

Texturas **Sferificación**

Sférico de guisantes



Para el jugo de guisantes

- 300 g de guisantes extrafinos congelados
- 375 g de agua

- 1 Poner los guisantes congelados en el vaso americano.
- 2 Levantar el hervor al agua y añadir a los guisantes.
- 3 Triturar los guisantes junto con el agua hasta conseguir un jugo.
- 4 Colar en una superbag.
- 5 Guardar en la nevera.

Para la base de ravioli esférico de guisantes

- 500 g de jugo de guisantes (elaboración anterior)
- 2,4 g de Algin

- 1 Mezclar Algin con 1/3 parte del jugo de guisantes con la ayuda de un túrmix hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.
- 2 Añadir el resto de jugo de guisantes y mezclar bien.
- 3 Colar y guardar en la nevera.

Para el baño de Calcic

- 6,5 g de Calcic
- 1.000 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 esférico de guisantes

- 1 Llenar una cuchara semiesférica con la base de ravioli esférico de guisantes y verter el contenido de la cuchara en el baño de Calcic consiguiendo raviolis esféricos.
- 2 Dejar cocer en el baño el ravioli de jugo de guisantes durante 2 min.
- 3 Pasados los 2 min sacar los raviolis con la ayuda de la cucharilla con agujeros y sumergirlos en agua fría a fin de limpiarlos.
- 4 Escurrir los raviolis esféricos de guisantes del agua procurando no romperlos.