



### **Ravioli esférico de té**

975 g de agua; 16 g de te Earl Grey; 25 g de azúcar; 50 g de zumo de limón; 1,5 g de Algin; 3,2 g de Calcic.

Mezclar 400 g de agua, el té y 20 g de azúcar en frío y dejar macerar en la nevera 24 h. Colar. Mezclar el zumo de limón con 5 g de azúcar y congelar en una cubitera.

Triturar Algin con 75 g de agua. Diluir Calcic en 500 g de agua.

Mezclar la infusión de té con la base de Algin y dejar reposar.

Introducir en el congelador para que se enfríe pero sin que se congele. Colocar un cubito de limón en una cuchara dosificadora de 3 cm y terminar de llenarla con la base del té. Introducir en el baño de Calcic durante 30 segundos. Limpiar el ravioli en agua fría.

