Image not found or type unknown

Sferificaciones y macarrones

Claudi Mans i Teixidó

Sferificaciones y macarrones NO es un libro de cocina. TAMPOCO es un libro de ciencia. Es mucho más. Un libro que nos permite aprender ciencia desde la cocina y viceversa, aprender cocina desde la ciencia.

Una novedosa obra en donde se comparan de forma muy amena las preparaciones de los grandes cocineros mediáticos con platos habituales de nuestra cocina para demostrar que la ciencia y las técnicas que emplean ambos mundos son parecidas. Mousses, aires, sferifi caciones, emulsiones, geles, helados calientes... al lado de tortillas, croquetas, patatas fritas, peras al vino o bistecs a la plancha son algunos ejemplos analizados con detalle.

Fecha de publicación:
08/04/2014

Sello Editorial:
Editorial Ariel

Contacto de prensa

Nombre: Laura Fabregat

Telefóno: 934928947

Email:
lfabregat@planeta.es

Nombre: Laia Barreda Vicent

Telefóno: 93 492 8308

Email:
laia.barreda@planeta.es

Nombre: Erica Aspas

Telefóno: 934928752

Email:
easpas@planeta.es

Claudi Mans i Teixidó

Claudi Mans Teixidó nació en Badalona en 1948. Catedrático emérito del Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Barcelona, ha sido decano de la Facultad de Química y presidente de la División de Ciencias. Es autor de artículos científicos y de divulgación, comunicaciones a congresos y conferencias para públicos de todos los niveles, así como de diversos libros de texto y de divulgación, entre los que pueden destacarse: *Tortilla quemada*, *Los secretos de las etiquetas* y *La vaca esfèrica*.