

La sphérification



Formation des sphères d'alginate dans une solution d'ions calcium



Le « caviar » ainsi formé est placé dans une boisson gazeuse : les billes dansent avec les bulles !

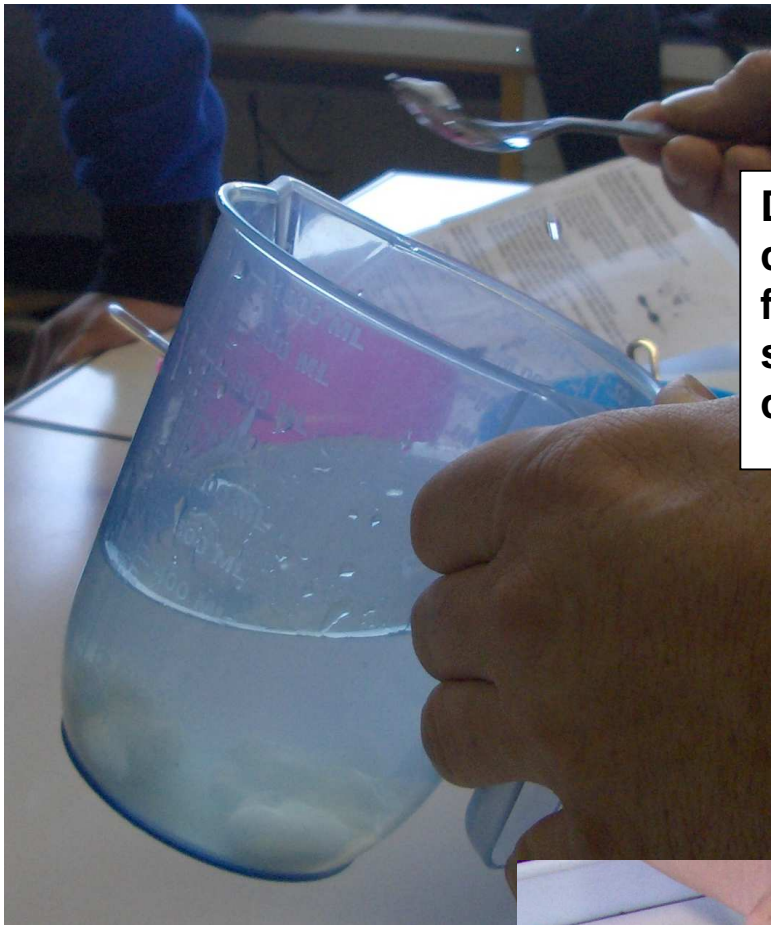


Les sphères aromatisées à la barbe à papa et au goût de cookies au chocolat peuvent être colorées aux colorants alimentaires. Ce caviar coloré est placé dans de différentes boissons.



Les sphères peuvent être de toutes les couleurs

Sphérification inverse



De grandes sphères
calciques sont
formées dans une
solution d'alginate :
ce sont des ravioles



Des ravioles de
yogourt sont isolés
dans des cuillères.
Elles éclatent dans
la bouche pour
libérer leur saveur



**Schweps au caviar
au goût de cookies
au chocolat**



**Fanta citron au
caviar de barbe à
papa et cookies
au chocolat**



**Sphérification, et
sphérification
inverse réunies**