

Texturas **Sferificación**

Caviar de melón



Para el jugo de melón Cantaloupe

- 1 melón Cantaloupe de 500 g

- 1 Pelar y despepitar el melón.
- 2 Triturar la carne del melón en un vaso americano.
- 3 Pasar el jugo obtenido por una superbag.
- 4 Guardar en la nevera.

Para la base de caviar esférico de melón Cantaloupe

- 250 g de jugo de melón Cantaloupe (elaboración anterior)
- 2 g de Algin

- 1 Mezclar Algin con 1/3 parte del jugo de melón.
- 2 Triturar con un túrmix hasta conseguir una mezcla homogénea y sin grumos.
- 3 Mezclar con las 2/3 partes restantes, colar y guardar a temperatura ambiente durante 30 min.

Para el baño de Calcic

- 6,5 g de Calcic
- 1000 g de agua

- 1 Disolver Calcic en el agua con la ayuda de un batidor.
- 2 Poner la mezcla en un recipiente que permita conseguir una altura de unos 5 cm.
- 3 Guardar.

Para el caviar de melón

- 1 Llenar 4 jeringas con la mezcla de caviar de melón.
- 2 Escudillar gota a gota en la mezcla de agua y Calcic. Dejar cocer 1 min.
- 3 Colar y lavar el caviar de melón obtenido en agua fría, escurrir bien el exceso de agua.
- 4 Poner 25 g de caviar de melón en cada lata.
- 5 Disponer 8 semillas de fruta de la pasión y un cogollito de menta fresca encima del caviar.