

LE QUIZ MADE IN MEDIATHEQUE

1. Qu'est-ce que la cuisine moléculaire ?

- a) Des techniques pour fabriquer de la nourriture pour les animaux
- b) Une manière de cuisiner qui utilise les propriétés physiques et chimiques des aliments et transforme les règles habituelles. Il n'y a plus nécessairement besoin de farine pour un biscuit, de levure pour faire gonfler un gâteau, d'œuf pour un soufflé

2. Elle accompagne les frites en Belgique et en Hollande. On la fait avec de l'huile, du vinaigre et un jaune d'oeuf. La réaction chimique, qui concerne l'huile, l'eau contenue dans le vinaigre et le jaune d'oeuf s'appelle une émulsion. Est-ce ?

- a) La margarine
- b) La mayonnaise

3. L'huile chauffe de manière élevée un grain de maïs. L'eau contenue dans le grain se transforme en vapeur et l'amidon en gel. Le maïs se transforme alors en pop-corn. Comment s'appelle la réaction en cuisine moléculaire ?

- a) Le soufflage
- b) La cuisson

4. Dans la limonade (les jeunes disent "Sprite"), une réaction chimique se produit quand on ajoute à un acide du bicarbonate de sodium. Des bulles de gaz carbonique (CO₂) se forment dans le liquide. Comment appelle-t-on cette réaction chimique ?

- a) La bullification
- b) L'effervescence

5. Qu'est-ce que la réaction de Maillard ?

- a) C'est quand le poulet a la chair de poule devant le couteau du boucher
- b) C'est la peau du poulet qui dore en présence de sucre et de protéines du bouillon de viande

6. Comment s'appelle l'opération qui met le vinaigre en boule en cuisine moléculaire ?

- a) La sphérification
- b) La solidification

7. En cuisine moléculaire, on peut utiliser un siphon, une pipette, une cuillère à perles. A quoi sert le siphon ?

- a) A fabriquer des mousses
- b) A dorer la pilule du lapin

8. Qu'est-ce qu'une mousse au chocolat ?

- a) Une dispersion d'air dans un liquide ou dans un solide, rendue stable par un tensio-actif (ex. lécithine de soja)
- b) Une confiture obtenue par pression à froid de fèves de cacao

9. La chantilly ramène sa fraise. Elle aime se faire mousser auprès des autres préparations culinaires. Mais au fait, quelle est sa nature profonde ?

- a) C'est une émulsion mousseuse
- b) C'est un amalgame de coagulation et de poudre de perlinpinpin

10. On peut faire une mousse au chocolat sans œuf en cuisine moléculaire.

- a) Vrai
- b) Faux