

# THE BURGER

RECETTE 100 % NOTE À NOTE

BY KITCHEN LAB.

DAO NGUYEN | PASQUALE ALTOMONTE

# QUI SOMMES-NOUS ?

« En constante recherche et développement, nous mettons à disposition nos connaissances et notre passion liées à l'innovation culinaire aux services des autres. A travers **KITCHEN LAB.** nous collaborons avec diverses institutions pour aider les patients et leurs familles à retrouver le plaisir de manger. »




Dr Dao NGUYEN, PhD  
pharmacienne  
Co-fondatrice de **KITCHEN LAB.**



Pasquale ALTOMONTE  
artiste culinaire  
Co-fondateur de **KITCHEN LAB.**

 <http://kitchennlaboratory.wixsite.com/researchdevelopment>

 [kitchenLaboratory@gmail.com](mailto:kitchenLaboratory@gmail.com)

# LE CONCEPT « BURGER »

## **Fast-food et malbouffe**

bon marché, rapide

## **Haute gastronomie**

foie gras, caviar, truffe noire, feuille d'or, bœuf de Kobe, ...

## **Origine des protéines**

bœuf, poulet, poisson, cheval, agneau, kangourou, porc, œufs, vers, insectes, ...

## **Végétarien / Vegan**

légumes, céréales, ...

## **Tendances**

Bio, local, commerce équitable, sans gluten, sans lactose, ...

## **Messages**

Biker Burger, Burger Queen, LGBT Burger, Kung Fu Burger, XXL, ...

## **Culturel**

Pasta Burger, Pizza Burger, Burger Paëlla, Burger Sushi, ...

## **Prix**

de quelques centimes à 5000 \$...

## **100% Note à Note**

Burger personnalisé (allergies, régimes spéciaux, ...)

Valeurs nutritives contrôlées (calories, vitamines, ...)

Origines diverses (bio, local, synthèse chimique, ...)

Anti-gaspillage



# « THE BURGER »



Texture « steak saignant »



Texture « steak à point »



Texture « steak bien cuit »



Texture « steak croustillant »

## « STEAK HACHÉ AUX CORNICHONS » Consistances fibreuses et acidités

Selon la texture désirée (**fibreuse, moyennement fibreuse, très fibreuse**), il faudra **plus ou moins mélanger** la pâte à steak pendant la cuisson (comme on le ferait pour des œufs brouillés).

L'ajout de **pelure de pomme de terre frites (fibres)** donne non seulement la couleur au steak, mais apporte du croustillant, du goût (caractéristique du steak grillé) et renforce la texture fibreuse du steak haché.

Le goût des cornichons se retrouve dans le steak haché sous la forme de **vinaigre blanc**.

La quantité de **protéines** dans le steak a été respectée (équivalent à un steak de bœuf 100g).

- 40 g protéines (blanc d'œuf en poudre)
- 20 g amidon (féculé de maïs)
- 20 g huile neutre (pépin de raisin)
- 80 g eau
- 80 g chapelure (poudre de pelures de pommes de terre frites)
- qsp sel
- qsp pipérine
- qsp arôme bacon
- qsp vinaigre blanc

# « THE BURGER »

« AMERICAN CHEESE BÉCHAMEL »  
lipides, vitamine E, arôme, colorant



« PAIN-BUN À LA SALADE »  
amidon, farine riz, lait poudre, fibres, chlorophylle

« TOMATE-KETCHUP »  
tomate poudre, vitamine C, gélatine

# « THE BURGER »

TROIS TYPES DE « CUISSONS » AU CHOIX !



# « THE BURGER »




RECETTE « BURGER » NOTE À NOTE BY KITCHEN LAB.

# MERCI

BY KITCHEN LAB.

DAO NGUYEN | PASQUALE ALTOMONTE

 <http://kitchenNlaboratory.wixsite.com/researchdevelopment>

 [kitchenNlaboratory@gmail.com](mailto:kitchenNlaboratory@gmail.com)