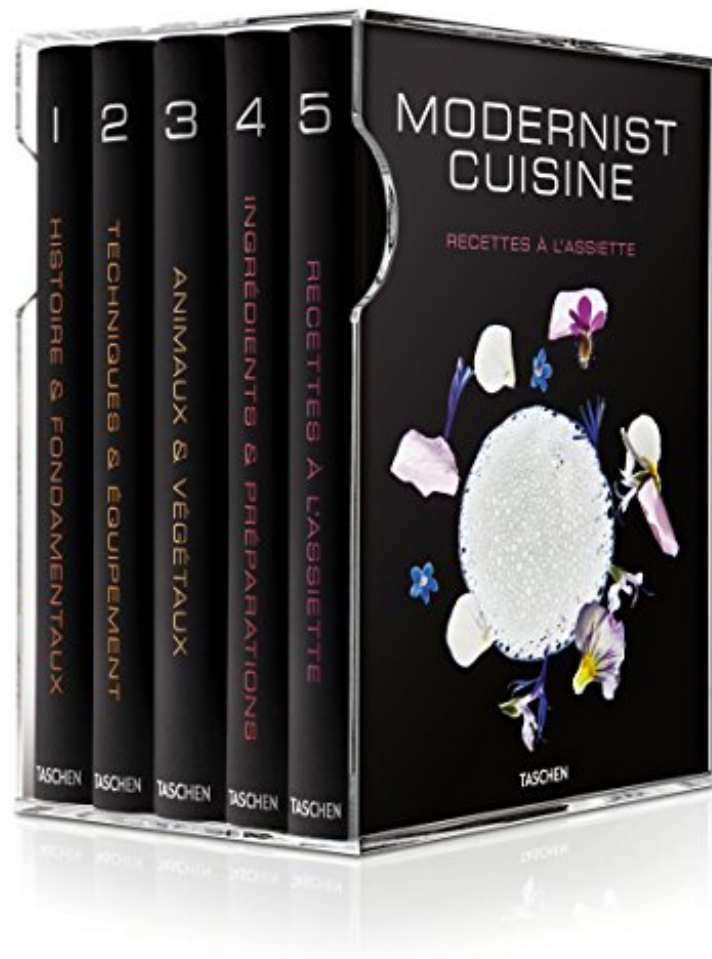


(Free download) Modernist Cuisine French Edition

Modernist Cuisine French Edition

Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



READ ONLINE

#7448685 in Books Myhrvold Nathan 2011-12-01 Original language: French PDF # 1 17.50 x 14.50 x 15.50l, 50.34 #File Name: 38365325732440 pages Modernist Cuisine French Edition | File size: 34.Mb

Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet : Modernist Cuisine French Edition before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised Modernist Cuisine French Edition:

La révolution de l'art culinaire est en marche. Tout comme les impressionnistes ont bouleversés des siècles de tradition, la cuisine moderniste est aujourd'hui en train de repousser les limites des arts culinaires. Des chefs novateurs dans des restaurants de réputation internationale comme elBulli, The Fat Duck, Alinea et wd~50 s'inspirent des techniques des laboratoires de recherche pour intégrer dans leur pratique les avancées de la science gastronomique et les derniers progrès de la technologie culinaire. Avec Modernist Cuisine: Art et science culinaire, un ouvrage de 2440 pages en six

volumes, Nathan Myhrvold, Chris Young et Maxime Bilet scientifiques, inventeurs et cuisiniers accomplis vous livrent un ensemble de techniques d'inspiration scientifique pour préparer des plats confinant au sublime. En recourant à l'utilisation de bains-marie, homogénéiseurs, de centrifugeuses ou encore d'ingrédients comme les hydrocolloïdes, les émulsifiants et les enzymes, ces auteurs et leur quipée d'une vingtaine de collaborateurs du Cooking Lab sont parvenus à créer des saveurs et des textures nouvelles. Avec *Modernist Cuisine*, la cuisine se reinvente. Comment faire une omelette légère et tendre à l'extérieur, riche et crémeuse à l'intérieur? Ou des frites mousseuses au-dedans mais entourées d'une croûte croustillante et délicate et qui ne ramollit pas? Comment inclure une moule au cur d'une sphère gélatifiée obtenue à partir de son jus doux et saumâtre? Ou réaliser un beurre soyeux et onctueux uniquement à partir de pistaches? *Modernist Cuisine* vous livre le secret de toutes ces techniques et vous guide au travers d'explications illustrées pas pas. Grâce à des milliers de photographies et de nombreux schémas, la science et la technologie des arts culinaires prennent véritablement vie. Par de nouveaux procédés photographiques tonnants, le lecteur est plongé au cœur même de la nourriture: depuis les fibres de viande microscopiques jusqu'au gril Weber vu tout entier en coupe, vous suivrez la cuisine dans tous ses détails. Passez quelque temps en compagnie de ce livre, et votre regard sur la cuisine en sera jamais modifié! Vous saurez ainsi: pourquoi plonger des aliments dans de l'eau glacée ne stoppe pas leur cuisson; quel moment la cuisson à l'eau bouillante est plus rapide que la vapeur; pourquoi remonter la grille du barbecue ne fait pas baisser la température; pourquoi la boulangerie est essentiellement une affaire de schage; pourquoi les aliments dorment mieux et sont meilleurs frits dans de la vieille huile; comment les techniques de la cuisine moderne donnent des résultats parfaits sans le minutage précis ou le coup de chance des méthodes traditionnelles. Avec cet ouvrage exceptionnel, vous découvrirez: des phénomènes scientifiques tonnants, qui sous-tendent les méthodes traditionnelles de préparation comme la cuisson au gril, le fumage et les sauts; le guide le plus complet ce jour sur la cuisine sous vide, indiquant les meilleurs choix pour les bains-marie, les emballages et les appareils sceller; les stratégies de cuisine; les conseils en cas de problème; des centaines de recettes paramétriques et de techniques en pas pas pour préparer la viande et les produits de la mer (plus de 250 pages), ainsi que les fruits, les légumes et les céréales (130 pages); des chapitres détaillés pour obtenir des résultats surprenants grâce à l'emploi de liants, de gels, d'émulsions et de mousses, complétés de recettes et de formules pratiques; plus de 300 pages de recettes lassiette inédites adaptées aux grands restaurants, ainsi que d'autres inspirées de grands chefs comme Grant Achatz, Ferran Adrià, David Chang, Heston Blumenthal, Wylie Dufresne, David Kinch et bien d'autres. Volume 1 : Histoire Fondamentaux Volume 2 : Techniques d'équipement Volume 3 : Animaux Végétaux Volume 4 : Ingrédients Préparations Volume 5 : Recettes lassiette Volume 6 : Manuel du chef accompagné de recettes modèles et d'un index exhaustif, imprimé sur un papier résistant à l'eau.

About the Author
NATHAN MYHRVOLD est le directeur général et l'un des fondateurs d'Intellectual Ventures, entreprise spécialisée dans la conception et le développement d'inventions. Non seulement il stimule le potentiel créatif des autres, mais il est lui-même inventeur, avec plus de 250 brevets déposés ou en cours d'homologation, dont plusieurs dans le domaine de la technologie culinaire. Stagiaire pendant deux ans dans le grand restaurant français de Seattle, le Rovers, Nathan Myhrvold a parfait sa formation culinaire auprès d'Anne Willan, chef renommée, la tête de l'école de cuisine La Varenne. Il a également été directeur gastronomique pour Zagat Survey. Nathan Myhrvold a fait des études de mathématiques, de géophysique et de physique spatiale à l'UCLA, et il a reçu un doctorat en économie mathématique et en physique théorique à l'Université de Princeton.
CHRIS YOUNG a ouvert la voie de la cuisine expérimentale au restaurant The Fat Duck où il a travaillé cinq ans auprès de Heston Blumenthal, chef de renommée mondiale, pour l'aider à mettre au point ses plats les plus novateurs. Après des études de mathématiques et de biochimie à l'Université de Washington, il abandonne un doctorat pour se former dans un des plus grands restaurants de Seattle. The Fat Duck, il a lancé la cuisine expérimentale non plus un mais six chefs plein temps. Il a également coordonné le travail de plusieurs consultants scientifiques. Outre l'élaboration de nouveaux plats pour la carte de The Fat Duck, Chris Young a supervisé la mise au point de recettes pour la série (saisons 1 et 2) de la BBC, *Heston Blumenthal: In Search of Perfection*, saluée par la critique.
MAXIME BILET, diplômé du Skidmore College en critique créative, littérature et arts visuels, a poursuivi ses études à l'Institute of Culinary Education New York, dont il est sorti avec les félicitations. Après un stage au Jacks Luxury Oyster Bar, il a rapidement été engagé par Jack Lamb comme chef. Ayant déménagé à Londres, il a suivi une formation à The Fat Duck, au sein de l'équipe de Heston Blumenthal chargée du développement. Ayant intégré le Cooking Lab comme responsable de la recherche et du développement, Maxime Bilet a mené l'équipe culinaire quotidiennement, afin de créer et documenter les nouvelles techniques et recettes ainsi que de concevoir l'esthétique originale de la photographie.