

26 Novembre: Addensanti

1. L'acqua e le sue caratteristiche chimico/fisiche.
2. Il concetto di addensare e la percezione del gusto.
3. Schema generale di come si addiziona un agente addensante, carrellata di addensanti e test percettivo sui vari risultati.
4. Utilizzo tecnico degli addensanti.

FASE 1 DEMO: Verranno mostrate queste tecniche e in demo realizzato un piatto dimostrativo su come associare gusti e tecniche.

I. Produzione di un gel classico.

- **Preparazione:** gel di frutti di bosco o pomodoro.

II. Produzione di un gel spatolabile.

- **Preparazione:** gel di rapa rossa.

III. Produzione di un gel di crudo.

- **Preparazione:** gel di scarola.

IV. Trafilatura di un gel.

- **Preparazione:** spaghetti di pomodoro. V. Drop di un gel.

- **Preparazione:** Sfere di lime.

VI. Sferificazione con alginato.

- **Preparazione:** Mojto in sfere.

VII. Produzione di una sfera col cuore morbido con gel K.

- **Preparazione:** Sfere di fegatini ricoperte di gel di frutti di bosco.

VIII. Membrane edibili.

- **Preparazione:** Sospensione di fiori e frutti in un gel di frutti di bosco.

IX. Produzione di gel alcolici.

- **Preparazione:** Moskow Mule con inserti di lime. Cubetti di Vodka. X. Inserzioni di gel.

FASE 2 Piatti finiti: Risotto allo spritz. Cubetti di Mojto. Bosco d'autunno.

FASE 3 Pratica: I corsisti verranno divisi in gruppi e realizzeranno le tecniche in questione.

Materiale fornito:

1. Slide approfondite sulle tecniche di produzione.
Descrizione dei vari reagenti, tecnologie e tecniche di utilizzo.
2. Reagenti per la lezione.
3. Attrezzature per realizzare le varie preparazioni.

27 Novembre: Emulsionanti e Spumogeni

FASE 1 Teoria

1. Cosa sono le Emulsioni, la loro stabilità: il fenomeno di coalescenza, l'inversione di fase.
2. Il ruolo degli agenti emulsionanti nella strutturazione delle emulsioni.

FASE 2 DEMO

3. Come si usano gli agenti emulsionanti:
 - I. La lecitina di soia, come si idrata, come si usa, l'interazione col gusto e i suoi limiti di utilizzo.
 - **Preparazione:** Emulsione di pomodoro, peperoncino e caramello.
 - II. Il latte di soia e le emulsioni vegetariane.
 - **Preparazione:** Emulsione stabilizzata di scarola.
 - III. Esteri di frumento e le emulsioni alcoliche.
 - **Preparazione:** Emulsione di sambuca.
 - IV. Emulsione di proteine denaturate.
 - **Preparazione:** Emulsione di fondo di pesce calda.
 - V. Emulsione di proteine denaturate per via meccanica.
 - **Preparazione:** Emulsione di ostrica.

Piatti finiti: Il mio cocktail di gamberi. Tacos, guacamole, capasanta scottata nel glucosio, maionese di ostrica.

FASE 3 Pratica: I corsisti ripeteranno alcune delle preparazioni più complesse

FASE 1 Teoria

1. Cosa sono le arie e cosa sono le spume.
2. La differenza tra un agente strutturante lipidico e uno a base di carboidrati.
3. Spume calde e spume fredde.

FASE 2 Demo

4. Gli agenti spumogeni e il loro utilizzo.
 - I. La lecitina di soia, il suo ruolo come agente spumogeno, la produzione di arie con lecitina di soia.
 - **Preparazione:** Aria di aglio
 - II. Utilizzo, pulizia e montaggio del sifone.
 - III. Le spume fredde e gli agenti utilizzabili.
 - IV. Le spume calde e gli agenti spumogeni a caldo e i substrati utilizzabili.
 - **Preparazione:** Spuma calda di patate.
 - V. Le spugne, la loro formulazione, ricettario e come si producono.
 - **Preparazione:** Spugna di sedano.

Piatti finiti: Pasta e patate.

FASE 3 Pratica: I corsisti verranno divisi in gruppi e realizzeranno le tecniche in questione.

Materiale fornito:

1. Slide approfondite sulle tecniche di produzione. Descrizione dei vari reagenti, tecnologie e tecniche di utilizzo.
2. Reagenti per la lezione.
3. Attrezzature per realizzare le varie preparazioni.

28 Novembre: Azoto Liquido

FASE 1 Teoria

1. Cos'è l'azoto liquido. Da dove si estrae. Come si trasporta. Dove si compra.
2. Rischi correlati a suo utilizzo. Come si predispose un piano di sicurezza ristorativo per il suo utilizzo. Come si prevengono i rischi.
3. Le strumentazioni necessarie per poter utilizzare l'azoto liquido.
4. Le principali applicazioni industriali.

FASE 2 DEMO

5. Facciamo amicizia con l'azoto liquido.
6. Tecniche da impatto:

I. La reazione della materia alla criogenia, il suo ritorno in temperatura, come rispondono i materiali criogenizzati ad un impatto di natura fisica.

- **Preparazione:** Tartara di manzo. Tartara di pesce. “Schiccamiento” di arance, lamponi e more.

II. Gelateria. Come la reazione di criogenia favorisce la produzione di nuclei cristallini e sfavorisce la creazione di macro cristalli.

- **Preparazione:** Gelati classici. Gelati salati. Gelati profumati. Gelati sbilanciati.

III. Sovrapposizione di strati sottili.

- **Preparazione:** Fragole, panna e cioccolato. Sfera di patè di fegato, strato liquido di rum, cioccolato nero e granella di pistacchi.

Piatti finiti: Sfera di patè di fegato, strato liquido di rum, cioccolato nero e granella di pistacchi.

Gelato alcolico al vin santo, gel di salvia, sabbia di cantuccini. Tartara di manzo, sfere di aceto balsamico, maionese di fondo di vitello.

FASE 3 Pratica: I corsisti ripeteranno alcune delle preparazioni più complesse

Materiale fornito:

1. Slide approfondite sulle tecniche di produzione. Descrizione dei vari reagenti, tecnologie e tecniche di utilizzo.
2. Reagenti per la lezione.
3. Attrezzature per realizzare le varie preparazioni.