

Concours international de Cuisine note à note N°8

Dr Dao NGUYEN, pharmacienne
Pasquale ALTOMONTE, artiste culinaire



Qui sommes-nous?



Deux univers



Dr Dao Nguyen, PhD.
Pharmacienne
Co-fondatrice KITCHEN LAB.



Pasquale Altomonte
Artiste culinaire
Co-fondateur KITCHEN LAB.

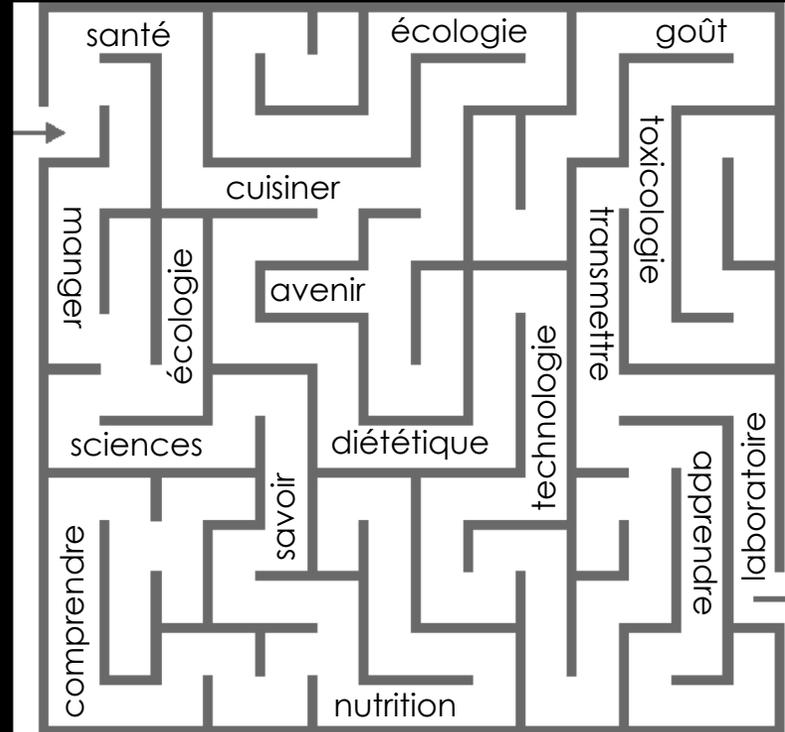
Concours culinaires

Swiss Finger Food Trophy by Bocuse d'Or (Genève, 2019)
Cook'n'salt (Genève, 2019)
Culinary challenge (Genève, 2019)
Trophée Passion (Paris, 2019)
Concours du Macaron (Lyon, 2018)
Grand Prix Joseph Favre (Martigny, 2018)
Cuisinier d'Or (Wallisellen, 2018)
Bon App! TV (Genève, 2018)
La Cuillère d'Or (Paris, 2018)
Swiss Culinary Cup (Baden, 2017)
Championnat romand des cuisiniers (Suisse romande, 2017)
Trophée Masse (Genève, 2017)
Concours international Cuisine Note à Note (Paris, 2017)
Cuisine et émotion de l'Institut Paul Bocuse (Lyon, 2017)
Grand Prix Joseph Favre (Martigny, 2016)
Cuisinier d'Or (Wallisellen, 2016)
Buitoni Grande Concorso (Rorschach, 2016)
Sciences & Cuisine (Nantes, 2015)
Concours international Cuisine Note à Note (Paris, 2015)
Sciences & Cuisine (Nantes, 2014)
MasterChef des associations (Fribourg, 2013)
Les Toqués du terroir saison 3 (Vaud, 2013)
GastroFribourg (Fribourg, 2012)
Les Toqués du terroir saison 2 (Vaud, 2012)
UNIGE Nourriture & Santé (Genève, 2011)

Sciences & Cuisine



rechercher →



→ développer

« En constante recherche et développement, nous mettons à disposition nos connaissances et notre passion liées à l'innovation culinaire aux services des autres. A travers **KITCHEN LAB**, nous collaborons avec diverses institutions pour aider les patients et leurs familles à retrouver le plaisir de manger. »

Dao & Pasquale

**Jouons avec les
pectines**



Ingrédients

Notes Iqemususu

Lait déshydraté

Colorant rose

+ Ethanol
+ Eau



Saveur Root Beer déshydraté

Mix Pectine E440/Dextrose/Acide tartrique

Procédé

Texture 1 (type pâte de fruit)

40g mix pectine/dextrose/acide tartrique

100g eau

Qsp colorant rose

Qsp note amersise

Tout mélanger, porter à ébullition durant 1 min, couler dans des moules en silicone, laisser refroidir une dizaine de minutes avant de démouler et poser au fond d'un verre.

Texture 2 (type gelée légère)

20g mix pectine/dextrose/acide tartrique

200g eau

10g glucose

30g éthanol

Tout mélanger, porter à ébullition et verser dans le verre.

Texture 3 (type mousse)

10g mix pectine/dextrose/acide tartrique

200g eau

20g lait déshydraté

30g glucose

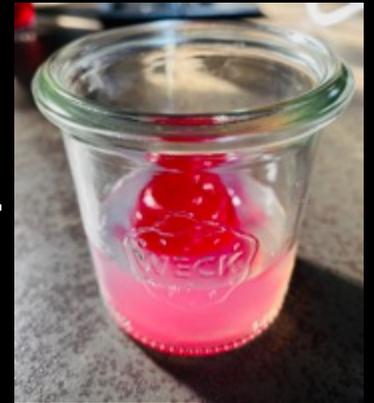
Qsp saveur root beer déshydraté

Tout mélanger, porter à ébullition, foisonner, écumer, puis déposer dans le verre.

Étape 1



Étape 2



Étape 3



Pectin's cocktail



Pectin's cocktail

Texture 3 : nuage saveur
root beer sucré



A déguster frais, sans
modération, 3 textures de
pectines!

Texture 1 : sphère au goût
« punchy » acide tartrique

Texture 2 : gelée légère
alcoolisée, goût acidulé



merci !



E-mail kitchenLaboratory@gmail.com

Instagram [thekitchenlaboratory](https://www.instagram.com/thekitchenlaboratory)

Site web www.kitchennlaboratory.wixsite.com/researchdevelopment