

Esferificació de Pèsols

Ingredients

- 300g de pèsols
- Clorur de calci
- Alginat de sodi

Material

- 2 vasos de precipitats
- Batedora
- Colador
- Cullera perforada
- Cullera rodona
- Granetari
- Xeringues de plàstic
- Cristal·litzador

Procediment

1. S'introdueixen 375mL d'aigua en un vas de precipitats. S'escalfa a una temperatura aproximada de 300°C en una placa calefactora. Quan l'aigua bull s'afegeixen 300g de pèsols, pesats al granetari. Han de bullir 20 minuts.
2. Mentrestant, es pesen 3'2g de clorur de calci i es dissolen en 0,5 L d'aigua en un vas de precipitats, deixant reposar 24 hores a la nevera.
3. Quan ha passat el temps d'ebullició dels pèsols, es procedeix a la seva trituració amb la batedora. És important triturar-los juntament amb l'aigua de la seva cocció. Seguidament es cola la barreja a través del colador per tal que quedi una massa cremosa.
4. Es barreja aquesta massa de pèsols (600mL) amb 1'8g d'alginat de sodi. Es barreja bé tot per tal que quedi una mescla ben homogènia. Després es deixa reposar a la nevera durant 24 hores.
5. Quan ha transcorregut aquest temps ja es pot iniciar el procés d'esferificació. En un cristal·litzador es posa la solució de clorur de calci preparada anteriorment, i en un altre cristal·litzador es posa aigua.
6. Es mulla la cullera rodona amb la solució de clorur de calci i tot seguit s'omple una xeringa grossa amb la solució d'alginat de sodi i suc de pèsols.
7. El següent pas es apretar l'èmbol de la xeringa per tal d'abocar la mescla que conté a la cullera rodona. A continuació s'aboca el contingut de la cullera en el cristal·litzador que conté la solució de clorur de calci. Es pot observar que es produeixen les esferes. Passat 3 minuts, s'extreuen amb una cullera perforada i

s'introdueixen en el cristal·litzador que conté aigua. D'aquesta manera s'eliminarà el clorur de calci de la superfície.

8. Ara ja toca gaudir de les sensacions que provoca l'explosió de les esferes a la boca!