

Las bases de la ciencia de la pastelería se encuentran en este libro. Si es un tema que te apasiona tiene que estar en tu librería.

Escrito por Dario Bressanini, químico investigador del departamento de Ciencias Químicas y Ambientales de la universidad de Insubria, Italia.



El libro consta de 199 paginas y se divide en cinco apartados que podéis ver en el sumario que os dejo abajo.

SUMARIO

INTRODUCCIÓN
5

I
AZÚCAR Y AZÚCARES
8

II
HUEVOS
48

III
LECHE, NATA Y MANTEQUILLA
94

IV
HARINA
138

V
AIRE Y OTROS GASES
168

Explica estructuras físicas, trucos, experimentos...

RECETA

La mantequilla hecha en casa

Es muy fácil producir mantequilla en casa, divertido y didácticamente útil, especialmente si hay niños en casa. Se necesita un cartón de nata fresca (no nata de cocina!). Es oportuno que la nata esté fría. La temperatura ideal debería estar entre los 7 y los 13 °C, pero para este experimento casero es suficiente con la nata enfriada en el frigorífico. Cuidado al comprar la nata: para facilitar la producción de nata montada algunos productores añaden un estabilizador de la emulsión, generalmente la carragenina (E407). Puesto que queremos producir mantequilla y no nata montada, hay que escoger un producto sin estabilizadores.

Ingredientes

- 250 ml de nata fresca
- 1 botella de plástico vacía de 500 ml
- 1 canica de vidrio
- 1 voluntario

El procedimiento

- 1- La manera más simple para preparar la mantequilla es usar unas varillas eléctricas, como para montar la nata, pero continuando sin parar hasta que la grasa se separe. Pero si se quiere hacer todo a mano, e incluso hacer participar a hijos o nietos en el experimento, hay que verter la nata, por lo general en envases de 250 ml, en una botella de plástico vacía de 500 ml. Para hacer más eficaz la "agitación" se puede introducir una canica de vidrio en la botella.
- 2- Cerrar bien la botella y empezar a agitar la nata, liberando la grasa.



¿Por qué esta receta?
Esta receta muestra cómo la vigorosa agitación de la nata, arrancando la membrana protectora de los glóbulos de grasa, consigue invertir la emulsión y producir mantequilla.



Además trae recetas con unos paso a paso super bien ilustrados.



Es fácil de leer y ayuda mucho a entender o conseguir un resultado perfecto.

Pensar que el libro esta orientado a la pastelería por lo que a diferencia de [Cocinología](#), aquí se explican cosas como:

La clara en pastelería

Tipos de merengues

Siropes

Los secretos para una excelente nata montada

El almidón

Parámetros de las harinas

Y un largo etc...

La ciencia de la pastelería

Autor: Dario Bressanini

Editorial: RBA

ISBN: 978-8417127077

Precio: 18,90€

[Comprar](#)

Recetas relacionadas