



## L'évaporation Centrifuge au service de la perfection culinaire !

**Au sein du célèbre « Midsummer House Restaurant » de Cambridge, Royaume-Uni, les chefs expérimentent l'évaporation centrifuge, en utilisant l'évaporateur Rocket Genevac !**

La technique d'évaporation centrifuge, permet aux chefs du « Midsummer House » de concentrer de grands volumes de liquide. Ces concentrés peuvent être utilisés afin d'intensifier la saveur des sauces et des bouillons ou pour créer des combinaisons uniques de saveurs. L'évaporation centrifuge est principalement utilisée dans les laboratoires d'analyse où la qualité du produit final est absolument essentielle – telle qu'elle l'est en cuisine.

Au « Midsummer House », la cuisine du Chef Daniel Clifford a un accent moderne qui s'appuie sur la technique classique française. Des ingrédients de première qualité, une technique de pointe et le savoir-faire subliment les menus. Il est de plus en plus fréquent de trouver des équipements scientifiques dans les cuisines de restaurants étoilés : l'azote liquide, les bains régulés, la déshydratation et les lyophilisateurs permettent aux chefs actuels d'expérimenter des goûts et des textures de façons qui étaient auparavant impossibles. Mais si la technologie peut être le clou du spectacle d'un repas, le succès d'un plat dépend avant tout de ses saveurs.

« Nous sommes encore en phase d'apprentissage avec l'évaporateur Rocket et nous le testons sur de nombreux produits », a commenté le chef Clifford. « C'est vraiment un grand plaisir pour nos chefs de goûter à la perfection des ingrédients et d'essayer d'obtenir des saveurs pures. »

Au « Midsummer House » la technique

d'évaporation centrifuge est déjà utilisée sur une large gamme de composants, comme un consommé de caille (pour ravioli), un jus de céleri (incorporé dans un sorbet) et un bouillon de crabe (transformé en beurre de crabe). L'évaporation centrifuge ne nécessite pas de températures élevées pour fonctionner, contrairement à d'autres méthodes comme par exemple la réduction d'une sauce au piano, ainsi, les saveurs ne sont pas affectées. Ceci est particulièrement important avec des saveurs subtiles comme le concombre ou la betterave.

Mais tout comme le « Midsummer House » est à la fine pointe de la gastronomie, le « Rocket Genevac » redéfinit l'évaporation centrifuge. La plupart des évaporateurs sont conçus pour une utilisation avec de petites quantités de liquides, souvent quelques centilitres. Concentrer suffisamment de produit pour une seule portion de sauce pourrait prendre des jours. Le Rocket, lui, est capable de transformer rapidement des litres de liquide en millilitres de concentré. Cela peut ne prendre que quelques heures grâce à une technologie innovante de vapeur d'eau à basse température.

Le Chef Daniel Clifford en conclut « Nous cherchons toujours à améliorer nos techniques afin d'offrir la meilleure cuisine ». « Il n'y a pas d'autre évaporateur qui puisse atteindre ces objectifs. Le Rocket Genevac est unique. »

### Pour en savoir plus :

Sur l'évaporateur Rocket :  
[www.genevac.com/movie/rockets/Genevac](http://www.genevac.com/movie/rockets/Genevac) - tél +44-1473-240000 / +1-845-255-5000  
[salesinfo@genevac.co.uk](mailto:salesinfo@genevac.co.uk)  
Sur le « Midsummer House » :  
[www.midsummerhouse.co.uk/](http://www.midsummerhouse.co.uk/)



## Boîtes de pointes ingénieuses FlexiBulk : gain de place et de productivité dans votre laboratoire – [www.sartorius.com](http://www.sartorius.com)

Sartorius présente un tout nouveau concept d'emballage de pointes de pipettes : FlexiBulk. Grâce à un rangement bien organisé des pointes, ce nouvel emballage offre un gain de place précieux dans le laboratoire. Les boîtes empilables FlexiBulk occupent jusqu'à 40% de place en moins que les emballages conventionnels de pointes en vrac et réduisent les déchets d'emballage de presque 50% ainsi que les frais de transport et le bilan carbone.

FlexiBulk offre un concept « pick & place » rapide qui permet de charger les pointes dans des racks ou de les fixer directement aux pipettes. Grâce à son rangement ordonné, il est possible d'y choisir les pointes rapidement et avec efficacité. FlexiBulk permet ainsi aux utilisateurs de gagner jusqu'à 20% du temps normalement nécessaire pour

charger des pointes dans des racks à partir d'emballages en vrac.

Les pointes FlexiBulk sont certifiées sans RNase, DNase et endotoxines. Dans le cadre d'applications critiques, il est essentiel que la pureté soit certifiée afin d'éliminer toutes les sources de contamination secondaire. Comme les pointes sont produites et emballées dans des conditions de salle blanche classe ISO 8 et que leur procédé de fabrication est entièrement automatisé, tout risque de contamination est évité efficacement.

Par ailleurs, le couvercle de la boîte FlexiBulk est totalement étanche à l'air, afin de préserver la propreté parfaite des pointes pendant le transport et le stockage. Le couvercle est facile à ouvrir et peut être refermé pour protéger les pointes contre les poussières et



les impuretés. De plus, les boîtes compactes fabriquées en polyéthylène téréphtalate (PET) recyclable, mais durable peuvent être empilées sans qu'il soit nécessaire d'utiliser une boîte en carton extérieure.

Les pointes livrées dans les emballages FlexiBulk sont caractérisées par la même qualité élevée que les autres pointes Sartorius Optifit, disponibles en racks et en boîtes de recharge. Elles sont parfaitement adaptées aux pipettes Sartorius, telles que les



pipettes Picus®, Picus® NxT, eLINE®, mLINE® et Proline® Plus, ainsi qu'à la plupart des autres marques de pipettes assurant une parfaite étanchéité. Les boîtes FlexiBulk peuvent contenir des pointes d'un volume allant de 0,5 µl à 1 200 µl.