

Mangiare un liquido.  
Farlo materializzare magicamente in bocca  
senza mai versarlo, senza passare dal bicchiere.  
Mordere piccole perle morbide che esplodono in bocca,  
liberando un fluido ricco di sapore.

È stato un miraggio per generazioni di chef, barman e pasticceri.  
Poi è iniziato il dialogo con la scienza; in cucina è entrato l'alginate di sodio  
e Ferran Adrià ha inventato il caviale di melone. Era il 2003 e una sera  
i clienti del Bulli si trovarono sul piatto una scatoletta di metallo,  
servita su ghiaccio, che solitamente conteneva caviale.  
Ma le piccole sfere color arancio si rompevano al morso e sprigionavano  
succo di melone. Era nata la tecnica della sferificazione.

La nuova tecnica si diffonde con una rapidità mai vista prima.  
Entra nelle cucine dei grandi ristoranti e dietro  
i banconi dei cocktail bar di tendenza.

Si fa lo spritz molecolare, un caviale  
arancione tuffato nel prosecco.

Entra nel mondo del bubble tea  
e nascono le popping boba.

Si va oltre le piccole sfere: ci troviamo  
a mangiare un finto uovo al tegamino,  
con il tuorlo fatto di succo di mango  
e l'albumina di latte di cocco.

Se il risultato è spettacolare,  
ancor di più lo è la preparazione.  
Le gocce di succo di melone cadono in acqua  
e, in pochi secondi, vengono avvolte da una sottile  
pellicola impermeabile che trattiene il liquido al suo interno.  
C'è il trucco, ovviamente. Il succo non è solo succo e l'acqua  
non è solo acqua. All'interno dell'acqua è stato discolto un sale di calcio  
e nel succo l'alginate di sodio. Niente paura: sono sostanze di origine  
naturale. Il primo è un sale minerale presente in natura e il secondo  
si chiama così perché viene estratto da alcune alghe brune.

Il miracolo avviene grazie ad una trasformazione  
chimica e strutturale affascinante.

Per saperne di più



[www.rebecchi.com](http://www.rebecchi.com)

Idee di sferificazione e abbinamenti di gusto

APERITIVI



per i tuoi APERITIVI

## INFORMAZIONI IMPORTANTI

### Acqua da usare per la sferificazione

La sferificazione diretta funziona se si usa  
“acqua molto leggera” ovvero oligominerale  
naturale a basso contenuto di Ca<sup>++</sup> inferiore a 60 mg/l.

### Preparazione del liquido da sferificare

Non si possono sferificare tutti i liquidi.  
Segui scrupolosamente le dosi e le sostanze  
indicate nella tabella sul retro dell'astuccio.  
La sferificazione avviene solo in determinate  
condizioni di: acidità (pH > 4), bassa quantità  
di calcio e di fibre del liquido da sferificare,  
assenza di grassi, densità, etc.

Non si possono sferificare: sostanze  
contenenti grassi (oli, cioccolato, etc.),  
sostanze molto acide (succo di limone, aceto,  
succhi di frutta acidi, etc.), alimenti ricchi di calcio  
(es. latte e yogurt, alcuni succhi di frutta/frutta fresca),  
alimenti ricchi di fibre (es. frutta fresca e/o verdura).

### Le bolle d'aria sono nemiche della sferificazione.

Qualora la soluzione da sferificare incorporasse troppa aria,  
potete filtrarla con un setaccio fine o aspettare che si disperda  
naturalmente. Non si consiglia l'uso del minipimer, perché la soluzione  
ingloberà troppa aria e ci vorranno alcune ore prima che si dissolva:  
conservalo nel frattempo in frigorifero.

### Consigli per la sferificazione

Ti consigliamo di tagliare al max 2 cm della punta della pipetta in dotazione,  
non di più: otterrai così delle perle di diametro 4-5 mm circa. Se sei interessato  
a creare sfere più grosse, dovrai dotarti di uno strumento idoneo.  
La distanza di caduta delle gocce (10-15 cm circa) nel “bagno di sferificazione”,  
aiuta ad avere delle sfere di forma più regolare, belle rotonde.



IDEA CREATIVA  
CON PERLE SFERIFICATE  
AL SUCCO DI POMODORO

KIT PER

# SFERIFICAZIONE

per dolci - cocktail - cucina creativa





Se vuoi utilizzare la menta fresca, è possibile sferificare seguendo queste indicazioni. Per ottenere 250 g di liquido procedi così: sbollenta velocemente le foglie di menta fresca, scolale e immersile in acqua e ghiaccio (tutto sempre a base di acqua oligominerale). Frulla le foglie raffreddate e acqua oligominerale, sempre per ottenere 250 g di soluzione da sferificare e procedi seguendo le istruzioni dal punto n. 3. La stessa procedura è applicabile anche alle **foglie di basilico fresco**.

## PREPARAZIONI SALATE

### Idee di sferificazione e abbinamenti di gusto per le tue PREPARAZIONI SALATE



Per realizzare questa decorazione, utilizza 250 g di succo di melone frullato o centrifugato e poi filtrato: procedi come indicato dalle istruzioni riportate sull'astuccio, partendo dal punto 3. Se il succo ottenuto fosse troppo denso, sostituisce una parte con acqua oligominerale.

- 1 Idealmente le sfere vanno usate rapidamente per apprezzare al meglio il sapore del liquido contenuto. Se passano alcune ore, l'interno potrebbe non risultare troppo liquido.
  - 2 Le sfere già pronte vanno conservate in frigorifero per un max di 2 giorni.
  - 3 Nel tempo, le sfere già pronte tendono ad attaccarsi tra loro: niente paura, basta immergerle nuovamente in acqua pulita, sempre con l'aiuto di un colino.
- Conservazione delle sfere pronte

## UN PO' DI SCIENZA

La sferificazione diretta è una gelificazione controllata di un liquido addizionato di alginato di sodio, che gelifica se immerso in un bagno ricco di ioni calcio  $\text{Ca}^{++}$ , formando delle sfere.

Cos'è alginato di sodio?

E' un polisaccaride a lunga catena lineare, che si estrae da alcune alghe brune ed è solubile nella maggior parte dei liquidi alimentari. In particolari condizioni, può formare un gel.

Cos'è il lattato di calcio?

E' un sale di calcio che si ottiene per via fermentativa da amido di mais e, malgrado il nome, non si produce dal latte o dal lattosio. Per fare le sfere, il componente essenziale è lo ione calcio  $\text{Ca}^{++}$ .

Come si formano le sfere?

Quando l'alginate di sodio va a contatto con il  $\text{Ca}^{++}$  del bagno di sferificazione, si crea un sottile strato di gel attorno alle gocce di liquido aromatizzato.