

Esferificació de iogurt

Ingredients

- 125g de iogurt ensucrat
- Alginat de sodi

Material

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

Procediment

1. Es pesen 5 grams d'alginat de sodi al granetari, i es dissolen en 1 litre d'aigua amb l'ajuda d'una batedora. Es deix reposar la solució obtinguda durant 24 hores a la nevera.
2. Un cop transcorregut aquest temps ja es pot iniciar el procés d'esferificació.
3. En primer lloc es posa la solució d'alginat de sodi en un cristal·litzador, i en un altre s'hi posa aigua.
4. S'agafa iogurt, prèviament ben agitat, amb una xeringa de plàstic grossa. Tot seguit apremem l'èmbol de la xeringa perquè el iogurt caigui dins de la cullera rodona que prèviament s'ha mullat amb la solució d'alginat.
5. A continuació es deixa caure el contingut de la cullera dins del cristal·litzador que conté l'alginat perquè es formin les esferes durant un temps de 3 minuts.
6. Quan hagi transcorregut aquest temps i es formin les esferes, es treuen de la solució d'alginat de sodi amb l'ajuda de la cullera perforada i s'introdueixen al bany d'aigua per rentar-les, d'aquesta manera s'eliminarà l'alginat restant de l'esferificació.
7. Ara ja toca gaudir de les sensacions que provoca l'explosió de les esferes a la boca!