les recettes d'Alice

Cuisine moléculaire
Perles et cocktails

4 personnes

Traditionnel

Plat annuel

Économique

20 minutes

Minute

Facile

INGREDIENTS

200 ml de sirop ou de jus de fruit
1 sachet d'alginate de calcium
200 ml d'eau
1 sachet de lactate de sodium

MATERIEL NECESSAIRE

1 kit de sphérification
1 mixeur plongeant

PREPARATION ET REALISATION

1- Mélanger au mixeur le sirop avec l'alginate.
2- Dissoudre le lactate dans l'eau.
3- À l'aide de la micropipette, prélever la préparation d'alginate et laisser goutter dans le bain de trempage. Laisser tremper 1 a 2 min.
4- Récupérer les perles à l'aide de la cuillère percée et les rincer abondamment à l'eau tiède.

CONSEILS ET ASTUCES

Il est préférable de consommer ces perles dans l'heure suivant leurs réalisation. Pour le sirop mélanger 150 ml d'eau avec 50 ml de sirop parfumé.

Alice Délice