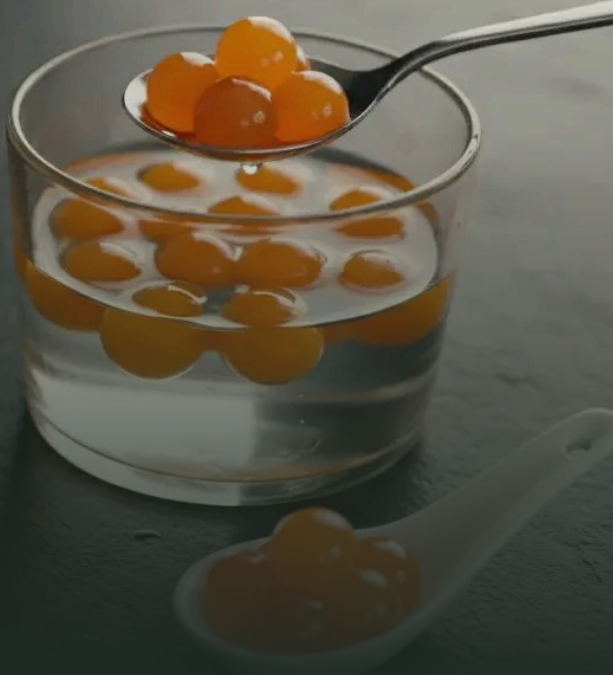




ТЕХНИКА

Обратная сферификация

Каплю пюре с кальцием опускают в раствор альгината. Снаружи образуется тончайшая плёнка, а внутри остаётся жидкость, как в спелой ягоде.

УРОВЕНЬ
3 из 3

ЧТО НУЖНО

Альгинат натрия, лактат кальция, весы с точностью до 0,1 г, шумовка.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Обратная сферификация: в пюре добавляют лактат кальция (около 2%), ложкой опускают в ванну с альгинатом натрия (0,5% в воде).

Через 2–3 минуты снаружи образуется плёнка. Сферу вынимают шумовкой и промывают в чистой воде.

Внутри вкус остаётся жидким, будто в ягоде. Обратный способ тем и хорош, что шарики не твердеют со временем.

Альгинат и лактат кальция продают в лавках для кондитеров. Понадобятся весы с точностью до десятой доли грамма: на глаз здесь ничего не выйдет.