

Mescolare l'immiscibile

Maionesi ed emulsioni



SCIENZA & GASTRONOMIA
by InnovIdea WWW.INNOVIDEA.ORG

Sommario

| | |
|--|-----------|
| Le maionesi delle meraviglie | 4 |
| La maionese secondo Pellegrino Artusi | 5 |
| Maionese classica | 6 |
| Maionese classica pastorizzata | 7 |
| Maionese con tuorli cotti | 8 |
| Maionese con albumi | 9 |
| Maionese con albumi - 2 | 10 |
| Maionese con gelatina | 11 |
| Lattonesia | 12 |
| Maionese di lecitina di soia | 13 |
| Aioli | 14 |
| Aioli africana con le uova | 15 |
| Aioli con le uova | 15 |
| Aioli alla frutta | 16 |
| Maionese di pinoli all'acqua | 17 |
| Maionese di prezzemolo | 18 |
| Maionese di melanzane | 19 |
| Maionese di carote | 20 |
| Maionese di mele | 21 |
| Rucolesia | 22 |
| Pomodoresia | 23 |

| | |
|---|-----------|
| Maionese di rapa rossa | 24 |
| Maionese di carne | 25 |
| Maionese di pesce | 25 |
| Maionese di baccalà | 26 |
| Maionese di polpo | 27 |
| Maionese alle erbe | 28 |
| Un po' di storia | 29 |
| Risorse | 29 |
| La temperatura della maionese • | 30 |
| Le maionesi di frutta e di carne • | 31 |

LE MAIONESI DELLE MERAVIGLIE

MESCOLARE L'IMMISCIBILE, IL RUOLO DELLE SALSE EMULSIONATE IN CUCINA

Quante maionesi conoscete?

Prima di rispondere a questa domanda forse dovrete rispondere alla domanda:

Quante emulsioni si possono realizzare in cucina?

Si perchè la maionese, dal punto di vista scientifico, è un'emulsione stabile.

L'emulsione è una dispersione di gocce di un liquido in un altro liquido, non miscibile con il primo. Quindi per fare una maionese dobbiamo avere una fase acquosa e una fase grassa. La maionese è un'emulsione di tipo olio in acqua, mentre il burro è un'emulsione di tipo acqua in olio.

Stabilità delle emulsioni

Le emulsioni possono essere:

- *Stabili*: grazie all'aggiunta di un emulsionante che tiene le due fasi legate.

- *Instabili*: quando le due fasi sono mescolate solo meccanicamente e nel tempo tendono a separarsi.

Emulsionante

Un emulsionante è una sostanza che stabilizza un'emulsione. Emulsionanti alimentari sono: i tuorli (la lecitina è l'emulsionante principale), il miele, la senape, le proteine, la lecitina di soia, i fosfolipidi contenuti nella membrana delle cellule animali e vegetali, ecc.

Esempi di emulsioni alimentari

Il latte e la panna sono un'emulsione olio in acqua, stabile.

Il burro è un'emulsione acqua in olio, stabile. Le goccioline d'acqua sono tenute in sospensione dalle sostanze emulsionanti naturalmente presenti nel latte, che cercano di impedire che acqua e grassi si separino. Queste goccioline d'acqua contengono principalmente proteine,