



Modernist Cuisine French Edition

By Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet

Download now

Read Online ➔

Modernist Cuisine French Edition By Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet

La révolution de l'art culinaire est en marche. Tout comme les impressionnistes ont bouleversé des siècles de tradition, la cuisine moderniste est aujourd'hui en train de repousser les limites des arts culinaires. Des chefs novateurs dans des restaurants de réputation internationale comme elBulli, The Fat Duck, Alinea et wd~50 s'inspirent des techniques des laboratoires de recherche pour intégrer dans leur pratique les avancées de la science gastronomique et les derniers progrès de la technologie culinaire. Avec Modernist Cuisine: Art et science culinaire, un ouvrage de 2440 pages en six volumes, Nathan Myhrvold, Chris Young et Maxime Bilet ? scientifiques, inventeurs et cuisiniers accomplis ? vous livrent un ensemble de techniques d'inspiration scientifique pour préparer des plats confinant au sublime. En recourant à l'utilisation de bains-marie, d'homogénéiseurs, de centrifugeuses ou encore d'ingrédients comme les hydrocolloïdes, les émulsifiants et les enzymes, ces auteurs et leur équipe d'une vingtaine de collaborateurs du Cooking Lab sont parvenus à créer des saveurs et des textures nouvelles. Avec Modernist Cuisine, la cuisine se réinvente. Comment faire une omelette légère et tendre à l'extérieur, riche et crémeuse à l'intérieur? Ou des frites mousseuses au-dedans mais entourées d'une croûte croustillante et délicate et qui ne ramollit pas? Comment inclure une moule au cœur d'une sphère gélifiée obtenue à partir de son jus doux et saumâtre? Ou réaliser un beurre soyeux et onctueux uniquement à partir de pistaches? Modernist Cuisine vous livre le secret de toutes ces techniques et vous guide au travers d'explications illustrées pas à pas. Grâce à des milliers de photographies et de nombreux schémas, la science et la technologie des arts culinaires prennent véritablement vie. Par de nouveaux procédés photographiques étonnants, le lecteur est plongé au cœur même de la nourriture: depuis les fibres de viande microscopiques jusqu'au gril Weber vu tout entier en coupe, vous suivrez la cuisine dans tous ses états. Passez quelque temps en compagnie de ce livre, et votre regard sur la cuisine en sera à jamais modifié! Vous saurez ainsi: • pourquoi plonger des aliments dans de l'eau glacée ne stoppe pas leur cuisson; • à quel moment la cuisson à l'eau bouillante est plus rapide qu'à la vapeur; • pourquoi remonter la grille du barbecue ne fait pas baisser la température; • pourquoi la boulangerie est essentiellement une affaire de séchage; • pourquoi les aliments dorent mieux et sont meilleurs frites dans de la vieille huile; • comment les techniques de la cuisine moderne donnent des résultats parfaits sans le minutage précis ou le coup de chance des méthodes traditionnelles. Avec cet

ouvrage exceptionnel, vous découvrirez: • des phénomènes scientifiques étonnants, qui sous-tendent les méthodes traditionnelles de préparation comme la cuisson au grill, le fumage et les sautés; • le guide le plus complet à ce jour sur la cuisine sous vide, indiquant les meilleurs choix pour les bains-marie, les emballages et les appareils à sceller; les stratégies de cuisine; les conseils en cas de problème; • des centaines de recettes paramétriques et de techniques en pas à pas pour préparer la viande et les produits de la mer (plus de 250 pages), ainsi que les fruits, les légumes et les céréales (130 pages); • des chapitres détaillés pour obtenir des résultats surprenants grâce à l'emploi de liants, de gelées, d'émulsions et de mousses, complétés de recettes et de formules pratiques; • plus de 300 pages de recettes à l'assiette inédites adaptées aux grands restaurants, ainsi que d'autres inspirées de grands chefs comme Grant Achatz, Ferran Adrià, David Chang, Heston Blumenthal, Wylie Dufresne, David Kinch et bien d'autres.

Volume 1 : Histoire & Fondamentaux Volume 2 : Techniques & Équipement
Volume 3 : Animaux & Végétaux Volume 4 : Ingrédients & Préparations
Volume 5 : Recettes à l'assiette Volume 6 : Manuel du chef accompagné de recettes modèles et d'un index exhaustif, imprimé sur un papier résistant à l'eau.

 [Download Modernist Cuisine French Edition ...pdf](#)

 [Read Online Modernist Cuisine French Edition ...pdf](#)

Modernist Cuisine French Edition

By Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet

Modernist Cuisine French Edition By Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet

La révolution de l'art culinaire est en marche. Tout comme les impressionnistes ont bouleversé des siècles de tradition, la cuisine moderniste est aujourd'hui en train de repousser les limites des arts culinaires. Des chefs novateurs dans des restaurants de réputation internationale comme elBulli, The Fat Duck, Alinea et wd-50 s'inspirent des techniques des laboratoires de recherche pour intégrer dans leur pratique les avancées de la science gastronomique et les derniers progrès de la technologie culinaire. Avec *Modernist Cuisine: Art et science culinaire*, un ouvrage de 2440 pages en six volumes, Nathan Myhrvold, Chris Young et Maxime Bilet ? scientifiques, inventeurs et cuisiniers accomplis ? vous livrent un ensemble de techniques d'inspiration scientifique pour préparer des plats confinant au sublime. En recourant à l'utilisation de bains-marie, d'homogénéiseurs, de centrifugeuses ou encore d'ingrédients comme les hydrocolloïdes, les émulsifiants et les enzymes, ces auteurs et leur équipe d'une vingtaine de collaborateurs du Cooking Lab sont parvenus à créer des saveurs et des textures nouvelles. Avec *Modernist Cuisine*, la cuisine se réinvente. Comment faire une omelette légère et tendre à l'extérieur, riche et crémeuse à l'intérieur? Ou des frites mousseuses au-dedans mais entourées d'une croûte croustillante et délicate et qui ne ramollit pas? Comment inclure une moule au cœur d'une sphère gélifiée obtenue à partir de son jus doux et saumâtre? Ou réaliser un beurre soyeux et onctueux uniquement à partir de pistaches? *Modernist Cuisine* vous livre le secret de toutes ces techniques et vous guide au travers d'explications illustrées pas à pas. Grâce à des milliers de photographies et de nombreux schémas, la science et la technologie des arts culinaires prennent véritablement vie. Par de nouveaux procédés photographiques étonnants, le lecteur est plongé au cœur même de la nourriture: depuis les fibres de viande microscopiques jusqu'au gril Weber vu tout entier en coupe, vous suivrez la cuisine dans tous ses états. Passez quelque temps en compagnie de ce livre, et votre regard sur la cuisine en sera à jamais modifié! Vous saurez ainsi: • pourquoi plonger des aliments dans de l'eau glacée ne stoppe pas leur cuisson; • à quel moment la cuisson à l'eau bouillante est plus rapide qu'à la vapeur; • pourquoi remonter la grille du barbecue ne fait pas baisser la température; • pourquoi la boulangerie est essentiellement une affaire de séchage; • pourquoi les aliments dorent mieux et sont meilleurs frits dans de la vieille huile; • comment les techniques de la cuisine moderne donnent des résultats parfaits sans le minutage précis ou le coup de chance des méthodes traditionnelles. Avec cet ouvrage exceptionnel, vous découvrirez: • des phénomènes scientifiques étonnants, qui sous-tendent les méthodes traditionnelles de préparation comme la cuisson au gril, le fumage et les sautés; • le guide le plus complet à ce jour sur la cuisine sous vide, indiquant les meilleurs choix pour les bains-marie, les emballages et les appareils à sceller; les stratégies de cuisine; les conseils en cas de problème; • des centaines de recettes paramétriques et de techniques en pas à pas pour préparer la viande et les produits de la mer (plus de 250 pages), ainsi que les fruits, les légumes et les céréales (130 pages); • des chapitres détaillés pour obtenir des résultats surprenants grâce à l'emploi de liants, de gelées, d'émulsions et de mousses, complétés de recettes et de formules pratiques; • plus de 300 pages de recettes à l'assiette inédites adaptées aux grands restaurants, ainsi que d'autres inspirées de grands chefs comme Grant Achatz, Ferran Adrià, David Chang, Heston Blumenthal, Wylie Dufresne, David Kinch et bien d'autres. Volume 1 : Histoire & Fondamentaux Volume 2 : Techniques & Équipement Volume 3 : Animaux & Végétaux Volume 4 : Ingrédients & Préparations Volume 5 : Recettes à l'assiette Volume 6 : Manuel du chef accompagné de recettes modèles et d'un index exhaustif, imprimé sur un papier résistant à l'eau.

Modernist Cuisine French Edition By Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet Bibliography

- Sales Rank: #6481102 in Books
- Published on: 2011-12-01
- Original language: French
- Number of items: 1
- Dimensions: 17.50" h x 14.50" w x 15.50" l, 50.34 pounds
- Binding: Hardcover
- 2440 pages

 [Download Modernist Cuisine French Edition ...pdf](#)

 [Read Online Modernist Cuisine French Edition ...pdf](#)

Editorial Review

About the Author

NATHAN MYHRVOLD est le directeur général et l'un des fondateurs d'Intellectual Ventures, entreprise spécialisée dans la conception et le développement d'inventions. Non seulement il stimule le potentiel créatif des autres, mais il est lui-même inventeur, avec plus de 250 brevets déposés ou en cours d'homologation, dont plusieurs dans le domaine de la technologie culinaire. Stagiaire pendant deux ans dans le grand restaurant français de Seattle, le Rover's, Nathan Myhrvold a parfait sa formation culinaire auprès d'Anne Willan, chef renommé, à la tête de l'École de cuisine La Varenne. Il a également été directeur gastronomique pour Zagat Survey. Nathan Myhrvold a fait des études de mathématiques, géophysique et physique spatiale à UCLA, et il a reçu un doctorat en économie mathématique et en physique théorique à l'Université de Princeton.

CHRIS YOUNG a ouvert la voie de la cuisine expérimentale au restaurant The Fat Duck où il a travaillé cinq ans auprès de Heston Blumenthal, chef de renommée mondiale, pour l'aider à mettre au point ses plats les plus novateurs. Après des études de mathématiques et de biochimie à l'Université de Washington, il abandonne un doctorat pour se former dans un des plus grands restaurants de Seattle. À The Fat Duck, il a élargi la cuisine expérimentale à non plus un mais six chefs à plein temps. Il a également coordonné le travail de plusieurs consultants scientifiques. Outre l'élaboration de nouveaux plats pour la carte de The Fat Duck, Chris Young a supervisé la mise au point de recettes pour la série (saisons 1 et 2) de la BBC, Heston Blumenthal: In Search of Perfection, saluée par la critique.

MAXIME BILET, diplômé du Skidmore College en écriture créative, littérature et arts visuels, a poursuivi ses études à l'Institute of Culinary Education à New York, dont il est sorti avec les félicitations. Après un stage au Jack's Luxury Oyster Bar, il a rapidement été engagé par Jack Lamb comme chef. Ayant déménagé à Londres, il a suivi une formation à The Fat Duck, au sein de l'équipe de Heston Blumenthal chargée du développement. Ayant intégré le Cooking Lab comme responsable de la recherche et du développement, Maxime Bilet a mené l'équipe culinaire quotidiennement, afin de créer et documenter les nouvelles techniques et recettes ainsi que de concevoir l'esthétique originale de la photographie.

Users Review

From reader reviews:

Harold Martinez:

The guide with title Modernist Cuisine French Edition has a lot of information that you can learn it. You can get a lot of advantage after read this book. This kind of book exist new expertise the information that exist in this reserve represented the condition of the world currently. That is important to you to know how the improvement of the world. This specific book will bring you inside new era of the globalization. You can read the e-book in your smart phone, so you can read the item anywhere you want.

Cindy Martin:

Can you one of the book lovers? If so, do you ever feeling doubt when you find yourself in the book store?

Attempt to pick one book that you just don't know the inside because you don't determine book by its handle may doesn't work at this point is difficult job because you are frightened that the inside maybe not since fantastic as in the outside seem likes. Maybe your answer may be Modernist Cuisine French Edition why because the great cover that make you consider with regards to the content will not disappoint an individual. The inside or content will be fantastic as the outside or cover. Your reading 6th sense will directly show you to pick up this book.

Anthony Flowers:

You can spend your free time to see this book this e-book. This Modernist Cuisine French Edition is simple bringing you can read it in the area, in the beach, train in addition to soon. If you did not have got much space to bring the actual printed book, you can buy the particular e-book. It is make you simpler to read it. You can save the particular book in your smart phone. So there are a lot of benefits that you will get when you buy this book.

Jon Fuselier:

Reading a reserve make you to get more knowledge from this. You can take knowledge and information from your book. Book is published or printed or highlighted from each source this filled update of news. Within this modern era like at this point, many ways to get information are available for you actually. From media social such as newspaper, magazines, science guide, encyclopedia, reference book, book and comic. You can add your understanding by that book. Ready to spend your spare time to spread out your book? Or just seeking the Modernist Cuisine French Edition when you essential it?

**Download and Read Online Modernist Cuisine French Edition By
Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet #C2W9MBYV4UP**

Read Modernist Cuisine French Edition By Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet for online ebook

Modernist Cuisine French Edition By Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet Free PDF d0wnl0ad, audio books, books to read, good books to read, cheap books, good books, online books, books online, book reviews epub, read books online, books to read online, online library, greatbooks to read, PDF best books to read, top books to read Modernist Cuisine French Edition By Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet books to read online.

Online Modernist Cuisine French Edition By Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet ebook PDF download

Modernist Cuisine French Edition By Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet Doc

Modernist Cuisine French Edition By Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet Mobipocket

Modernist Cuisine French Edition By Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet EPub