

Sorbet van meloen met gemarineerde meloenballetjes



Ingrediënten

Voor de kaviaar:

- 250 gram meloensap
- 2 gram algin (texturas)
- 500 gram Water
- 2 gram Calcic (texturas)

Voor de sorbet:

- 50 gram Water
- 1 blaadje gelatine
- 1 vanillestok
- 1 stengel citroengras
- 1 takje munt
- 200 gram cavaillon, gepureerd
- 400 gram Suiker

Voor de meloenballetjes:

- 140 gram Suiker
- 1 citroen,sap en rasp
- 1 kruidnagel
- 1 takje verse munt,fijngesneden
- 200 gram Water
- 1 cavaillon

Voor de vailledruppel:

- 200 gram isomaltsuiker

- 6 druppels vanille olie
- 1 limoenblaadjes

Bereiding

Voor het sap: mix de meloenstukken in een blender. Giet de puree door een koffiefilter en laat uitlekken tot 250 gram helder sap.

Doe er de Algin bij en mix het sap met een staafmixer. Doe hetzelfde met het water en de Calcic.

Zuig met een injectiespuit (van de apotheek, met een doorsnede tussen 1 en 4 mm) de meloenmassa op en laat het druppelen in het Calcicwater. Er zullen zich onmiddellijk stevige balletjes vormen.

Zeef de balletjes uit het water of gebruik een schuimspaan.

maak de sorbet van meloen:

Kook het water. Voeg er het lege vanillestokje, de stukjes citroengras, de munt en de uitgeknepen gelatine aan toe. Dek de pan af met plasticfolie en laat 10 minuten trekken.

Zeef de massa en roer de suiker door het water. Mix met een staafmixer de meloenpuree erdoor. Giet de massa in een ijsmachine en draai er sorbet van.

maak de gemarineerde meloenballetjes:

Laat suiker en water 5 minuten koken. Voeg er de kruiden, het sap en de geraspte citroenschilletjes aan toe. Sluit de pan af met plasticfolie en laat 20 minuten trekken.

Haal ondertussen met een parisienelepeltje kleine balletjes uit de meloen. Zeef de infusie en laat de balletjes in de siroop marinieren. Laat verder afkoelen.

maak de suikerdruppel van vanille-olie:

Smelt de isomaltsuiker in een pan tot 106 °C.

Doop een metalen ring in de suiker en trek die met een pincet naar boven. Zo ontstaat er een vliesje onderaan de ring.

Druppel met een spuitflesje of een pipet een druppel vanilleolie op het suikervliesje. Blaas zachtjes in de ring tot er zich een kleine bel vormt.

Door het gewicht van de olie trekt de bel naar beneden waardoor zich een staafje aan het belletje vormt.

Breek het staafje voorzichtig af.

Je kunt de isomaltsuiker eventueel opnieuw verwarmen, mocht de temperatuur te laag zijn en de suiker kristalliseren.

Gebruik de druppel als decoratie.