



WORKSHOP EM GASTRONOMIA MOLECULAR

O Workshop em Gastronomia Molecular tem como principal objectivo a transmissão de ensinamentos e de práticas inovadoras na Área da Gastronomia Molecular. São abordados conceitos relacionados com as diferentes formas de confecção de alimentos, através da aplicação dos princípios da nutrição em novos processos de confecção.

A actividade tem início com uma breve apresentação teórica, contextualizando a Bioquímica Alimentar na produção e confecção de alimentos, seguindo-se uma abordagem histórica da gastronomia molecular. A sessão incide grandemente na realização de diferentes actividades práticas com enfoque nas diversas técnicas da gastronomia molecular e as suas aplicações na cozinha. No decorrer da actividade os participantes podem explorar o comportamento molecular dos vários intervenientes na cozinha para apurar técnicas de confecção e descobrir novos ingredientes. As bases gastronómicas que fazem parte deste Laboratório de Culinária são o Agar, Alginato e Azoto Líquido.

PROGRAMA

10:00 Contextualização Teórica:

Introdução à temática da Bioquímica Alimentar

Gastronomia Molecular: Origem, fundamentos e técnicas básicas

11:10 Intervalo

11:30 Gelificação a quente – *Spaghetti de Groselha*

12:00 Gelificação a frio / Esferificações – *Caviares doces e salgados*

12:30 Pausa para almoço livre

14:30 Arrefecimento instantâneo (azoto líquido) – *Gelado*

15:00 Emulsões com azoto – *Mousse/espuma de limão*

15:30 Intervalo

16:00 *Pipocas para beber*

16:15 Mixologia – *Pirilampos para bebidas*

16:30 *Cocktail molecular com DNA de morango*

17:00 Conclusão dos trabalhos

CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

PREÇO: 25,00 €/Pax

Nº MÍNIMO DE PARTICIPANTES: 15

Nº MÁXIMO DE PARTICIPANTES: 30

CONTACTOS

CLUBE VISIONARIUM – Centro de Ciência do Europarque

4520 – 153 Santa Maria da Feira

Tel. 256 370 627 Fax. 256 370 614 E-mail: cabarros@aeportugal.com