

# TEXTURAS

*Albert y Ferran Adrià*

## SFERIFICAZIONE

La sferificazione è una tecnica culinaria creata nel 2003 dai fratelli Adrià.

Si tratta della gelificazione controllata di un liquido che, immerso in un bagno, forma delle sfere.

Esistono due tipi di sferificazione: quella **basica** ( che consiste nell'immergere un liquido con Algin in un bagno di Gluco) e quella **inversa** ( ovvero l'immersione di un liquido ad alto contenuto naturale di calcio, oppure Gluco in un bagno di Algin).

Queste tecniche permettono di ottenere sfere di diverse dimensioni: caviale, uova, gnocchi, biglie, ravioli, ecc..

In entrambe le tecniche, le sfere ottenute sono leggermente flessibili e quindi facili da maneggiare.

Possiamo introdurre elementi solidi nelle sfere, che rimarranno sospese nel liquido, in modo da ottenere due o più sapori in una sola elaborazione.

## SFERIFICAZIONE BASICA

La sferificazione basica è indicata per ottenere ravioli a altri prodotti sferici con una membrana estremamente sottile e magica per il palato.

E' ideale anche per la preparazione del caviale sferico.

La sua preparazione richiede tempi rapidi, poichè una volta immerse le sfere nel bagno di Gluco, la gelificazione non si interrompe e alla fine si trasforma in una sfera compatta.

Un altro inconveniente è che non può essere usata con prodotti che contengono calcio ( latte, formaggi, alimenti arricchiti con calcio), dal momento che al minimo contatto con Algin, il prodotto inizia a gelificare.

## SFERIFICAZIONE INVERSA

La sferificazione inversa è estremamente versatile e può essere applicata a quasi tutti gli alimenti.

E' particolarmente indicata per prodotti ad alto contenuto di calcio o di alcol.

Se il prodotto contiene naturalmente del calcio (latte, formaggi, ecc..) non è necessario aggiungere Gluco.

Se conservate correttamente, le sfere ottenute offrono un'ottima stabilità e una lunga durata.

La consistenza delle sfere ottenute dipende dal tempo d'immersione nel bagno di Algin.

Qualora si utilizzi liquido poco denso ( ad esempio il latte), basta aggiungere Xantana e mescolare finchè non condensa.

Nel caso di sfere modellabili, aggiungere il Gelly per gelificare.