



### **Caviar esférico de melón Cantaloupe**

250 g de jugo de melón; 2 g de Algin; 500 g de agua; 2,5 g de Calcic.

Mezclar Algin con 1/3 parte del jugo de melón y triturar. Mezclar las 2/3 partes restantes, colar y guardar. Disolver Calcic en el agua. Llenar 4 jeringas con la mezcla de melón y Algin. Escudillar gota a gota en la base de Calcic. Retirar al cabo de 1 min., colar y lavar el caviar obtenido en agua fría.

### **Raviolis esféricos de mango**

1.250 g de agua; 1,3 g de Citras; 1,8 g de Algin; 250 g de puré de mango; 5 g de Calcic. Triturar Citras con 250 g de agua, añadir Algin y volver a triturar. Levantar el hervor, dejar enfriar y mezclar con el puré de mango. Mezclar 1.000 g de agua con Calcic. Verter en este baño el contenido de una cucharada dosificadora llena de la mezcla de mango y Algin, dejarla 2 min y escurrirla en agua fría. Repetir la operación hasta obtener todos los raviolis.

