

Ricette ALGINATO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Bolle di mango

400 g	Polpa di mango
2,5 g	Alginato di sodio SOSA
0,5 ricetta/e	Soluzione acqua e cloruro di sodio*

Preparare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero.

Mixare tutti gli ingredienti a freddo. Lasciar riposare la miscela per 2 ore in frigorifero prima dell'utilizzo.

* Soluzione acqua e cloruro di sodio - Metodo tradizionale

0,5 l	Acqua
4 g	Cloruro

Mescolare a freddo gli ingredienti per diluire correttamente il cloruro di sodio.

Attendere almeno 3 ore prima dell'uso, preparare idealmente il giorno prima.

Nota: Questa soluzione è adatta ad un tradizionale metodo di sferificazione "diretto". La sferificazione rimane liquida per alcuni minuti: non si può effettuare in anticipo, è una preparazione dell'ultimo minuto.

Ricette ALGINATO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Bolle di mango e frutto della passione

300 g	Polpa di mango
200 g	Polpa di frutto della passione
10 g	Gluconolattato SOSA
0,5 ricetta/e	Soluzione acqua e Alginato*

Mescolare insieme a freddo la polpa di frutta e il gluconolattato.
Lasciar riposare la miscela per una notte in frigorifero prima dell'uso.

Usando un cucchiaino o una siringa, versare la polpa di frutta nella soluzione di acqua + alginato e lasciare agire per circa 3 minuti. Utilizzando una schiumarola o un colino rimuovere delicatamente le bolle formate e servire immediatamente.
Lo stato liquido di questa sferificazione dura solo pochi minuti.

* Soluzione acqua e alginato di sodio - Metodo inverso

0,5 l	Acqua
2,5 g	Alginato di sodio SOSA

Mescolare gli ingredienti a freddo per diluire correttamente l'alginato nell'acqua.
Attendere almeno 3 ore prima dell'uso, preparare idealmente il giorno prima.

Nota: Questa soluzione è per un metodo di sferificazione "inversa".
La sferificazione è sempre liquida, facile da configurare in anticipo e può essere cotta in forno.