



CONCOURS INTERNATIONAL DE CUISINE NOTE À NOTE N°3

Inspiration de l'Univers pharmaceutique de Dao
et l'Univers culinaire de Pasquale



“ COQUE AU VIN ”

“ L'IDEE © La couleur, la forme, la texture, les souvenirs, l'ouïe, l'ambiance influencent nos goûts. A partir des ingrédients imposés (polyphénols, octénol, protéines végétales, protéines laitières), la construction du plat 100% Note à Note s'est faite en laissant parler notre imagination et en oubliant tous nos codes culinaires traditionnels. ”

Dao & Pasquale

NOTE À NOTE



oct-1-én-3-ol
polyphénols
protéines de soja
protéines de lait
gélatine
acide stéarique
acide palmitique
huile de poulet rôti
colorant E122
pipérine
huiles essentielles
...

Coque au vin 2015

“ LES INGREDIENTS ”



laboratoire cuisine

COMPOSES © Les composés utilisés pour notre plat Note à Note peuvent être achetés dans les grandes surfaces (arômes, colorants), en pharmacies (huiles essentielles culinaires et matières premières pharmaceutiques), dans les laboratoires spécialisés (produits chimiques) et magasins diététiques (protéines végétales).



colorants



*octénol,
polyphénols, ...*

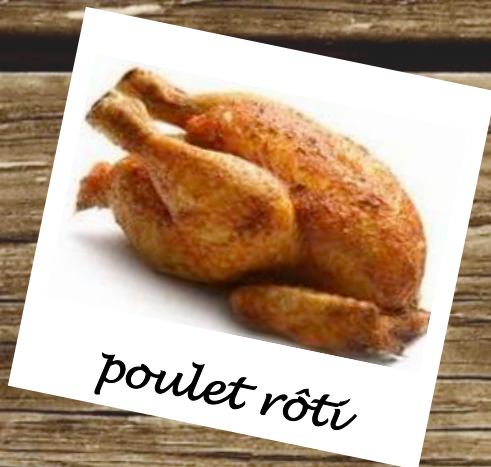


huiles essentielles



protéines

“ COQUILLE GELATINE ”



GELATINE   La gélatine est une substance solide translucide, légèrement jaune, sans goût et sans odeur. Son usage le plus connu est sans doute celui d'agent gélifiant en cuisine. On trouve également de la gélatine en pharmacie, dans les médicaments (gélules). La propriété de la gélatine qui nous intéresse pour notre recette est sa **thermo-réversibilité**, elle fond lorsqu'elle est chauffée et se solidifie lorsqu'elle est refroidie. Cette particularité va permettre de fabriquer une coquille croustillante et d'y ajouter le goût que l'on souhaite.

“ COQUE TRIGLYCERIDES ET CŒUR À L'OCTENOL ”



mélange acides gras

OXS₁



demi-sphère remplie d'une émulsion à l'octénol

(O/W)@(OXS₁)



coque de triglycérides

O/W



émulsion à l'octénol

BEURRE DE CACAO © Le beurre de cacao est utilisé dans la fabrication de nombreux produits cosmétiques, pharmaceutiques et culinaire. Le beurre de cacao est constitué d'env. 35% d'acide stéarique, 35% d'acide oléique, 26% d'acide palmitique et 4% d'autres acides gras. Pour former notre coque craquante au cœur coulant, nous allons garder la même proportion d'acide stéarique et d'acide palmitique, mais nous remplacerons l'acide oléique par l'huile de poulet.

PROTEINES LAITIÈRES © Les protéines de lait peuvent contenir jusqu'à 90% de protéines. Les propriétés techno-fonctionnelles sont les suivantes : solubilité sur toute l'échelle de pH, **pouvoir moussant**, thermo-gélification à partir de 70 °C, **bonnes propriétés émulsifiantes**, structurantes, bon pouvoir de rétention de l'eau.

“ SAUCE AUX POLYPHENOLS ”



poudre de vin



protéines de soja



mémoire coq au vin

(O+S)/W

POLYPHENOLS ☉ Le french paradox intéresse un grand nombre de diététiciens anglo-saxons (il pourrait s'expliquer par l'effet protecteur des polyphénols qui permettent de prévenir l'athérosclérose et de diminuer l'hypertension). Les polyphénols ont un goût de moût de raisin qui s'apprête très bien à la **préparation de sauces**, originalement préparées à base de vin rouge.

PROTEINES DE SOJA ☉ Les protéines de soja sont couramment utilisées par l'industrie agro-alimentaire pour améliorer la conservation des produits boulangers, améliorer la texture des sauces, améliorer le profil nutritionnel. Elles ont des propriétés technofonctionnelles très intéressantes : **liante et émulsifiante**.

SAUCE COQ AU VIN ☉ La sauce rappelle le coq au vin et nous fait voyager dans nos souvenirs.

COQUE AU VIN



Inspiration de l'Univers pharmaceutique de Dao
et l'Univers culinaire de Pasquale

“**MERCI
POUR
VOTRE
ATTENTION**”

Dao & Pasquale