

Reinterpretare de tip Caprese: o sferă cremoasă de telemea maturată, învelită într-un gel fin de roșii, cu accente aromatice (ierburi, rozmarin), contrastată de caviar balsamic și ulei verde proaspăt.

Ingrediente (6 porții fine dining)

Bază brânză

- 300 g telemea de vacă
- 150 ml smântână de gătit
- 25 g Primerba pesto ierburi de Provence
- 7 g gelatină (hidratată)

Gel roșii (glazură)

- 400 g roșii pelati
- 100 g roșii cherry (din total)
- 10 g Primerba pesto de rozmarin
- 7 g busuioc (jumătate din cantitate)
- 5 g sare
- 9 g gelatină (hidratată)

Caviar balsamic

- 50 ml cremă de oțet balsamic Knorr
- 25 g Primerba pesto Asia
- 4 g gelatină (hidratată)
- 300 ml ulei de măsline (foarte rece / semi-congelat)

Ulei verde

- 400 ml ulei de măsline (restul)
- 8 g busuioc (blanșat)
- 10 g coriandru (blanșat)

Garnish & finisare

- 100 g roșii cherry (restul)
- busuioc prăjit (crispy)
- piper proaspăt măcinat

Proces tehnologic

1. Sferă de telemea Într-un vas, adaugă: telemeaua mărunțită smântâna Primerba ierburi de Provence Gătește la foc mic (max. 60°C) până devine compoziție fină. Mixează pentru textură perfectă. Adaugă gelatina hidratată (7 g) și omogenizează. Toarnă în forme silicon (sferă), unse ușor. Răcește minim 2 ore la frigider.

2. Gel fin de roșii (stratul exterior) Sotează ușor în puțin ulei: busuioc (jumătate) pesto de rozmarin Adaugă: roșii pelati 100 g cherry sare Fierbe 5–7 min. Blenduiește până devine fin, apoi strecoară. Adaugă gelatina (9 g) în compoziția caldă (~60°C). Lasă să ajungă la ~35–40°C (important pentru glazurare).
3. Glazurare sferă Scoate sferile de brânză din forme. Înfige pe ac sau lingură. Glazurează prin imersie în gelul de roșii. Răcește imediat → formează “coajă” elastică. Repetă dacă vrei strat mai gros.
4. Caviar balsamic Încălzește ușor crema balsamică + pesto Asia. Adaugă gelatina (4 g). Răcește până devine fluid vâscos (nu fierbinte). Picură în ulei foarte rece (semi-congelat). Rezultă perle → strecoară și clătește rapid în apă rece.
5. Ulei verde Blanșează busuiocul + coriandrul (5 sec → apă cu gheață). Stoarce bine. Mixează cu uleiul de măsline. Strecoară fin → obții un ulei clar, intens verde.
6. Elemente finale Taie cherry proaspete. Prăjește frunze de busuioc → crispy. Condimentează ușor cu piper.