

CICLO

# cocina & ciencia

TE CONTAMOS LOS FENÓMENOS CIENTÍFICOS QUE SE PRODUCEN MIENTRAS COCINAS

TODOS LOS VIERNES, A LAS 19 H,  
DEL 2 AL 16 DE MARZO

*Descubre la ciencia que se esconde detrás de la cocción en el microondas, los helados o el chocolate con este ciclo científico sobre la gastronomía. Una oportunidad para entender mejor cómo la cultura científica es vital para comprender lo que nos rodea y cómo la cocina es una gran metodología para aprenderlo de forma experimental.*

VIERNES 2 DE MARZO

## **MICROONDAS Y COCINA.**

*La ciencia de una nueva forma de cocción*

*A cargo de **Pere Castells**, químico y colaborador de El Bulli Taller, y **Sebastián Velilla**, cocinero experto en cocina en microondas*

Leña, petróleo, inducción... Desde el descubrimiento del fuego, el ser humano ha utilizado el calor para cocinar. Actualmente, también es una realidad cocinar con el microondas. Analizaremos sus ventajas e inconvenientes, aprenderemos a cocinar diferentes alimentos e, incluso, haremos crema catalana y bizcocho.

VIERNES 9 DE MARZO

## **HELADOS Y CIENCIA.**

*La importancia de los porcentajes y la temperatura*

*A cargo de **Pere Castells**, químico y colaborador de El Bulli Taller, y **Marc Piqué**, heladero en la heladería y restaurante Cal Sisquet*

Desde los componentes, los porcentajes y la cantidad de agua, hasta la temperatura de congelación. Adéntrate en el mundo de los helados y granizados analizando la ciencia que hay detrás de su proceso de elaboración, y experimenta, en grupo, cómo se utilizan estos ingredientes y parámetros para elaborar un granizado.

VIERNES 16 DE MARZO

## **CHOCOLATE Y CIENCIA.**

*Experimentamos con las densidades y las esferificaciones*

*A cargo de **Pere Castells**, químico y colaborador de El Bulli Taller, y el pastelero y chocolatero **Olivier Fernández**, director de la Escuela de pastelería del Gremi de Barcelona*

El chocolate, además de ser un alimento que le gusta prácticamente a todo el mundo, también es un instrumento ideal para hablar de ciencia. A partir de degustaciones de cacao y chocolate, conoceremos bien el producto, su densidad y qué elaboraciones se pueden llegar a realizar con él, y experimentaremos con su versatilidad creando y probando una esferificación.

PRECIO

4 €

CLIENTES  
CAIXABANK  
DESCUENTO 50%

Información y reservas  
[www.cosmocaixa.com](http://www.cosmocaixa.com)

EDAD RECOMENDADA: A PARTIR DE 16 AÑOS

# CosmoCaixa



**Obra Social "la Caixa"**