Ricette ALGINATO

Una ricetta originale dell'École Valrhona

Bolle di pera

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

Mescolare a freddo la polpa di frutta e l'alginato.
Lasciar riposare la miscela per una notte in frigorifero prima dell'uso.
Usando un cucchiaio o una siringa, versare la polpa di frutta nella soluzione acqua + cloruro di sodio e lasciare agire per circa 30 secondi. Utilizzando una schiumarola o un colino, rimuovere delicatamente le bolle formate, risciacquarle con acqua fredda e servire immediatamente.

Nota: Lo stato liquido di questa sferificazione dura solo qualche minuto.

* 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.