



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

L'Internet a la cuina

Les xarxes han entrat ben de ple dins casa nostra, fins i tot s'ha ficat de cap dins la cuina

Cada vegada més en trobam en un món més connectat entre si. L'Internet ja ha deixat de banda els nostres ordinadors i mòbils i ha entrat ben de ple dins casa nostra, fins i tot s'ha ficat de cap dins la cuina.

Avui tenia ganes de xerrar de tecnologia aplicada a la cuina; així que m'he fet un bon berenar de fruita i m'he posat a «navegar» per les xarxes cercant coses interessants. Basta cerqueu «electrodomèstics intel·ligents», «l'Internet de les coses» o «cuina digital», per a que us enfonseu dins una cuina digna d'una pel·lícula futurista.

No és la meva intenció publicitar a cap marca en específic. Així que ometré dades dels diversos fabricants. No obstant això no us costarà gaire localitzar els productes i si us ve de gust adquirir-los o conèixer més d'ells.

Frigorífics intel·ligents:

Tal vegada l'electrodomèstic més gran i important de ca nostra sia el frigorífic. La tecnologia respecte d'ells ha evolucionat molt durant els darrers anys. Podem trobar aparells que no formen gel (no Frost) i eviten que les coses es quedin aferrades al fons de l'aparell. A

més aquesta funció també evita que els olors es mesclin entre ells.

A més ja contenen llums led que no emeten calor, materials anti fúngics, exteriors anti petjades i fins hi tot sistemes d'auto descongelació (auto defrost).

Però les opcions van més enllà i literalment podem crear una xarxa via wifi entre els diversos electrodomèstics de casa.

Hi ha frigorífics amb pantalla tàctil incorporada que s'esdevenen gestors d'aliments i són capaços de controlar el que tenim dins ells, gestionar els estocs i, si volem, fins i tot poden preparar la llista de compres. Per això compten amb un sistema operatiu anomenat Smart ThinQ.

També podem connectar-nos amb ells a internet, descarregar receptes o bé veure tutorials gastronòmics.

I si volem encara més tecnologia trobam frigorífics amb reconeixement de veu i gestió des del mòbil.

I per a fer-ho més top si cal, es poden enviar receptes i instruccions de cocció des del frigorífic cap al forn.

Forns intel·ligents

Seguim voltant per la xarxa i ara passam als forns, que res tenen a envejar als frigorífics abans esmentats.

A les tecnologies «habituals» en aquests tipus d'electrodomèstics tals com la Pirólisis (auto neteja a altes tem-



peratures), cocció per aire, vapor o mixte, sistemes de programació (fins hi tot amb el mòbil) o sistemes d'extracció de palanganes per rails; els hi hem d'afegir algunes que realment són sorprenents:

Pantalla tàctil, connexió a internet via wifi, creació de xarxes compartides amb altres electrodomèstics, funció de cocció ràpida, detecció del pes dels aliments a cuinar i el posterior auto ajustament de la temperatura, sondes internes per al control de la cocció.

Però trobam coses encara més satisfactòries com la possibilitat de coure varis preparats junts i controlar cada uns dels «nivells o pisos» individualment... i no que s'ens mesclin els sabors entre ells.

El nou forn que hem estrenat a la cuina de l'Institut, a banda de moltes d'aquestes funcions també s'auto neteja tot sol. Igual que si fos un rentavaixelles tu l'hi poses una pastilla de detergent i una d'abrillantador i el forn queda com si fos nou de trinca.

I per al més sibirites

He trobat un moble de vins que és talment un petit celler del futur a casa. A més de conservar el vi, podem controlar la hidrometria i la temperatura a distància amb el mòbil. Amb el wifi podem controlar les botelles que hi tenim dedins, saber-ne l'origen, les varietats i la història de la bodega. Talment ens convertim amb sommeliers.

A més tenen un disseny molt acurat i es poden posar a l'entrada de la casa o a la sal d'estar perquè no distorsionen gens amb la resta de mobles de la casa.

El darrer aparell curiós que he trobat, no forma part pròpiament de les cuines, sí que els podem tenir ben present.

Si ens agrada tenir ben a mà aliments frescos i cultivats per nosaltres mateixos, he trobat varis sistemes de control de regadiu de les plantes que monitoritzen la humitat de la terra i permeten dosificar ben acuradament la quantitat d'aigua per al julivert, les cols o les tomàtiques.

Funcionen amb IOs o Android i podem connectar-los al mòbil, així podem dur el control de l'historial de la planta, nutrients de la terra, exposició solar la seva evolució i aconseguir uns vegetals més lluents i presentables.

CUINA DE TEMPORADA:

Berlines amb xocolata

Avui hem de ve gust fer unes berlines amb xocolata, us hi apuntau?

INGREDIENTS

- 500 grams de farina de força
- 10 grams de sal
- 80 grams de sucre
- 100 grams d'ou (2 unitats)
- 50 grams de mantega
- 40 grams de llevat fresc
- 1/2 llimona rallada
- 1/2 cullerada de canyella en pols
- Oli per a fregir
- Crema de xocolata per al farciment
- Sucre pols i sucre normal

ELABORACIÓ:

● Pastau manualment els ingredients, llevat de la crema de xocolata. La mantega l'heu d'afegir a la meitat del pastat (temporada, a bolletes i en varies vegades) i el llevat un poc abans d'acabar de pastar.

● Estarà llesta quan la massa es desfermi del bol o no s'aferra a les mans.

● Formau una bola i l'heu de deixar tovar una hora mínim. També es pot tovar en fred, un dia per l'altre posant-hi sols 30 de llevat.

● Un cop tovada formau bolles de 60 grams cada una i les deixau tovar de nou fins que dupliquin el seu volum (una hora més).

● En aquest punt, abans de tovar per segona vegada es poden congelar.

● Un cop tovades l'heu de fregir en oli d'oliva a 180C.

● Deixau escórrer i refredar i després ja les podeu omplir amb la xocolata. Per acabar les podeu empolsar de sucre en pols generosament.



ESCOLA DE CUINA:

● Les berlines són una massa de brioixeria i amb ella podem formar xuxos, espiralls, mini panets o altres tipus de brioix.

● El brioix és una massa d'origen francès molt antiga. Es tenen registres d'ençà de l'any 1400.

● Normalment es serveix com a postres, però també admet molt bé farciments salats.

● És una pasta flexible, suau i fluixeta. Exigeix un pastat llarg.

● És imprescindible un bon temps de repòs i una fermentació lenta.

● Per a elaborar aquesta massa hem d'usar farina de força, perquè és la que conté més gluten i aguanta molt bé el pastat energètic i un tovat llarg.

● Com que el pastat és llarg, heu de fer servir els ingredients molts freds per tal de no apartar calor extra a l'elaboració.

● Convindria que en acabar el pastat la massa estigui a uns 25 o 26 graus centígrads. Preparada ja per a iniciar la fermentació.