

Société Française de Chimie et les "macarons" dans notre forum ??

Sans doute, avez vous déjà lu dans notre forum, le topic " Cuisine " et là on y trouve la recette des fameux " macarons " de Dicuisto. Comment vous vous ne trouvez pas cette rubrique ? Ah, c'est vraie, il faut vous inscrire afin de lire cette rubrique, et c'est gratuit ... alors profitez-en !

Donc la recette des macarons et la Société Française de Chimie qu'est ce qu'il on en commun ???

Compte rendu du Séminaire N° 20 de Gastronomie moléculaire

17 octobre 2002, de 16 à 18 heures

I. Introduction :

Le séminaire se tient en pleine Semaine de la science, de sorte que des actions de gastronomie moléculaire qui ont lieu cette semaine sont évoquées : Banquet des sciences (Palais de la découverte, Paris), pour le lancement officiel de la Semaine de la science, en présence de Claudie Haighneré, inauguration de la Maison des sciences (Paris, XI e arrondissement), Foires aux manips (Palais de la découverte), Concours des cantines scolaires (Palais de la découverte), Réunion nationale des animateurs d'Ateliers de gastronomie moléculaire (Palais de la découverte), Réunion « Dictons et plats patrimoniaux » (Palais de la découverte)

On observe que le spectre des participants s'élargit : aux cuisiniers, enseignants et chercheurs, se sont joints, maintenant, des journalistes, des éditeurs, des industriels...

Thème du séminaire n° 20

Question : à quoi est dû la fissuration des macarons

Suite et source : la dure vie d'un macaron : l'étude

Société Française de Chimie

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le dimanche 30 avril 2006

Consultable en ligne :

<http://archives.cafeduweb.com/lire/6301-societe-francaise-chimie-les-039039macaron039-dans-notre-forum.html>