



editrice
san marco



ESEMPI DI CUCINA MOLECOLARE

Un prodotto interessante della cucina molecolare consiste nel **gelato istantaneo**, preparato utilizzando l'azoto liquido a -196°C , che conferisce al prodotto, in pochi istanti, una consistenza molto vellutata e un sapore non alterato dai cristalli di ghiaccio, che risultano praticamente impercettibili. L'azoto liquido è utilizzato anche con succhi di frutta, vino, birra, brodi e caffè, permettendo di mantenere lo stesso aroma del prodotto caldo, servito, però, a una temperatura e a una consistenza diversa.



Cagliata d'uovo.

Si può ricordare, ancora, la coagulazione dell'uovo in alcol etilico, detta anche "**cagliata d'uovo**", che permette di ottenere un effetto simile alla cottura delle uova strapazzate mantenendo però intatto il sapore dell'uovo crudo. La procedura consiste nell'aggiungere alcol etilico assoluto, cioè a 90-95 gradi alcolici, all'uovo invece di sottoporlo all'azione del calore; in seguito, per eliminare il sapore dell'alcol che resta nell'uovo, sarà sufficiente lavarlo con un po' di acqua.

La sferificazione

Un'altra tecnica molto utilizzata dalla cucina molecolare è la "**sferificazione**" di composti liquidi, allo scopo di creare delle piccole sfere ("caviare") o sfere più grandi ("ravioli") con una testura rigida all'esterno che racchiude il liquido all'interno. Questa tecnica, resa famosa dallo chef *Ferran Adrià*, prevede che il liquido da sferificare (succo o centrifugato di frutta, di verdura o altro) venga miscelato con *alginato* (un prodotto estratto dalle alghe, utilizzato anche come addensante) per poi essere spremuto a gocce da una grossa siringa o da un dispenser (o deposto con un cucchiaino) in una soluzione di acqua e calcio gluconato (bagno calcico). Il caviale o i ravioli così ottenuti saranno poi raccolti con una schiumarola o un colino, lavati in acqua neutra e utilizzati entro 8-12 ore, il tempo massimo entro il quale mantengono la loro forma.

Dosaggio della preparazione: 250 g di succo di frutta o altro miscelato con 2 g di alginato.

Bagno calcico: 500 ml di acqua miscelata con 2,5 g di calcio gluconato.

A. Solillo – S. Palermo - I SAPERI DELLA CUCINA