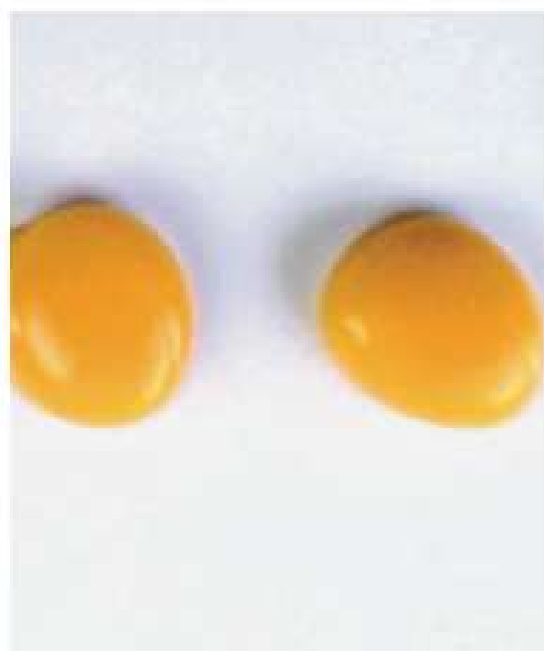


Texturas Sferificación

Sférico de mango



Para la base de raviolis esféricos de mango

- 250 g de puré de mango
- 250 g de agua
- 1,8 g de Algin
- 1,3 g de Citras

- 1 Triturar Citras con el agua con la ayuda de un túrmix.
- 2 Añadir Algin y volver a triturar con el túrmix.
- 3 Levantar el hervor a la mezcla sin dejar de remover.
- 4 Dejar enfriar a temperatura ambiente y una vez frío añadir el puré de mango y mezclar.
- 5 Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Para el baño de Calcio

- 6,5 g de Calcio
- 1.000 g de agua

- 1 Mezclar el agua con Calcio con la ayuda de un batidor.
- 2 Poner la mezcla en un recipiente que permita conseguir una altura de unos 5 cm.
- 3 Guardar.

Para el esférico de mango

- 1 Con la ayuda de una cuchara semiesférica hacer los raviolis esféricos de mango en el baño de Calcio.
- 2 Dejar los raviolis esféricos de mango durante 2 min en ese baño.
- 3 Sacar los raviolis esféricos de mango y limpiar en agua fría.
- 4 Escurrir los raviolis esféricos de mango del agua y secarlos sobre un papel absorbente procurando no romperlos.

Texturas Sferificación

Sférico de guisantes



Para el jugo de guisantes

- 300 g de guisantes extrafinos congelados
- 375 g de agua

- 1 Poner los guisantes congelados en el vaso americano.
- 2 Levantar el hervor al agua y añadir a los guisantes.
- 3 Triturar los guisantes junto con el agua hasta conseguir un jugo.
- 4 Colar en una superbag.
- 5 Guardar en la nevera.

Para la base de ravioli sférico de guisantes

- 500 g de jugo de guisantes (elaboración anterior)
- 2,4 g de Algin

- 1 Mezclar Algin con 1/3 parte del jugo de guisantes con la ayuda de un túrmix hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.
- 2 Añadir el resto de jugo de guisantes y mezclar bien.
- 3 Colar y guardar en la nevera.

Para el baño de Calcio

- 6,5 g de Calcio
- 1.000 g de agua

- 1 Disolver Calcio en el agua con la ayuda de un batidor.
- 2 Poner la mezcla en un recipiente que permita conseguir una altura de unos 5 cm.
- 3 Guardar.

Para el sférico de guisantes

- 1 Llenar una cuchara semiesférica con la base de ravioli sférico de guisantes y verter el contenido de la cuchara en el baño de Calcio consiguiendo raviolis sféricos.
- 2 Dejar cocer en el baño el ravioli de jugo de guisantes durante 2 min.
- 3 Pasados los 2 min sacar los raviolis con la ayuda de la cucharilla con agujeros y sumergirlos en agua fría a fin de limpiarlos.
- 4 Escurrir los raviolis sféricos de guisantes del agua procurando no romperlos.

Texturas Sferificación

Sférico de te con limón



Para la infusión de té Earl Grey

· 400 g de agua · 16 g de té Earl Grey · 20 g de azúcar

- 1 Mezclar los 3 ingredientes en frío e infusionar en la nevera 24 h.
- 2 Colar y guardar.

Para la base de Algin

· 75 g de agua · 1,5 g de Algin

- 1 Triturar Algin con el agua con la ayuda de un batidor hasta obtener una mezcla homogénea.
- 2 Colar y dejar reposar durante 30 min.

Para la base de ravioli esférico de té Earl Grey

· 190 g de infusión de té Earl Grey (elaboración anterior)
· 60 g de base de Algin (elaboración anterior)

- 1 Mezclar los dos componentes con la ayuda de un batidor y dejar reposar 30 min.
- 2 Introducir en el congelador para que a la hora de usarlo esté muy frío, pero sin que se congele.

Para el baño de Calcic

· 1000 g de agua · 6,5 g de Calcic

- 1 Diluir Calcic en el agua con la ayuda de un batidor.
- 2 Guardar la mezcla en el congelador para que a la hora de usarla esté muy fría, pero no congelada.

Para el esférico de te con limón

- 1 Colocar un cubo helado de zumo de limón dentro de una cuchara semiesférica de 3 cm de diámetro y terminar de llenarla con la base de ravioli esférico de té Earl Grey.
- 2 Escudillar en el baño de cloruro frío consiguiendo esferas.
- 3 Cocer dentro del baño de Calcic 30 seg, sacar el ravioli procurando no romperlo y pasarlo por un baño de agua helada.

Texturas Sferificación

Caviar de melón



Para el jugo de melón Cantaloupe

- 1 melón Cantaloupe de 500 g

- 1 Pelar y despepitar el melón.
- 2 Triturar la carne del melón en un vaso americano.
- 3 Pasar el jugo obtenido por una superbag.
- 4 Guardar en la nevera.

Para la base de caviar esférico de melón Cantaloupe

- 250 g de jugo de melón Cantaloupe (elaboración anterior)
- 2 g de Algin

- 1 Mezclar Algin con 1/3 parte del jugo de melón.
- 2 Triturar con un túrmix hasta conseguir una mezcla homogénea y sin grumos.
- 3 Mezclar con las 2/3 partes restantes, colar y guardar a temperatura ambiente durante 30 min.

Para el baño de Calcic

- 6,5 g de Calcic
- 1000 g de agua

- 1 Disolver Calcic en el agua con la ayuda de un batidor.
- 2 Poner la mezcla en un recipiente que permita conseguir una altura de unos 5 cm.
- 3 Guardar.

Para el caviar de melón

- 1 Llenar 4 jeringas con la mezcla de caviar de melón.
- 2 Escudillar gota a gota en la mezcla de agua y Calcic. Dejar cocer 1 min.
- 3 Colar y lavar el caviar de melón obtenido en agua fría, escurrir bien el exceso de agua.
- 4 Poner 25 g de caviar de melón en cada lata.
- 5 Disponer 8 semillas de fruta de la pasión y un cogollito de menta fresca encima del caviar.

Texturas Sferificación I

Canicas de PX-I



Para la base de Sféricos-I de PX y arropo

· 80 g de arropo · 160 g de Pedro Ximénez Gran Barquero · 4 g de Gluco · 0,2 g de Xantana

- 1 Mezclar el arropo con el px y disolver Gluco.
- 2 Añadir Xantana y triturar con el túrmix.
- 3 Dejar reposar 24 h en la nevera para que Xantana se hidrate y se pierda el exceso de aire.

Para el baño de Algin

· 2.000 g de agua · 10 g de Algin

- 1 Mezclar el agua con Algin en el vaso americano y triturar hasta que Algin se haya disuelto totalmente en el agua.
- 2 Guardar en la nevera durante 12 h para eliminar el exceso de aire.

Para los sféricos-I de PX y arropo

· 75 g de base de sféricos-I de px y arropo (elaboración anterior)
· 650 g de baño de Algin (elaboración anterior) · Jeringa con boca de 0,3 cm de diámetro · 50 g de Pedro Ximénez Gran Barquero

- 1 Llenar la jeringa con la base de sféricos-I de PX y arropo e ir escudillando gotas de 0,7 cm de diámetro en el baño de Algin.
- 2 Rápidamente y con los dedos ir sumergiendo las gotas formadas en el baño de Algin.
- 3 Dejar cocer durante 5 min, escurrir bien y dejar en agua 2 min.
- 4 Pasado este tiempo sacar los sféricos-I del agua y guardarlos en un recipiente con px gran barquero.

Para las canicas de PX-I

- 1 Repartir una base de azúcar sobre una bandeja y colocar encima los sféricos de PX, cubrirlos con más azúcar y dejar reposar durante 1 hora.
- 2 Pasado ese tiempo retirar las pasas de PX y quitar el exceso de azúcar.

Texturas Sferificación I

Minimozarellas esféricas-I



Para el agua de mozzarella

· 4 mozzarellas de búfala de 500 g

- 1 Abrir las terrinas y sacar las mozzarellas para guardar por separado el suero del interior de las terrinas y las mozzarellas.

Para la mezcla de mozzarella

· 220 g de mozzarella de búfala · 150 g de suero de mozzarella (elaboración anterior) · 70 g de nata líquida 35% m.g. · 4 g de sal

- 1 Triturar la mozzarella y el suero de mozzarella en el vaso americano hasta obtener una crema ligeramente granulosa.
- 2 Hervir la nata y añadir a la mezcla anterior. Triturar en el vaso americano durante 10 seg.
- 3 Añadir la sal, mezclar y guardar en la nevera.

Para la mezcla de Algin

· 5 g de Algin · 1.000 g de agua

- 1 Triturar Algin con el agua en el vaso americano hasta que no queden grumos.
- 2 Guardar en un recipiente que permita obtener una altura de 6 cm.

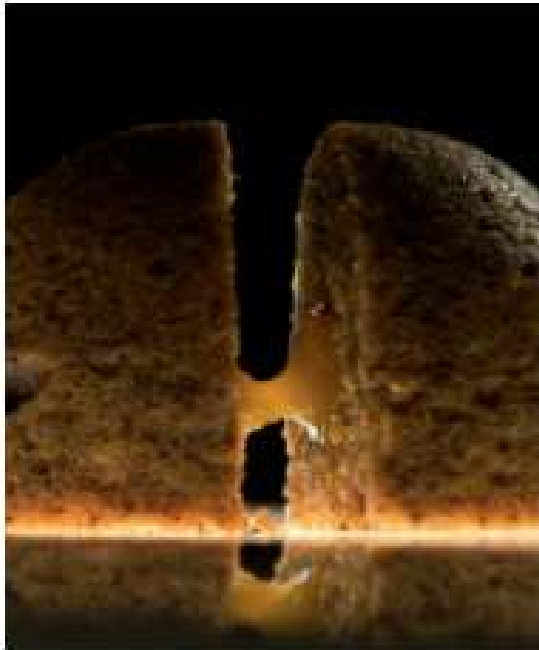
Para las mozzarellas sfericas-I

· 200 g de mezcla de mozzarella (elaboración anterior) · 1.000 g de baño de Algin (elaboración anterior) · Cuchara semiesférica de 15 g de capacidad

- 1 Llenar las cucharas con la mezcla de mozzarella y verter en el baño de Algin formando esferas.
- 2 Dejar cocer las mozzarellas caseras en la mezcla de Algin durante 12 min.
- 3 Transcurrido este tiempo escurrir las mozzarellas con la ayuda de una cuchara con agujeros, limpiarlas en agua y guardarlas cubiertas de agua de mozzarella.
- 4 Guardar en la nevera.

Texturas **Algin**

Gelatina Algin de albaricoque



Para la gelatina Algin de albaricoque

- 400 g de puré de albaricoque
- 100 g de agua mineral
- 125 g de azúcar
- 8 g de Algin
- 3 g de ácido cítrico en polvo
- 3 g de Gluco
- 3 g de Citras

- 1 Mezclar el azúcar con Algin en seco y juntar con el puré de albaricoque, Citras y agua en un cazo.
- 2 Calentar sin parar de remover hasta 70 °C aproximadamente.
- 3 Añadir Gluco y el ácido cítrico, remover.
- 4 Verter en un recipiente y reservar 3 horas en la nevera.
- 5 Aplicar el túrmix y verter sobre el molde deseado.
- 6 Reservar a -18 °C hasta su utilización.

* En este caso se ha utilizado como relleno en un plumcake de avellanas.

Texturas **Algin**

Gelatina Algin de frambuesa



Para la gelatina Algin de frambuesa

- 400 g de puré de frambuesa
- 100 g de agua
- 125 g de sacarosa
- 8 g de Algin
- 3 g de Citras
- 2,4 g de ácido cítrico en polvo
- 2 g de Gluco

- 1 Mezclar el puré de frambuesa con el agua y Citras y calentar a 40 °C.
- 2 Poner Algin con la sacarosa e incorporar al proceso anterior.
- 3 Aplicar el túrmix y por último añadir Gluco y el ácido cítrico en polvo con un poco de agua.
- 4 Mezclar y homogenizar con el túrmix nuevamente.
- 5 Verter en un recipiente y reservar en la nevera por espacio de 3 horas hasta que gelifique.
- 6 Tritura la gelatina para que quede bien lisa y verter en el molde deseado.
- 7 Reservar a -18 °C hasta su utilización.

* En este caso se ha utilizado como relleno en un brownie de chocolate.

Texturas **Algin**

Gelatina Algin de coco



Para la gelatina Algin de coco

- 500 g de leche de coco
- 250 g de agua
- 36 g de coco en polvo
- 200 g de azúcar
- 9 g de Algin
- 2,4 g de Gluco

50 g de agua

- 1 Poner la leche de coco, el agua y el coco en polvo en un cazo y calentar a 70 °C.
- 2 Añadir el azúcar con Algin a la leche de coco y remover, a continuación incorporar Gluco.
- 3 Retirar del fuego e incorporar el agua, dejar reposar 3 horas en la nevera.
- 4 Volver a triturar y estirar con la ayuda de unas guías para obtener la altura deseada.
- 5 Congelar y cortar el tamaño elegido.

* En este caso se ha utilizado combinándola con una sablée de cacao

Texturas **Algin**

Gelatina Algin de mandarina



Para la gelatina Algin de mandarina

- 375 g de zumo de mandarina
- 150 g de azúcar
- 5,5 g de Algin
- 1,2 g de Gluco
- 1,8 g de ácido cítrico
- 1,5 g de e Citras

- 1 Poner el zumo en un cazo y calentar a fuego medio.
- 2 A los 50 °C añadir el azúcar y Algin previamente mezclados entre sí.
- 3 Sin parar de remover subir hasta los 70 °C y retirar del fuego.
- 4 Añadir Gluco y el ácido cítrico previamente mezclados entre sí y triturar con un túrmix.
- 5 Añadir Citras y triturar de nuevo.
- 6 Dejar en un recipiente a cuajar en la nevera por espacio de 3 h.
- 7 Triturar con un túrmix y estirar encima de una bandeja con transparencia hasta conseguir un grosor de 1 cm.
- 8 Congelar a -18 °C hasta su utilización.

* En este caso se ha utilizado como relleno en un buñuelo.