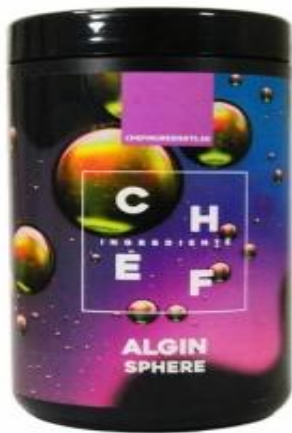


Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/algin-sphere-500-g-p-1095.html>



ALGIN SPHERE 500 g

Cena **131,00 zł**

Numer katalogowy **SMO502-500**

Kod producenta **SMO**

Opis produktu

ALGIN 500 GNaturalny produkt pozyskiwany z brunatnic. Wybrany algin jest idealny do osiągnięcia sferyfikacji z gwarancją dobrych rezultatów. Kawior molekularny to główny produkt uzyskiwany za pomocą Algin Sphere. Algin żeluje w obecności Calcium. Rozpuszczać w zimnej wodzie, mieszać blenderem. Nie wymaga podgrzewania do uzyskania procesu sferyfikacji. Sferyfikacja podstawowa jest idealna do wytworzenia kuleczek z cieniutką błoną. Rezultatem jest sfera, która bardzo łatwo pęka w ustach. Technika ta polega na dodaniu do płynnej esencji smakowej (np. soku z pomarańczy) alginianu sodu, a następnie wlewaniu, kropelka po kropelce mikstury do kąpieli wapniowej składającej się z wody i Calcic. Bardziej uniwersalna jest sferyfikacja odwrócona. Przy jej zastosowaniu można utworzyć kawior molekularny z prawie każdego produktu. Efekt ten osiągamy poprzez dodanie do płynu, z którego chcemy przyrządzić kawior calcium i gluko a następnie zanurzeniu jej w kąpieli alginowej. Technika ta najlepiej się sprawdza w przypadku płynów alkoholowych bądź o wysokiej zawartosci wapnia albo niskim pH. W tym przypadku proces żelifikacji można powstrzymać poprzez opłukanie sfery w wodzie, dzięki czemu powstałe kuleczki mogą znaleźć więcej zastosowań (np. jako dodatek do koktailii.) Zastosowanie w kuchni molekularnej:- do sferyfikacji podstawowej- do sferyfikacji odwróconej- do wykańczania deserów, oraz dań mięsnych- do produkcji kawioru" z soków.- do produkcji większych kul z płynem np efekt żółtka jajka."