

Molekulare Küche – Fruchtsaftkaviar und Nutellapulver

Hier gibt es ein paar kulinarische Versuche aus der Molekularen Küche, wenn die Küche zum Labor wird. Ob Kaviar aus Fruchtsaft oder Nutellapulver: Auspropieren, Verkosten und Staunen!

Bei der Molekularen Küche wird mit Hilfe von biochemischen und physikalisch-chemischen Prinzipien Lebensmittel auf neue Art und Weise zubereitet um interessante Konsistenzen, Kombinationen und Aromen zu erzeugen. Hier wurde gezeigt wie man mit Hilfe von Natriumalginat und Kalziumlaktat Kaviarperlen aus Fruchtsaft erzeugen kann oder wie durch Maltodextrin Nutella zu einem geschmackvollen Pulver verarbeitet werden kann.

Weiterführende Informationen finden Sie hier:

<https://www.molecular-cuisine.de/Grundlegende-Sphaerifikation,c8564.htm>

<https://www.molecular-cuisine.de/Maltodextrin,c8581.htm>

Ziele:

Kennenlernen von neuen Wegen und kreativen Ansätzen aus der Chemie wie man Lebensmittel zubereiten kann. Interesse für Lebensmittel, Kochen und Zubereitungsarten sowie für die Chemie wecken.

Experimente:

- Herstellung von Fruchtsaftkaviar
- Herstellung von Nutellapulver

Zielgruppe:

3. - 12. Schulstufe