

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 esféricas-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.