

Note à Note

Ecole d'Arts Culinaires et de Technologie Alimentaire,
Collège des Arts et du Tourisme,
Institut de Technologie de Dublin (D.I.T.)
Rue Cathal Brugha, Dublin 1, Irlande

Professeurs : Dr. Róisín Burke (aspects scientifiques) et Pauline
Danaher (art culinaire)



- Les étudiants à D.I.T. suivent un cours de Gastronomie Moléculaire. Ils préparent un plat note à note avec leurs recettes pour le concours.

Note à Note à DIT



DIT 'Note à Note 9'

“poulet rôti”



**Composition du
plat**

DIT 'Note à Note 9'
"poulet Rôti"

- Une tuile de poulet rôti
- Pommes de terre en poudre, fait avec la solution de méthional dans l'huile
- Meringue à la pomme de terre
- Tuile de carotte rôtie
- Caviar au romarin, préparé avec l'alginate de sodium

L'objectif du cours

- Le principal objectif de ce projet est de créer un plat qui ne soit pas extraordinaire ou extravagant et nouveau du point de vue du goût. En fait, on crée un plat qui rappelle des souvenirs.

tuile de la carotte rôti



- La tuile a été préparée avec la poudre de carotte (lyophilisation) maltodextrine, sucre glace, Gellan F et de l'eau. Le "gel fluide" a ensuite été déshydraté jusqu'à ce qu'il devienne croustillant.

poudre de pomme purée

- La poudre de pomme purée a été préparée avec du maltodextrine et du méthional en solution dans l'huile, battu avec de l'acide citrique et du sel



DIT “Note à Note
10”
English Tea with a
Twist



**“Thé Earl Grey”
with a Twist**

- Perles de lait
Tuile de glucose
Mousse de Thé Earl Grey



Milk Pearls

- Les perles de lait ont été préparée en utilisant la sphérification inverse afin de maintenir la forme du lait dans la tasse de thé.



tuile de glucose

- La tuile de glucose a été préparée en prenant du glucose en poudre et de l'eau, on la cuisson à l'un caramel puis en le laissant refroidir. Après le caramel a été refroidi, il a été moulu et ensuite cuit dans un fours pour former la tuile.



**Merci pour votre
attention**