

TOP CHEF

Cuisine moléculaire Cuisine moléculaire

Vous devrez cuisiner les plats en utilisant les techniques de cuisine moléculaires des différentes recettes proposées. Vous disposerez de **40 minutes** pour proposer votre plus belle assiette au jury.

Critères de classement

Sanitaire. Les membres de la brigade Top Chef ont bien respecté le port du masque et les distances de sécurité durant la préparation de l'assiette. Ils se sont bien lavés les mains.

Présentation. La présentation de l'assiette est réussie.

Goût. Est-ce bon ?

Texture. La texture est-elle réussie ?

Rangement. Le matériel est rangé et lavé à la fin de la séance.

Menu. La feuille présentant le menu réalisé est beau.

Attitude. L'attitude des membres de la brigade fût correcte durant la préparation.

Bain du chlorure de calcium

- Dans un bécher, ajouter 2g de chlorure de calcium à 100mL d'eau froide.
- Mélanger.

Caviar de melon

- Dans un bécher, extraire le jus du melon et presser avec une cuillère ou une spatule.
- Ajouter 0,4g d'alginate de sodium au jus de melon.
- Prélever le mélange avec une seringue et déposer les gouttes dans le bain de chlorure.
- Laisser les perles entre 1 et 2 minutes dans le bain de chlorure pour obtenir des perles fermes à l'extérieure et liquides à l'intérieur.
- Rincer les perles à l'eau claire.

Perles de couleur

- Dans un bécher, verser 40 mL de cola à l'aide d'une éprouvette graduée.
- Ajouter ensuite 0,4g de poudre d'alginate de sodium.
- Prélever le mélange avec une seringue et déposer les gouttes dans le bain de chlorure.
- Laisser les perles entre 1 et 2 minutes dans le bain pour obtenir des perles ferme à l'extérieure et liquide à l'intérieur.
- Rincer les perles à l'eau claire.