

## La Sferificazione



Al succo di frutti rossi (o al liquore all'arancia) e acqua viene aggiunto l'alginate di sodio e si frulla il composto cercando di non fare bolle.



Intanto si prepara un'altra ciotola con acqua e cloruro di calcio



La miscela con il succo viene prelevata con una siringa senz'ago e la si fa cadere goccia a goccia nella ciotola con il cloruro di calcio e un colino



Le gocce così formate rimangono nella soluzione per circa 40 secondi.  
Dopodiché vengono prelevate con il colino.



E sciacquate in una ciotola contenente acqua pulita per eliminare il gusto salato lasciato dal cloruro di sodio che si è formato dopo la reazione tra l'alginato di sodio e il cloruro di calcio. Ora le sfere sono pronte per l'utilizzo.