

# MesZépices.Com

## LA SPHERIFICATION INVERSE

La sphérification inverse permet la réalisation de formes plus importantes que la sphérification directe : billes, raviolis etc... Les produits réalisés ont, d'autre part, l'avantage de conserver le moelleux intérieur qui explose en bouche, car la pellicule formée par l'alginate au contact des sels de calcium contenus dans la préparation va rester stable et cessera de grossir dès la sortie de la bille du bain d'alginate au contraire des grains de « caviar » où une migration et un durcissement de la préparation va migrer jusqu'au centre.

Il est possible d'utiliser tous jus de fruits, de légumes, liqueurs, sauces....

Le mélange LACTATE de CALCIUM / GLUCONATE de CALCIUM est solubilisé par agitation mécanique (fouet ou cuillère)

Un repos d'une demi-heure minimum au réfrigérateur est indispensable.

La dose habituelle est de 2 grammes (1 Cuillère à café arasée voir \*) pour 250 grammes de solution. Des essais vous permettront d'ajuster le dosage à la solution choisie.

Pour réaliser des billes, il peut être intéressant de mettre la solution dans un moule à glaçons de la taille correspondante et de mettre celui-ci une heure au congélateur puis de sphérifier les billes obtenues.

Le bain d'ALGINATE se prépare en dissolvant 2 grammes (1 Cuillère à café arasée voir \*) d'ALGINATE dans 300 grammes d'eau par agitation mécanique vive à l'aide par exemple d'un mixer plongeant en prenant soin de ne le démarrer qu'après l'avoir plongé dans la solution et en évitant de remonter à la surface pour éviter au maximum l'incorporation d'air, Laisser reposer une demi-heure.

Pour sphérifier verser à l'aide d'une cuillère d'un seul coup la quantité nécessaire à la réalisation de la bille dans la solution d'alginate. Un léger mouvement du bain évite tout risque de collage lors de l'introduction. Laisser agir 30 secondes, puis sortir les « billes » à l'aide d'une cuillère et les transférer dans un saladier rempli d'eau pour rinçage. Il est recommandé de procéder à plusieurs rinçages à grande eau,

\* La cuillère à café standard utilisée mesure 27mm de largeur 45mm de longueur et 5mm d'épaisseur. C'est le modèle premier prix (souvent vendu par 6) de la grande distribution. Remplir la cuillère largement et araser celle ci tenue bien horizontalement avec la lame d'un couteau dépassant de chaque côté.