

ESFERIFICACIÓ DE VERMUT AMB OLIVES

Roger Tresanchez

Carrera

INGREDIENTS

60 MINUTES 6 SERVINGS

- 200 mL de vermut
- 5 g de lactat càlcic
- 400 mL d'aigua
- 2 g d'alginat sòdic
- 200 g d'olives

TAGS

#esferificacio #molecular #olives #sferification #vermouth #VERMUTH



1

Mesurar el vermut que usarem.



2

Afegir el lactat càlcic al vermut i remenar fins a dissoldre'l completament.



3

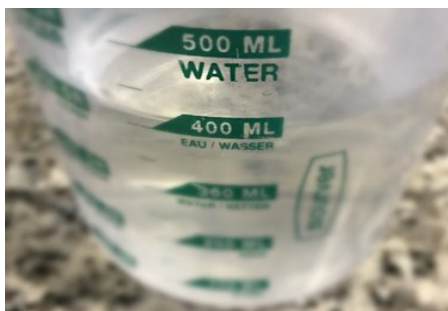
Si no podem dissoldre tot el lactat podem escalfar lleugerament la barreja.





4

Posem el vermut amb lactat en una glaçonera i ho deixem al congelador durant tota la nit.



5

L'endemà procedirem a dur a terme la esferificació. Primer de tot, mesurem 400 mL d'aigua.



6

Afegim l'alginat sòdic i, amb l'ajuda del minipimer, el dissolem completament. El deixem reposar durant un mínim de cinc minuts, de tal manera que les bombolles se'n vagin completament.



7

Treiem els glaçons de vermut del congelador. Els glaçons es fonen ràpidament, pel que hem de treure tot just els que anem a utilitzar.



8



9

Presentem un parell o tres de glaçons en el recipient on ho servirem. Una llauna de conserva de decoració (disponible en moltes tendes de coses per la llar) és ideal.





10

Afegim unes olives (les q es prefereixin) per completar la llauna. També es poden usar escopinyes, navalles, musclos...



11

Bon profit!!

