

O PROCESO DAS ESTERIFICACIÓNS

MATERIAIS

- 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 ou xiringas
- Coador
- 4 bowls
- Culleres



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.



PROCEDEMENTO



1. Mestúrase a **Coca Cola** 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.
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.



4



12

PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLES

