

Ricette AGAR-AGAR

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Il mondo di frutta

Caviale di frutta dolce

- 210 g Polpa di mandarino
- 1,8 g Agar-agar SOSA
- 10 g Zucchero cristallo
- 1 g Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA
- 5g Acqua

Portare l'acqua ad ebollizione, la polpa, lo zucchero e l'Agar-agar SOSA e la gelatina reidratata in acqua. Mescolare ogni tanto ed attendere che la temperatura scenda a 50 °C.

(Attenzione non raffreddare sul ghiaccio).

In un tubo alto e stretto pieno di olio ghiacciato, far cadere con il contagocce della pipetta, la miscela di frutta nell'olio ghiacciato.

Filtrare, lavare le perle con acqua ghiacciata e conservarle in frigorifero.

Nota: Questa ricetta funziona con Litchi, Mandarino, Fico, Anguria, Papaia, Pera, Mela, Ciliegia, Banana, Mango.

Frutta con un pH tra 3,2 e 5.

Caviale di frutta acida

- 150 g Polpa di lampone
- 60 g Acqua
- 1,8 g Agar-agar SOSA
- 10 g Zucchero cristallo
- 1 g Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA
- 5g Acqua

Far bollire l'acqua, la polpa, lo zucchero e l'agar-agar SOSA e la gelatina reidratata in acqua.

Mescolare ogni tanto ed attendere che la temperatura scenda a 50 °C.

(Attenzione non raffreddare sul ghiaccio).

In un tubo alto e stretto pieno di olio ghiacciato, far cadere con il contagocce della pipetta, la miscela di frutta nell'olio ghiacciato.

Filtrare, lavare le perle con acqua ghiacciata e conservarle in frigorifero.

Nota: Questa ricetta funziona con Albicocca, Limone, Lime, Mirtillo, Ribes, frutto della Passione, Kiwi.

Frutta con un PH inferiore a 3.2.