

Texturas **Sferificación I**

Mini-mozzarellas sphériques-I



Pour le aqua sérum de mozzarella

- 4 mozzarellas de bufflonne de 500 g

- 1 Ouvrir les terrines et en retirer les mozzarellas afin de séparer le sérum des mozzarellas.

Pour le mélange de mozzarella

- 220 g de mozzarella de bufflonne
- 150 g de sérum de mozzarella (élaboration précédente)
- 70 g de crème liquide à 35 % de m.g.
- 4 g de sel

- 1 Mixer la mozzarella et le sérum de mozzarella au blender jusqu'à obtention d'une crème légèrement granuleuse.
- 2 Porter la crème liquide à ébullition et ajouter au mélange précédent. Mixer au blender pendant 10 secondes.
- 3 Ajouter le sel, mélanger et réserver au réfrigérateur.

Pour la mezlale bain d'Algin

- 5 g d'Algin
- 1 000 g d'eau

- 1 Mixer l'Algin et l'eau au blender jusqu'à élimination de tous les grumeaux.
- 2 Garder dans un récipient qui permette d'obtenir une hauteur de 6 cm.

Pour les mozzarellas sphériques-I

- 200 g de mélange de mozzarella (élaboration précédente)
- 1 000 g de bain d'Algin (élaboration précédente)
- Cuiller mi-sphérique de 15 g de contenance

- 1 Remplir les cuillers avec le mélange de mozzarella et verser dans le bain d'Algin pour former des sphères.
- 2 Laisser cuire les mozzarellas sphériques dans le mélange d'Algin pendant 12 minutes.
- 3 Ce temps écoulé, égoutter les mozzarellas à l'aide d'une cuiller à trous, les laver à l'eau et les garder recouvertes d'eau de mozzarella.
- 4 Conserver au réfrigérateur.