

## A tutto sifone PDF

**Matteo Vigotti**



*Questo è solo un estratto dal libro di A tutto sifone. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.*



**DOWNLOAD PDF**

Autore: Matteo Vigotti  
ISBN-10: 9788895056531  
Lingua: Italiano  
Dimensione del file: 3285 KB

## DESCRIZIONE

Nella cucina molecolare si rimescolano le carte. Alimenti freschissimi e di ottima qualità acquisiscono, attraverso il processo di cottura, una forma diversa e, abbinati a prodotti strutturanti naturali, assumono una veste nuova. Questa cucina seduce con il suo aroma intenso, ma sorprende anche per la bellezza delle sue forme. Questo approccio alla cucina dal lato scientifico ha provocato un gran dibattito, non sempre supportato da informazioni precise e aggiornate. Questo libro mira a far chiarezza fornendo descrizioni dei principali prodotti e delle tecniche impiegate nella produzione di drop e caviale finto, arie e alimenti estrusi, leccalecca e zucchero filato. Permette di scoprire anche come mettere in tavola elementi affumicati, oleosi o dolci e anche come ottenere, con l'azoto liquido, effetti scenografici strabilianti. Con 55 ricette che permettono di passare subito dalla teoria alla pratica, la cucina molecolare ora può fare il suo ingresso anche in casa.

## **COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?**

30-05-2017 - Eventi Torino - Una lezione in cui impareremo a realizzare attraverso il sifone. Un tempo utilizzato solo per montare la panna o fare cocktail il nostro ...

Generatore della spuma perfetta (nonché una meravigliosa chantilly), il sifone è entrato nella batteria della cucina domestica.

A tutto sifone è un libro di Matteo Vigotti pubblicato da Bibliotheca Culinaria nella collana Cartolina dalla cucina: acquista su IBS a 11.82€!

## A TUTTO SIFONE

[Leggi di più ...](#)