



APPRENEZ LES MEILLEURES  
RECETTES DE LA

# Cuisine Moléculaire

Facile et rapide !



COMMENCER



## THIERRY MARX

*“Il est temps de démystifier la cuisine moléculaire”*

Lorem Ipsum is simply dummy text of the printing and typesetting industry. Lorem Ipsum has been the industry's standard dummy text ever since the 1500s, when an unknown printer took a galley of type and scrambled it to make a type specimen

LIRE

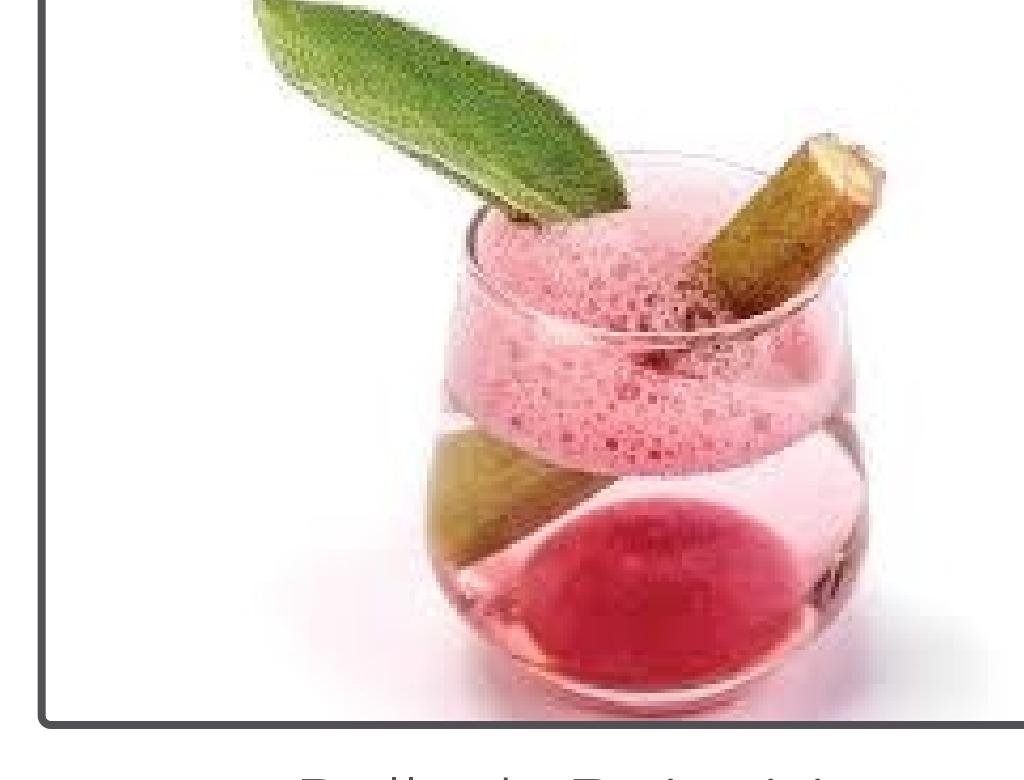
## Nos dernières recettes



Les perles d'alginate



Île flottante moléculaire



Bulle de Daiquiri

VOIR

## Vos avis

*“Neque porro quisquam est qui dolorem ipsum quia dolor sit amet, consectetur, adipisci velit...”*

● ○ ○





A P P R E

Cu

ACCUEIL 。 RECETTES 。 CONTACT Q

INSCRIPTION ⑧

● INSCRIPTION ●

Prénom\*

Nom\*

Email\*

Mot de passe\*

CRÉER UN COMPTE

\* Ces champs sont obligatoires



A P P R E

Cu

ACCUEIL . RECETTES . CONTACT Q

INSCRIPTION ⑧

CONNEXION

Email

Mot de passe

Mot de passe oublié ?

SE CONNECTER



## Nos recettes

Découvrez toutes les meilleures recettes de cuisine moléculaire par thématique, vous voulez impressionner votre entourage, alors réveillez le chef qui sommeille en vous grâce à toutes ces recettes faciles et rapides à réaliser.



ENTRÉES . PLATS . DESSERTS . BOISSONS

Rechercher par ingrédients, nom ...



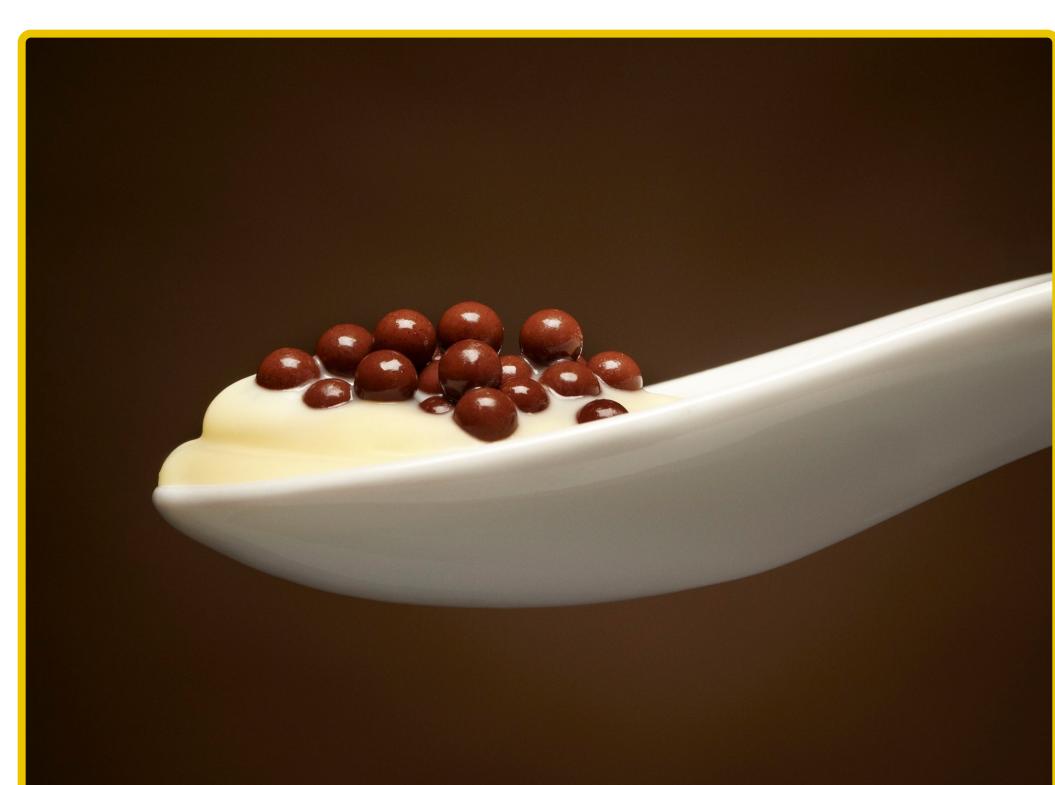
Les perles d'alginate



Île flottante moléculaire



Bulle de Daiquiri



Déconstruction de cacao



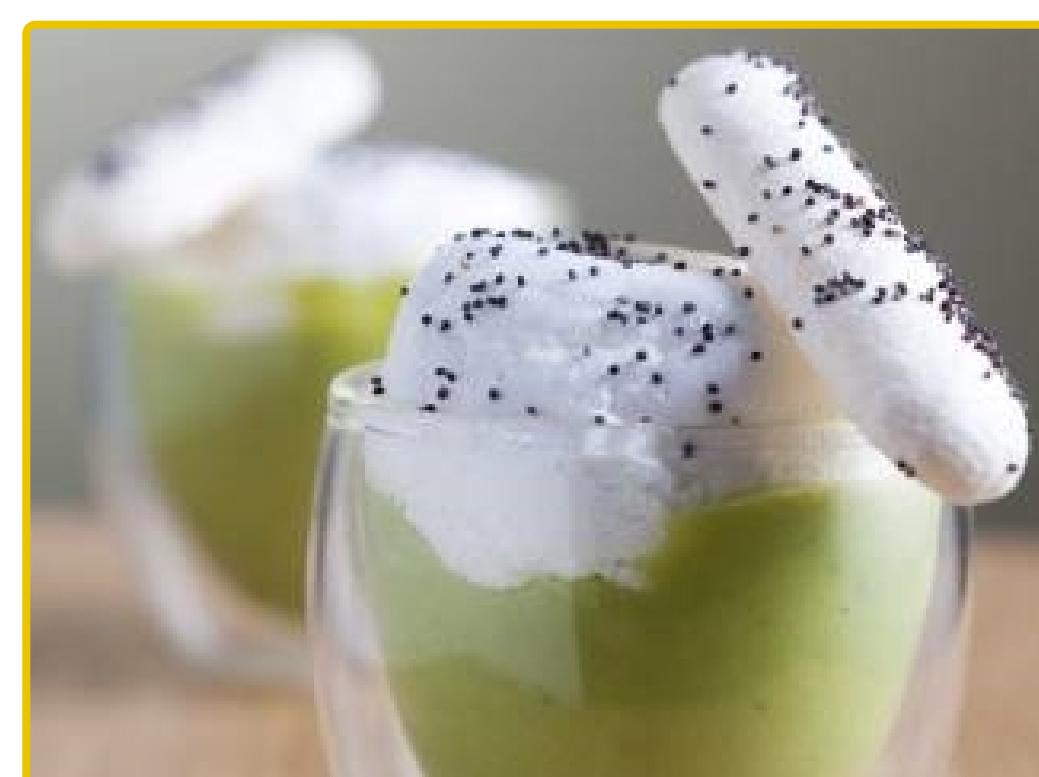
Caviar et thés



Saumon et ses trois mousses



Les perles d'alginate



Île flottante moléculaire



Bulle de Daiquiri



Déconstruction de cacao



Caviar et thés



Saumon et ses trois mousses



## Nos recettes

Découvrez toutes les meilleures recettes de cuisine moléculaire par thématique, vous voulez impressionner votre entourage, alors réveillez le chef qui sommeille en vous grâce à toutes ces recettes faciles et rapides à réaliser.



ENTRÉES . PLATS . DESSERTS . BOISSONS

Rechercher par ingrédients, nom ...



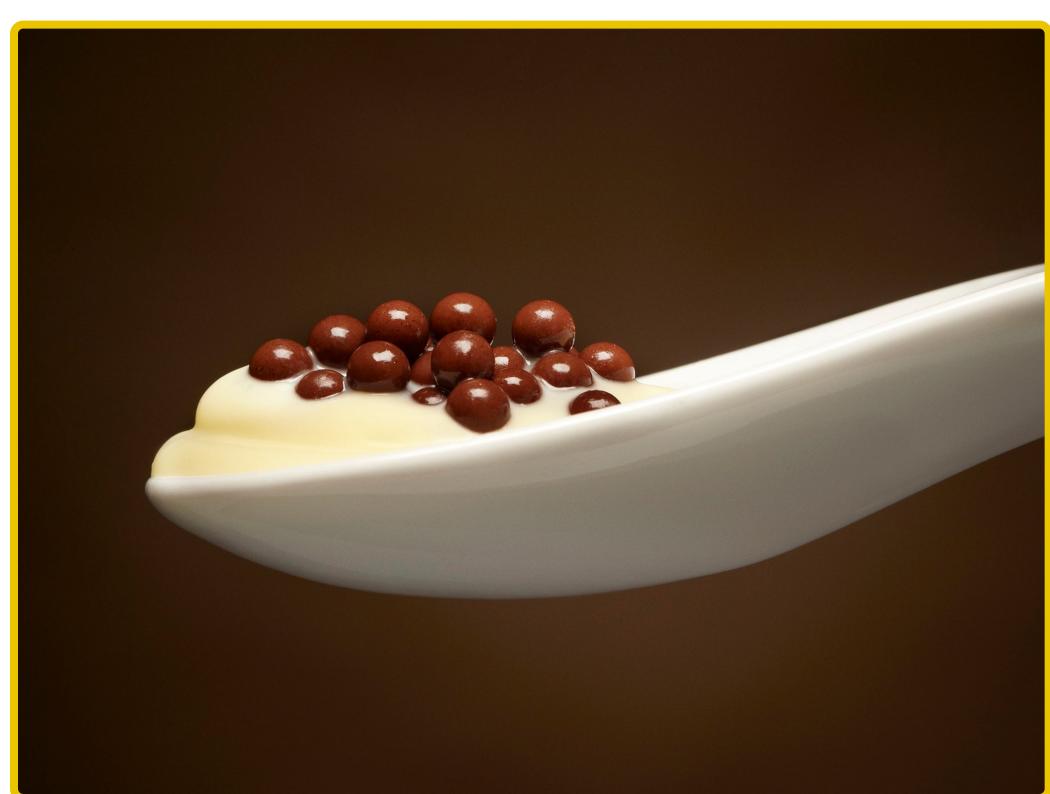
Déconstruction de cacao



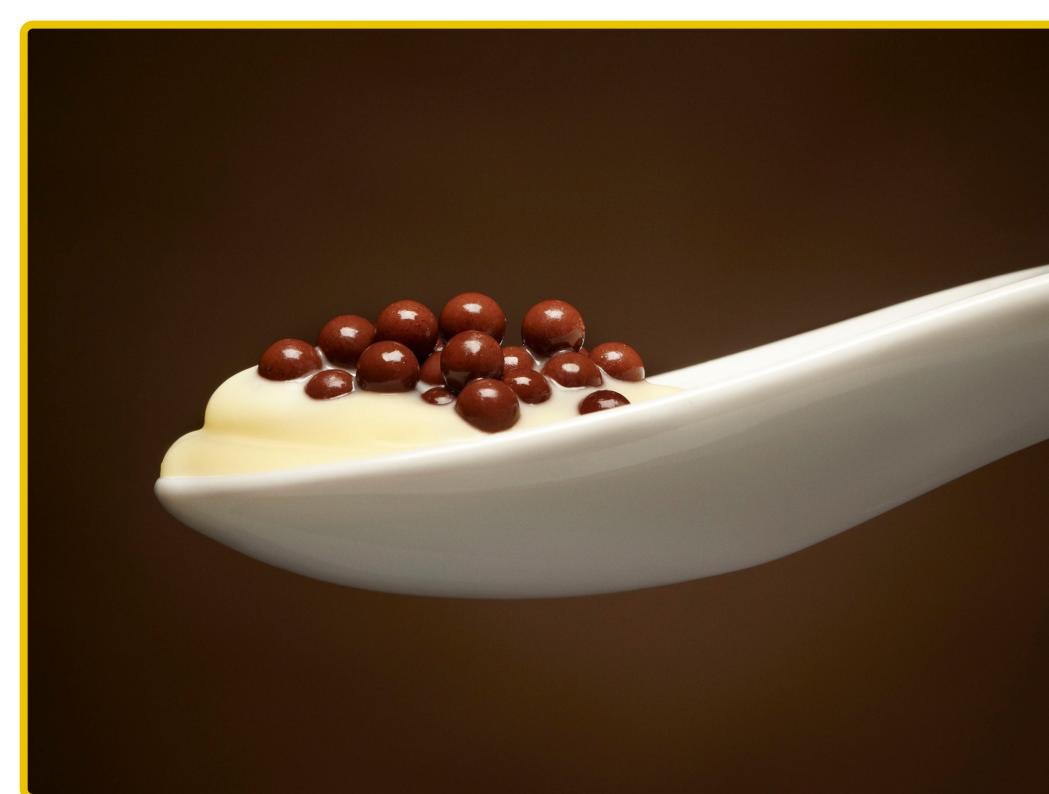
Déconstruction de cacao



Déconstruction de cacao



Déconstruction de cacao



Déconstruction de cacao



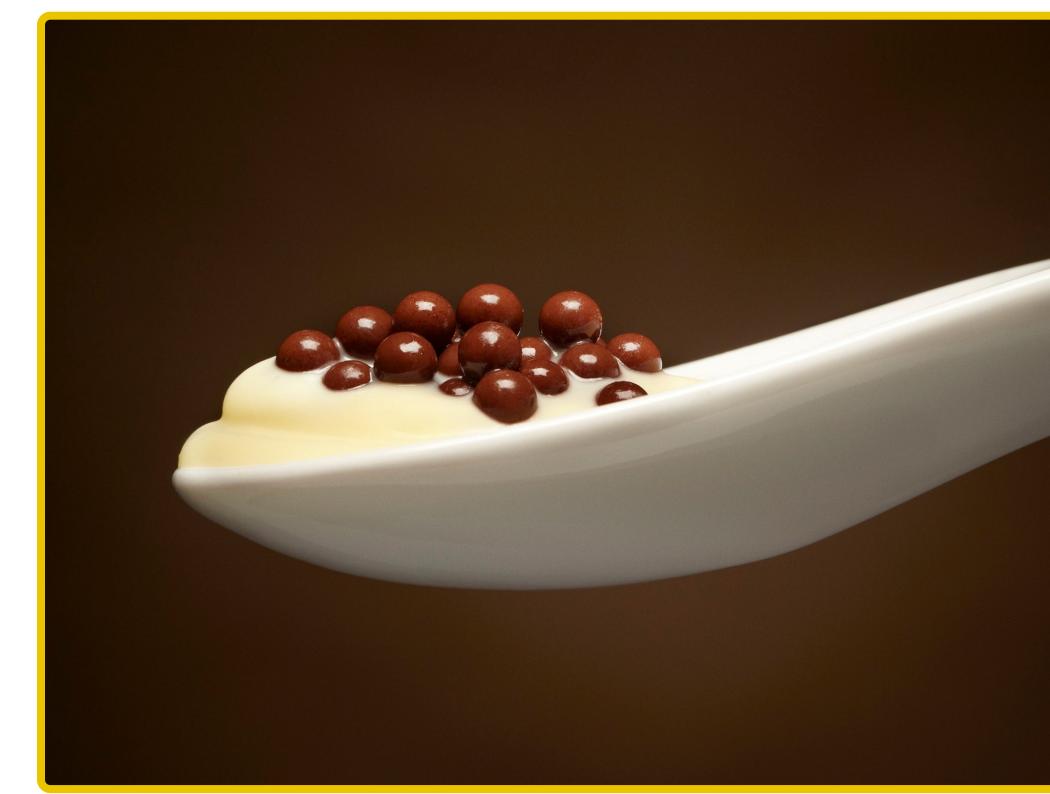
Déconstruction de cacao



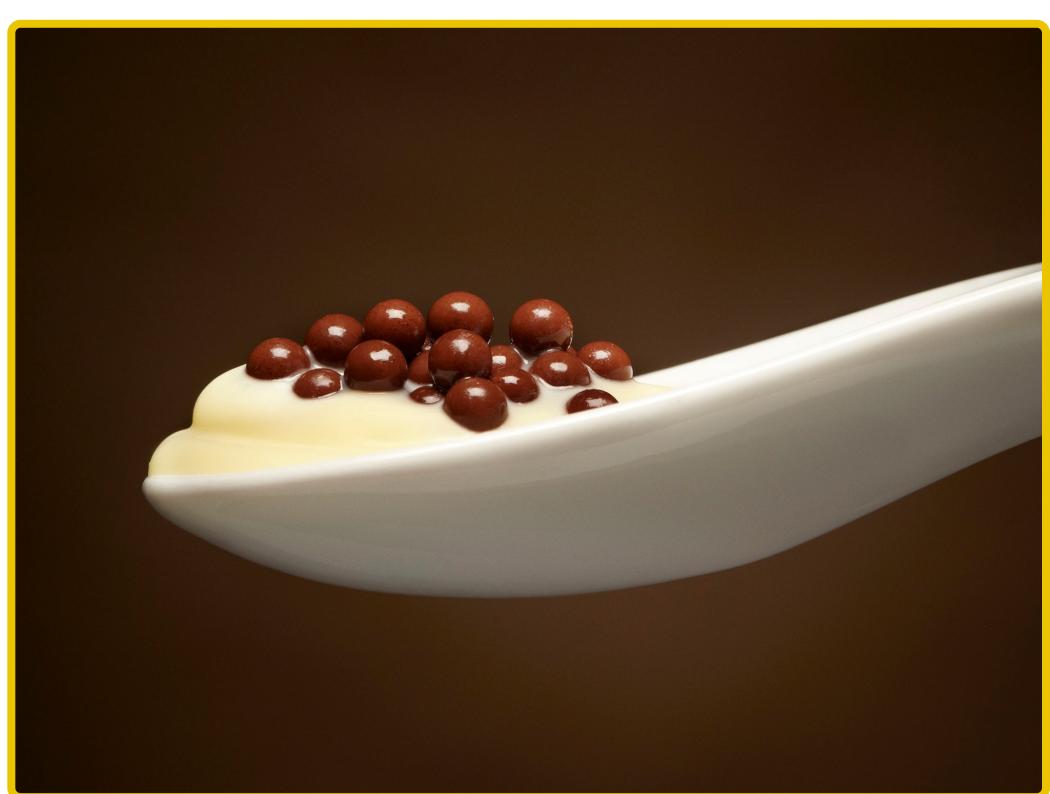
Déconstruction de cacao



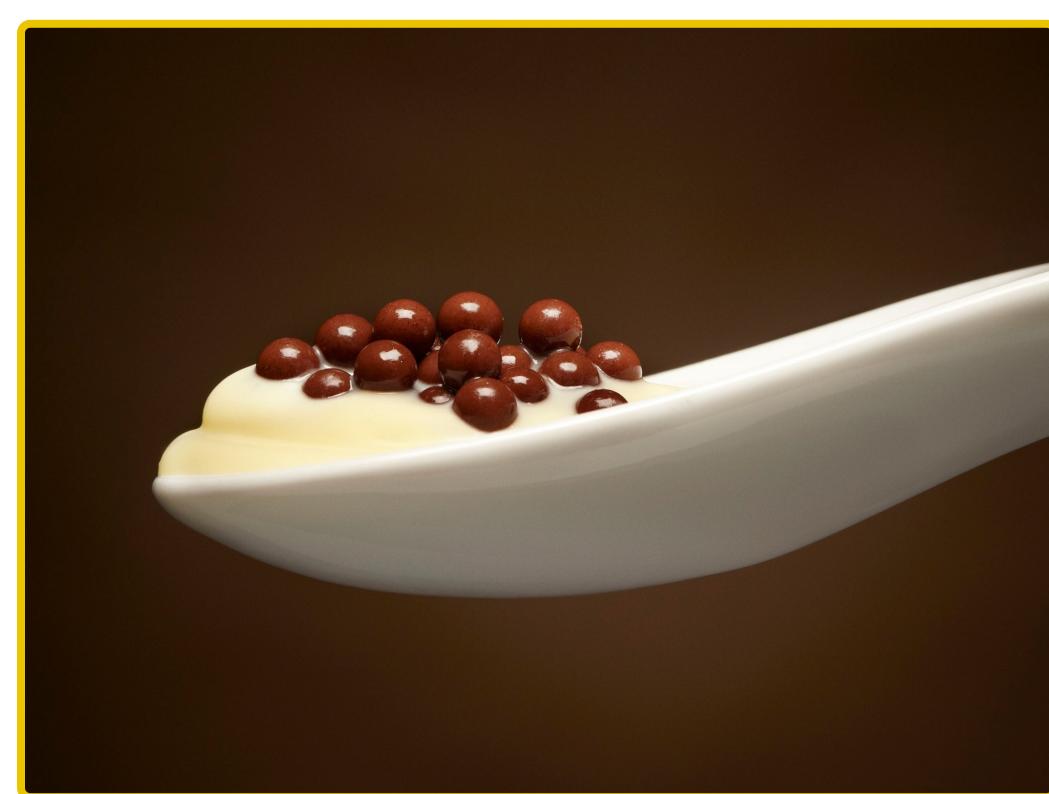
Déconstruction de cacao



Déconstruction de cacao



Déconstruction de cacao



Déconstruction de cacao



Déconstruction de cacao



## Déconstruction de cacao



1 pers



00:15



00:30



Facil

Recettes &gt; Desserts

### *Ingédients*

- o 3 1/4 tasse (770 ml) d'eau
- o 30 g (1 oz) de poudre de cacao
- o 30 g (1 oz) de sucre
- o 1 1/4 tasse (300 ml) de crème 35% pour la cuisson
- o 3.5 oz (100 g) de chocolat blanc
- o 1/2 sachet (1 g) d'ALGINATE DE SODIUM
- o 3/5 sachet (3 g) de LACTATE DE CALCIUM



### *Préparation:*

#### SPHÉRIFICATION DU CACAO

- o Mélanger 300 ml (1 1/4 tasses) d'eau, le sucre et le cacao en poudre.
- o Porter à ébullition et laisser cuire pendant 2 min.
- o Incorporer l'ALGINATE DE SODIUM à l'aide d'un mixeur plongeant.
- o Laisser reposer pendant 1 heure.
- o Dissoudre le LACTATE DE CALCIUM dans 470 ml (2 tasses) d'eau en remuant avec une cuillère.
- o Remplir une pipette du mélange de cacao et en laisser tomber des gouttes dans le bain de calcium. Laisser reposer pendant 3 min.
- o Vider le bain de lactate de calcium au-dessus d'une passoire de façon à ne conserver que les billes de cacao. Rincer celles-ci à l'eau tiède.

#### CRÈME AU CHOCOLAT BLANC

- o Porter la crème à ébullition et verser sur le chocolat blanc dans un bol en remuant.
- o Laisser refroidir.

### Photos



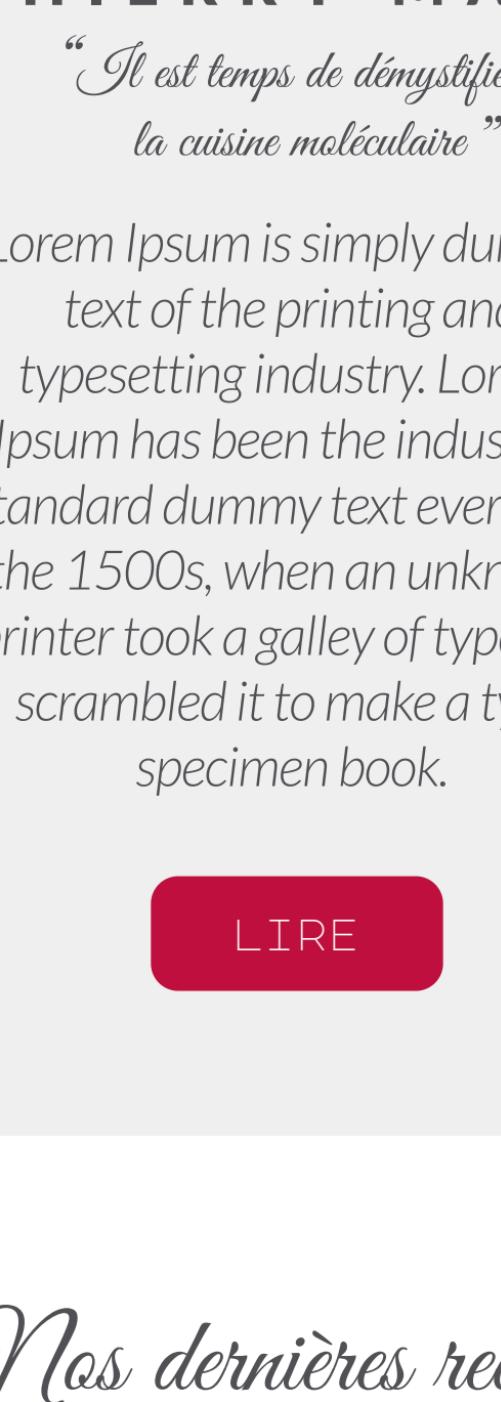
### Commentaires

Ecrire un commentaire...

ENVOYER



APPRENEZ LES MEILLEURES  
RECETTES DE LA  
*Cuisine Moléculaire*  
Facile et rapide !



COMMENCEZ

THIERRY MARX

*“Il est temps de démystifier  
la cuisine moléculaire”*

Lorem Ipsum is simply dummy  
text of the printing and  
typesetting industry. Lorem  
Ipsum has been the industry's  
standard dummy text ever since  
the 1500s, when an unknown  
printer took a galley of type and  
scrambled it to make a type  
specimen book.

LIRE

