Rezepte mit ALGINAT

Ein Original-Rezept der École Valrhona

Birnen-Bläschen

400 g	**Birnenfruchtmark von Williams-Birnen**
2,5 g	**SOSA-Natriumalginat**
0,5 Rezept	**Wasser-Natriumchlorid-Lösung***

Das Birnenfruchtmark und das Alginat kalt miteinander vermischen.
Die Mischung am besten vor der Verwendung über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
Das Fruchtmark mit einem Löffel oder einer Spritze in die Wasser-Natriumchlorid-Lösung geben und ca. 30 Sekunden einwirken lassen. Die Kügelchen vorsichtig mit einem Schaumlöffel oder Sieb entnehmen, mit kaltem Wasser abspülen und sofort servieren.

Anmerkung: Der flüssige Zustand dieser Sphärifizierung hält nur wenige Minuten an.

* Wasser-Natriumchlorid-Lösung – Traditionelle Methode

0,5 l	**Wasser**
4 g	**Chlorid**

Die Zutaten kalt vermischen, um das Natriumchlorid richtig aufzulösen.
Mindestens 3 Stunden vor der Verwendung warten, am besten am Vortag zubereiten.

Anmerkung: Diese Lösung wird für eine traditionelle Sphärifizierungsmethode (direkte Sphärifizierung) verwendet.
Die Sphärifizierung bleibt nur wenige Minuten lang flüssig, es gibt somit keine Möglichkeit zum Anrichten im Voraus. Die Sphärifizierung muss kurz vor dem Servieren erfolgen.