



ТЕХНИКА

Гель на агаре

Отвар с агаром кипятят минуту, дают ему застыть и взбивают до гладкости. Получается гель, который послушно держит форму на тарелке.

УРОВЕНЬ
1 из 3

ЧТО НУЖНО

Агар, блендер, кондитерский мешок или бутылка с носиком.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Агар — водоросль, которая застывает при 35–40 °С и не плавится до 85 °С. Поэтому гель на агаре не течёт на тёплой тарелке.

Норма — 1–1,5 г агара на 100 мл жидкости. Агар обязательно кипятят минуту, иначе он не схватится.

Кислые соки и душистые цитрусы добавляют после кипения: жар их не щадит. Застывший пласт взбивают погружным блендером, и выходит гладкий гель для точек и мазков.

Самая частая ошибка — пожалеть агара. Тогда гель течёт. Добавьте ещё немного и прокипятите заново.