

MesZépices.Com

LA SPHERIFICATION

La sphérification permet de faire des petits grains (souvent baptisés « caviar ») avec tout liquide utilisé pur ou allongé d'une eau la moins riche possible en calcium. Il est possible d'utiliser l'eau permutée utilisée dans les fers à repasser, mais nous déconseillons vivement cette pratique car cette eau est peu recommandable pour l'organisme et peut surtout faire courir d'importants risques bactériologiques,

Il est possible d'utiliser tous jus de fruits, de légumes, liqueurs, sauces.... Un passage au chinois permettra d'éviter l'obstruction de la seringue si vous souhaitez utiliser celle-ci pour sphérifier.

L'ALGINATE de sodium est solubilisé par agitation mécanique vive dans le liquide à sphérifier 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 limiter au maximum l'incorporation d'air .

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

La dose habituelle est de 2 grammes (1 Cuillère à café arasée voir *) d'alginate 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 de calcium se prépare en dissolvant 3 grammes (2 Cuillères à café arasées voir *) de CHLORURE de CALCIUM dans 500 grammes d'eau par agitation au fouet ou à la cuillère. Laisser reposer une demi-heure.

Pour réaliser un « caviar », remplir une seringue (sans aiguille) du liquide puis videz celle-ci goutte à goutte dans la solution calcique. Un léger mouvement de la solution calcique évite tout risque de collage lors de l'introduction. Laisser agir 30 secondes, puis sortir le « caviar » à l'aide d'une cuillère et le transférer dans un saladier rempli d'eau pour rinçage. Il est recommandé de procéder à plusieurs rinçages à grande eau pour limiter l'arrière goût salé qui peut se transmettre.

* 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 lame d'un couteau dépassant de chaque côté.