

Odori E Sapori In Cucina. La Reazione Di Maillard



[DOWNLOAD HERE](#)

Hai fatto la torta di mele? Quante volte tornando a casa i vostri figli vi hanno chiesto se avevate preparato la torta di mele, preveggenza, fame o buon olfatto? La risposta proprio l'ultima. I vostri figli non appena sono entrati a casa sono stati avvolti da un profumo inconfondibile di torta appena sfornata, di mele calde e ben caramellate! Il loro cervello, attraverso l'olfatto, ha captato nell'aria dei composti profumati ed

aromatici che si sono prodotti durante la cottura della torta. Ma quella piacevole sensazione non solo stata il frutto dell'abilità di una brava cuoca; quella piacevole sensazione stata determinata da una reazione chimica ben precisa nota come reazione di Maillard. Per qualcuno sar difficile da ammettere, ma il buon odore di torta, l'aroma del pane appena sfornato o il buon odore della bistecca cotta alla brace sono scienza e chimica, in particolare. Il manuale descrive il ruolo della reazione di Maillard nelle preparazioni di tutti i giorni dalla carne arrosto alla cottura della torta, dalla doratura del pane alla pastella della tempura. Conoscendo i fattori che influenzano la reazione di Maillard possiamo controllarla per ottenere nuove ricette o migliorare quelle esistenti. Il PDF vi svela i segreti della zuppa di carote caramellate, del dulce de leche, della crosticina dorata e profumata di una buona brioche, fino ai biscotti sablés alla farina torrefatta di Pierre Gagnaire.

[DOWNLOAD HERE](#)

Similar manuals: