

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'alginato 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'albume 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 disciolto un sale di calcio e nel succo l'alginato 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

Idee di sferificazione e abbinamenti di gusto

per i tuoi APERITIVI

APERITIVI

Spritz
con **sfere**
di aperitivi
amari alcolici

Spritz Ugo
con **sfere**
di sciroppo
al sambuco
e menta

Sambuca
con **sfere**
di caffè

Gin Tonic
con **sfere**
di sciroppo
all'anice

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^{++} 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 ($\text{pH} > 4$), 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 ingloberebbe troppa aria e ci vorrebbero alcune ore prima che si dissolvesse: conservala 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





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

PREPARAZIONI SALATE



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 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 Ca^{++} .

Come si formano le sfere?

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

Conservazione
delle sfere pronte

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.