

Recetas AGAR-AGAR

Una receta original de la École Valrhona



Caviar de frutas dulces

- 210 g Pulpa de mandarina
- 1,8 g Agar-agar SOSA
- 10 g Azúcar cristal
- 1 g Gelatina en polvo 220 Bloom
SOSA
- 5g Agua

Llevar a ebullición el agua, la pulpa, el azúcar y el Agar-agar SOSA y la gelatina empapada de agua. Remover de vez en cuando y esperar hasta que la temperatura baje a 50 °C.

(Atención no enfriar sobre el hielo).

En un tubo alto y estrecho lleno de aceite helado, dejar caer a cuentagotas, con una pipeta, la mezcla de frutas en el aceite helado.

Pasar por el colador chino, lavar las perlas en agua helada y conservarlas en la nevera.

Nota: Esta receta funciona con Lichi, Mandarina, Higo, Sandía, Papaya, Pera, Manzana, Cereza, Plátano, Mango.

Frutas con un PH entre 3,2 y 5.

Caviar de frutas ácidas

- 150 g Pulpa de frambuesa
- 60 g Agua
- 1,8 g Agar-agar SOSA
- 10 g Azúcar cristal
- 1 g Gelatina en polvo 220 Bloom
SOSA
- 5g Agua

Llevar a ebullición el agua, la pulpa, el azúcar, el Agar-Agar SOSA y la gelatina empapada de agua. Remover de vez en cuando y esperar hasta que la temperatura baje a 50 °C.

(Atención no enfriar sobre el hielo).

En un tubo alto y estrecho lleno de aceite helado, dejar caer a cuentagotas, con una pipeta, la mezcla de frutas en el aceite helado.

Pasar por el colador chino, lavar las perlas en agua helada y conservarlas en la nevera.

Nota: Esta receta funciona con Albaricoque, Limón, Limón Verde, Arándano, Grosella, Pasión, Kiwi.

Frutas con un PH por debajo de 3,2.