

Esferificacións

INTRODUCCIÓN

A esferificación é unha **técnica culinaria** empregada en alta cociña que permite formar **esferas de líquido** cunha **textura xelatinosa**.

As esferas fórmanse cando os ións de calcio substitúen aos de sodio, creando un xel sólido térmicamente irreversible. Os ingredientes utilizados para levar a cabo esta reacción son o **alginato de sodio** e o **cloruro de calcio**. Esta reacción xera **cloruro de sodio (sal de mesa)**, polo que é necesario lavar as esferas antes de consumilas.

MATERIAIS NECESARIOS

- 330 ml de Coca Cola / café / auga con colorante
- 1,2 g de alginato de sodio
- 1 g de cloruro cálcico
- Auga
- Balea ou axitador
- Pipetas
- Coador
- 4 bowl
- Culleres

PROCEDEMENTO

1. Mestúrase a Coca Cola / Café / Auga e **alginato de sodio**. Axítase a mestura ata que estea totalmente disolta, se é necesario quéntase. Déixase repousar para que se desfagan as burbullas de aire atrapadas, mellor se se deixa repousar pola noite.
2. Prepárase a **disolución** do **cloruro de calcio** en 500 ml de auga.
3. Introdúcese a disolución de Coca-Cola e **alginato de sodio** nunha xiringa e déixase caer pinga a pinga sobre a disolución de **cloruro de calcio**.
4. Déixase repousar as esferas uns minutos e sepáranse con axuda dun coador.
5. Enxáuganse as esferas formadas en auga para eliminar o exceso de **cloruro de sodio**.
6. Despois de limpar, retíranse as esferas da auga e poden ser probadas.

VÍDEO (por QR no cartel)

<https://www.youtube.com/watch?v=TZjsNm9PmGE>

