

MOLECUL'ART

R-EVOLUCIÓN EN TU COCINA

Stéphane Poussardin

Con un estilo cercano y riguroso, el chef Stéphane Poussardin, uno de los más innovadores, vanguardistas y atrevidos de la

gastronomía actual, nos desvela los secretos de la cocina molecular, basada en el arte y en la ciencia de los alimentos.

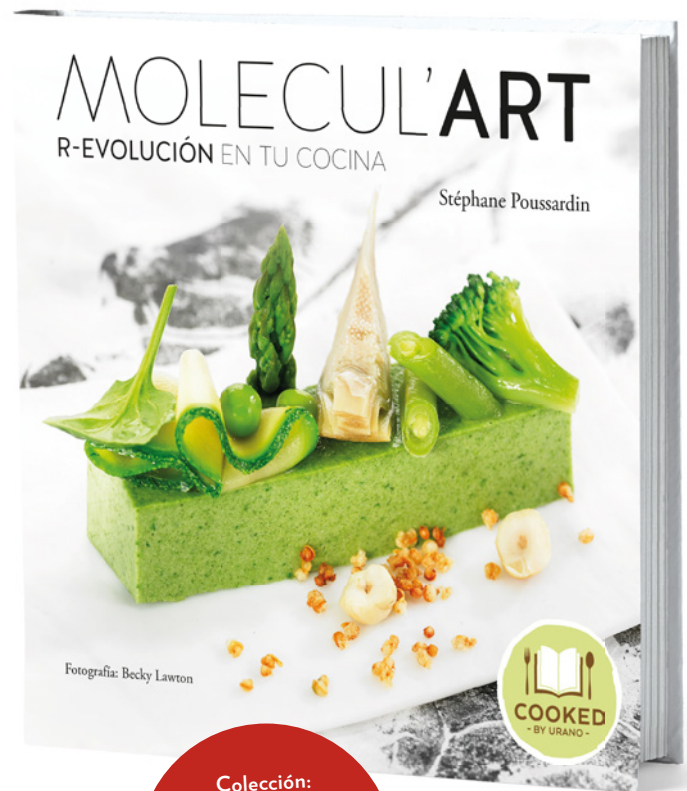
Prólogo de Jordi Roca, el mejor pastelero del mundo

En *Molecul'art* encontramos las repuestas a todas aquellas preguntas que nos sugiere la gastronomía molecular. Su principal objetivo es hacer comprender al lector la alquimia en la cocina y obtener las reglas culinarias que nos permitan preparar platos revolucionarios.

Poussardin pone a nuestro alcance más de 70 recetas entre aperitivos, entrantes, carnes, pescados y postres. Todos ellos elaborados a partir de los principios que imperan en su cocina molecular: simplicidad, uso de productos frescos y naturales, libertad, creatividad y modernidad.

Según el chef: «La clave está en probar y combinar, aprender a usar jeringas, pipetas y sifones, atreverse con las esferas o caviar, con los aires y las terrificaciones y, por fin, disfrutar confeccionando una serie de propuestas culinarias sorprendentes, atrevidas y creativas.» El resultado de la utilización de esta técnica son platos que se disfrutan con los cinco sentidos, de texturas insólitas y sabores incomparables, creados a partir de ingredientes de mercado, que son la base de esta cocina revolucionaria.

Molecul'art cuenta además con una edición espectacular, ilustrada con seductoras imágenes de la fotógrafa y estilista gastronómica **Becky Lawton**. Este es un libro indicando tanto para aficionados como para expertos que buscan nuevos horizontes en sus cocinas.



Colección:
Cooked by Urano

P.V.P.: 22€
256 páginas

Lanzamiento:
septiembre de 2016



Stéphane Poussardin

Nacido en Aix en Provence (Francia), se inició en la cocina en la Escuela de Hostelería de Avignon, compaginando estudios y aprendizaje en el Relais et Chateau de "L'Auberge de Cassagne".

En 1990 viaja a Barcelona e inicia un nuevo camino profesional de la mano de grandes cocineros como Oriol Balaguer, Jordi Roca, Ramon Perisé o Alex Bourdas.

Actualmente colabora con el portal gastronómico Delicooks e imparte talleres de cocina y *show-cooking* a través de L'Atelier d'Stéphane.

www.stephanepoussardin.com

