait la perte de son étoile en 2014 à l'utilisation d'insectes comestibles dans ses plats. Maniant des techniques comme la sphérification (qui consiste à emprisonner une saveur dans une petite sphère qui explose en bouche), l'émulsification ou encore la cuisson à très basse température, il propose dans son restaurant niçois, Aphrodite, un menu en onze plats entièrement consacré à la cuisine moléculaire, qu'il qualifie lui-même de cuisine « techno-émotionnelle » : cocktail maison à la glace sèche, nitro-dragon de pissaladière, sphérification chaude inversée de daube à la niçoise, presa Ibérique Pata Negra enfumée "El Gringo", asperges vertes grillées et jus à la cacahuète... Récemment, David Faure a fait appel au « crowdfunding » (financement participatif en ligne) pour développer dans son restaurant un espace d'expérimentation.

Le 10 avril, 2020 à 18 h 33 min, Jean a dit :

Trop fort de david !!!

RÉPONDRE

Le 08 avril, 2020 à 17 h 08 min, Hugo a dit :

ha ouais carrément ! Des insectes !!

RÉPONDRE

COMMENTER

CRÉER ARTICLE

Pierre Gagnaire, le joueur

Par Marine Benoit Publié le 01 avril 2020 à 20h50 - Mis à jour le 16 avril 2020 à 13h13

Le « plus grand chef étoilé du monde », titre décerné par ses pairs en février 2015, s'amuse depuis longtemps à acoquiner la gastronomie à la chimie.



VOIR ARTICLE

La Gélification

Par Stéphane Carbone Publié le 03 mars 2020 à 22h05 - Mis à jour le 09 mars 2020 à 20h

Tente de transformer un aliment en le rapprochant d'une texture gélifiée.

Pour cette technique, les ingrédients nécessaires sont la gélatine, l'agar agar, le Gellan.



VOIR ARTICLE

Article du chef

CRÉER ARTICLE

AFFICHER +

Thierry Marx, le pédagogue

Par Marine Benoit Publié le 01 avril 2020 à 20h50 - Mis à jour le 16 avril 2020 à 12h13

S'il y a bien un nom que l'on associe à la cuisine moléculaire, c'est celui de Thierry Marx. Après avoir acquis plusieurs premières étoiles au Michelin dans les années 1990, ce chef crée en 2008 le Foodlab, un laboratoire mêlant science et cuisine où il invite des chefs de haut niveau et des chimistes.



VOIR ARTICLE

La Déshydratation

Par Anthony Caillot Publié le 02 mars 2020 à 20h52 - Mis à jour le 03 mars 2020 à 20h01

Le but est d'éliminer l'eau contenue dans un aliment. Cela permet aussi de consommer des produits hors saison, comme les fruits.



VOIR ARTICLE

Article du chef

VENEZ DÉGUSTER DES PLATS DE CUISINE MOLÉCULAIRE...

"Stéphane Carbone" et "À Contre Sens" basés à Caen sont deux restaurants de grande renommée qui vous feront découvrir la cuisine moléculaire à travers des plats gastronomiques.

VOIR RESTAURANTS