

**GEPC**  
**18 juin 2012**

**1. Choix du thème suivant :**

Christian Foucher : recette de saison au mascarpone. Pas inné avec le salé. Soupe de potimarron, gingembre et citron vert, mascarpone chalumeau. Finalement, panné à l'anglaise, frit (en quenelles, pris au congélateur), avec chapelure coréenne (pas de goût),

Pourquoi écume-t-on le miel en confiserie ?

Un papier sulfurisé sur de la cuisson à l'anglaise de petites légumes les garderait plus brillants

aérer un vin : le fait de faire pareil pour soupe a t il le même effet ?

\* Selon Madame Saint Ange, à propos de salmis, p. 618 : « L'oiseau ne doit plus être que tiède au moment d'être découpé : s'il est découpé au sortir du rôti, tout son jus s'échappera des chairs ». Est-ce vrai? Pourquoi? On retient :

\* On dit que l'on augmente le croustillant d'un confit en le laissant une nuit avec du gros sel : faire l'expérience et mesurer la teneur en eau d'une peau dégorgée ou non au gros sel.

Cuire les légumes verts dans l'eau pétillante pour les conserver verts

•

On dit que les crêpes seraient une bouillie qui aurait attaché

**Thème du prochain séminaire :**

**Les haricots verts et les eaux gazeuse : perrrier, vichy, badoit**

**Cookimage : photographe et cuisinier**

**Des tas de note à note, Dublin, formation cordon bleu, landement du livre,**

Présentation

Attentikon : le sarrasin est une céréale, car céréale : plante dont les graines sont mangées par l'homme

Thème :

De combes : c'est un fruit susceptible de toutes sortes d'assaisonnement. On le coupe cru par tranches minces et on le fait frire au beurre ou à l'huile après l'avoir saupoudré légèrement de farine.

Influence du farinage

Thème rpochain : la pomme de terre

Michel Fgrossmann : le farinage se pratiquait avec les fritures

Ponts divers :

Cuisine note à note

Cuisine et musique : expositiion festins de la renaissance, blois jusqu'en novembre (cuisine du XVIe)

Versailles :

Influence mondiale :

La cuisine domestique, pas seulement

Perrier, badoit, saint Yorre, et cristalline

Cuisson vapeur : première cuisson ne cuisaient pas ; autre cuisson, ca cuisait.

Chantherelle :

calcium 112, mg 28, na 6, K 1.8, HCO<sub>3</sub> : 430, sulfate 61, cl 8, nitrate moinsd e ltotal : 467 mg/L, ph 7.3

Saint Yorre : bicar : 4368, cl 332, sulfate 174, f:1, sa 1708, K 110, , Ca 90, mg 11, minéraux totaux : 4774 mg/L, pH 6.6

On cuit ensemble dans deux casseroles pendant 6 min.

On en laisse à surcuire

Test triangulaire avec un volontaire :

2 mauvais, soit haricots isolés, ou bien des groupes.

On refait à 12 min, trop cuits, l'eau devient verte.

Autre test : mauvais (hyperdifficile), mauvais, en changeant non, mauvais, On ne voit pas deux identiques

Donc la variabilité sur un lot est supérieure à la différence entre les lots

Haricots du kenya, tous le même lot

Nouvelle expérience : Perreir contre Badoit

pH badoit : pH 6

ph Perrier :

Perrier :Ca 155, mg 8, Na 11, bicar 445, sulfate 46, cl 25, 479 mg /L, pH = 5.46

Même paquet divisé en deux

Les expérimentateurs ne voient pas de différence de couleur.

Les bulles de la badoit sont blanches, sinon transparentes.

La badoit a la bulle la plus fine.

On intervertit les feux : les bulles sont comme avant.

Marx prnederait de la san pellegrino : pH 7.7.

cuisson : plus de 11 minutes

test :

pas un bel aspect, trop cuit, différence pas nette, mauvais résultat 1, pas net, mauvais résultat 2,

Les Japonais : démo de gâteau japonais, utilisaient certaine eau, avec certain pH, pour cuire de façon particulière. Trop durs. Petits noirs.

Jugement complet par michel grossmann :

Impression de verts différenets,

Même le terne et le brillant ne sont pas significatifs.

Une cuisson longue ternit après un long moment (effet net)

La cuisson longue a bruni avec deux eaux différentes