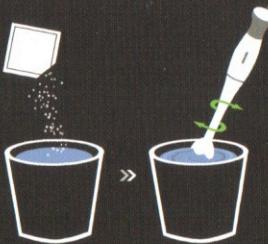


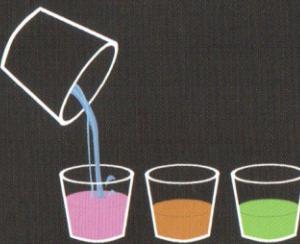
1



Mélanger, au mixer à pied plongeant ou au blender, 1 sachet de 2 g d'alginate de sodium dans 100 ml d'eau minérale peu calcique.

- Pour éviter la formation de grumeaux, veiller à disperser l'alginate en pluie et vérifier qu'elle ne soit pas collée au mixer.
- Utiliser une eau douce, très peu calcique (<30 mg/L de calcium), pour éviter de trop épaissir la préparation.

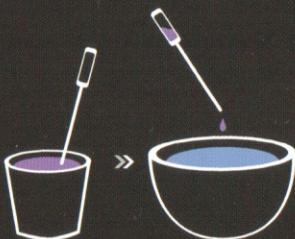
2



Verser 1 dose d'alginate pour 1 dose de sirop et mélanger énergiquement.

- Pour varier les saveurs, remplir par exemple à moitié 4 verres avec les 4 sirops de votre choix puis les compléter chacun avec le même volume d'alginate préparé précédemment et mélanger.
- Pour une première utilisation, il est conseillé d'utiliser des sirops du commerce. Dès que la méthode est comprise, elle peut être facilement adaptée avec des jus, sucrés ou salés, à condition qu'ils ne soient pas trop acides ni riches en calcium (tels que les produits lactés).

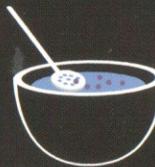
4



Remplir la pipette de la préparation contenant l'alginate et le sirop et la faire tomber en goutte dans le bain de trempage contenant le calcium. Les perles se forment instantanément !

- Pour obtenir des perles bien rondes, il est conseillé de positionner la pipette à au moins 5 cm au dessus du bain de trempage.
- Pour former des perles plus grosses, couper l'embout de la pipette.

5



Laisser tremper les perles formées 1 à 2 minutes puis les récupérer à l'aide de la cuillère percée. Les rincer à l'eau claire.

- Le rinçage sert à supprimer le goût légèrement salé et amer du bain de calcium.
- Plus le trempage dans le bain de calcium est long, plus la pellicule de gelée entourant la perle sera épaisse, moins le cœur sera liquide.

3



A température ambiante, préparer le « bain de trempage » en versant 1 sachet de 6 g de lactate de calcium dans 200 ml d'eau du robinet. Mélanger pour dissoudre complètement le sel.

6



Servir rapidement dans un cocktail, sur un dessert ou une verrine... selon les envies !

- Il est conseillé de déguster les perles dans la 1/2h afin qu'elles gardent leur effet « éclatant » en bouche. La gélification continue dans le temps pour aboutir à une perle de gelée (le cœur n'est plus liquide).
- Les perles complètement gélifiées peuvent être conservées 24h au réfrigérateur ou incorporées dans une pâte à gâteau comme des fruits secs, elles ne fonderont pas à la cuisson.
- S'il vous reste de la préparation à base d'alginate, jetez-la à la poubelle et non dans les canalisations.