

13 de gener — L'alimentació, la cuina i els sentits



- El color i els canvis.
- L'olor. Les 10.000 olors distingibles pels humans.
- El gust. Matisos gustatius.
Pràctica: infusions dels gustos bàsics
- L'oïda. Peta Zetas.
- El tacte. Els gelificants: de la gelatina a l'agar passant per les *sferificacions*.
Tast: Encapsulats d'oli
Recepta: *Sferificació* de iogurt

14 de gener — Els secrets de Les confitures. Amb Georgina Regàs del Museu de La Confitura



- Les interioritats de la bona confitura. El triangle màgic: pectina, acidesa i sucre.
- Mermelades de cítrics.

Recepta: Mermelada de taronja amarga

15 de gener — Les emulsions. Amb Carles Tejedor, cuiner expert i responsable d'Oilab



- L'allioli, la maionesa, la lactonesa i altres emulsions.

Recepta: Flam d'oli (falsa emulsió)

16 de gener — El gas als aliments. Amb Jordi Guillem, cuiner del restaurant Lo Mam (Calafell)



- El diòxid de carboni a l'interior de líquids i sòlids. Utilització del sífó.
- L'aire als aliments. Escumes clàssiques: nata muntada i clares muntades.
- Escumes amb òxid de dinitrogen.
- Escumes de gelatina. Utilització del sífó.
- Introducció d'aire amb batedora. Aire de pastanaga, llimona, etc.

Recepta: Aire de pastanaga

20 de gener — De les farines a la goma de xantè. Amb Pere Planagumà, cap de cuina de Les Cols



- Elaboracions amb farina de blat
- Elaboracions amb farina de fajol
- Elaboracions amb goma de xantè

Recepta: Sopa de fajol

21 de gener — Les cocccions. Amb Victor Quintillà Restaurant La Lluerna. Santa Coloma.



- La cuina a baixa temperatura o al buit.
- Bullir amb aigua.
- Cuina a altes temperatures: la planxa, el fregit i el forn.
- Cuina al microones.

Recepta: Pa de pessic al microones

22 de gener — Pastisseria i xocolata. Amb Enric Rovira, expert en pastisseria i xocolata



- La xocolata
- Productes amb xocolata
- Pastisseria: les cremes

Recepta: Crema espessa

23 de gener — Pizza i ciència. Amb Fabian Martín, campió del món de pizzas



- Els ingredients de la massa: la farina, l'aigua, la sal i el llevat.
- Mescla d'ingredients. Elasticitat i flexibilitat. Les conseqüències de no fer una bona massa.
- Altres components: el tomàquet, el formatge, l'alfàbrega, etc.
- Tipus de pizza: margarida, 4 formatges, marina, 4 estacions i de carn.
- La cocció.

Recepta: Pizza 4 formatges

Universitat de l'Experiència

Ciència i cuina

Pere Castells

Gener de 2014



Campus
de l'Alimentació

Universitat de Barcelona



Universitat
de Barcelona