



L'art de la Sphérification  
LIVRE DE RECETTES



# Contenu



Bienvenu à la  
gastronomie  
moléculaire

PAGE 04 \_ 05



Recettes

PAGE 06 \_ 20



Plongeurs

PAGE 21 \_ 26



Saveurs

PAGE 27 \_ 29

# Bienvenu à la gastronomie moléculaire

---

L'objectif de ce livre de recettes est de stimuler la créativité, d'ouvrir la porte aux accords entre solides et liquides, en combinant technologie et science gastronomique pour manipuler les états de la matière pour offrir de nouvelles sensations aux convives.

Les perles exploseront dans la bouche remplissant le palais de saveurs, de sensations et d'arômes, portant l'expérience culinaire à un autre niveau.

Vous trouverez des recettes simples et d'autres d'une certaine complexité, osez découvrir l'équilibre des saveurs et odeurs de chacune des propositions et lancez- vous pour réaliser vos propres créations.

Les sphérifications s'installent, pour rester, nous voulons faire partie de votre cuisine. Notre engagement est l'excellence afin que vous soyez ravi de notre produit et brilliez avec vos invités.



## Héctor de la Rosa

Pour la création de ce livre de recettes, nous avons eu la participation de notre collaborateur et ami Héctor de la Rosa.

Il est actuellement directeur de la restauration chez Be Live Hotels by Globalia et membre du Top F&B Club où les principaux directeurs d'entreprise de restaurants hôteliers en Espagne revendiquent la valeur du département Food and Beverage des hôtels.

Il a étudié la restauration à l'École d'hospitalité de Salamanque et, plus tard, il a exercé la direction et la gestion des entreprises hôtelières au Centre supérieur d'hospitalité de Galice.

## Carrière:

- Food and Beverage Supervisor à l'hôtel Hilton Brussels City. Bruxelles. Belgique.
- Directeur des opérations de restauration au Thon Hotel EU. Bruxelles. Belgique
- Directeur de la restauration au Hard Rock Hotel Ibiza by Palladium Hotel Group, où il a participé à l'ouverture du premier hôtel de la marque Hard Rock en Europe. Ibiza. Espagne.
- Directeur de la restauration et des boissons au Hard Rock Hotel Tenerife by Palladium Hotel Group, participant de la même manière à l'ouverture de l'hôtel qui servirait à consolider la marque en Europe.
- Directeur corporatif de la nourriture et des boissons chez Be Live Hotels by Globalia. Madrid. Espagne.

## Autres réalisations:

- Champion National de Belgique des Cocktails en 2011 organisé par l'U.B.B (Union de Barman de Belgique et l'I.B.A (International Barman Association). Bruxelles. Belgique.
- Participation au World Cocktail Championship en 2011 organisé par le I.B.A. Varsovie. Pologne.
- Belgian Mixing Star Champion 2013 organisé par Amaretto Disaronno. Bruxelles. Belgique.
- Troisième position du Championnat du Monde de Mixing Star 2013 organisé par Amaretto Disaronno. Amsterdam. Pays-Bas.



# Recettes

---

*Quand la  
technologie et la  
gastronomie  
s'unissent pour le  
succès,  
Il n'y a plus de limite?  
À la créativité.*



# MOUSSE DE RICOTA, POMME CARAMÉLISÉE ET BOUTARGUE RAPÉE

## PEARL DE VERMOUTH RESERVA

### INGRÉDIENTS

200gr de Ricotta  
1 de Citron vert  
10 gr de Miel  
50 gr de Sucre glace  
60 gr de Crème à fouetter  
1 de Pomme  
50 gr de Sucre  
50 gr de Beurre  
20 gr de Boutargue rapée  
Huile d'olive  
10 Perles de Vermouth Reserva



ÉLABORATION  
25 MIN



SERVICE POUR  
10 PERSONNES

### PRÉPARATION

- Mélanger la ricotta avec le miel, le zeste de citron vert et la crème. Bien battre jusqu'à. Obtenir un mélange homogène. Ajouter un filet d'huile, mélanger et réserver.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter la pomme coupée en dés et le sucre. Cuire jusqu'à caramélisation.
- Remplissez une cuillère de mousse ricotta. À une extrémité, ajoutez un Cucharadita de la pomme caramélisée. Placez la perle de vermouth et saupoudrez de boutargue râpée.



ALLERGÈNES >



LAITIERS



POISSONS

## BLINI, LABNEH ET CAVIAR

PEARL VODKA  
FRAMBOISE



RÉFRIGÉRATEUR  
24 H



ÉLABORATION  
5 MIN



SERVICE POUR  
10 PERSONNES



### INGRÉDIENTS

10 de Blinis  
500 gr de Yogourt Grec  
25 gr de Aneth  
100 gr de Caviar  
Sel et poivre  
Huile d'olive  
10 Perles de Vodka Framboise

### PRÉPARATION

- Disposer le yogourt grec dans une étamine ou un sachet de papier de cuisine avec une pincée de sel.
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant 24 heures, pour obtenir une texture similaire à celle du fromage à tartiner.
- Saupoudrer d'aneth haché.
- Prenez un Blini et étalez-le avec le labneh.
- Placez une cuillère à soupe de caviar.
- Culminer avec la perle de vodka framboise.

ALLERGÈNES >



LAITIERS



POISSONS



## ROULEAU DE CARPACCIO DE CREVETTES AU PÂTÉ DE MOULES MARINÉES

### PEARL MEXICANA

#### INGRÉDIENTS

700 gr de Crevettes  
1 Citron  
1 Orange  
10 gr de Poivre rose  
200 gr de Moules marinées  
50 gr de Mayonnaise japonaise  
1 Gousse d'ail  
10 Perles de Mexicana

#### PRÉPARATION

- Congeler les crevettes au moins pendant 24 heures et décongeler.
- Épluchez les crevettes, retirez l'intestin et ouvrez-le comme s'il s'agissait d'un livre.
- Placez les crevettes entre une pellicule de plastique et avec un puits d'écrasement à rouleaux. Nous obtiendrons une sorte de feuille de crevettes.
- Videz une boîte de moules marinées et écrasez jusqu'à obtenir une texture pâtée.
- Étaler la feuille de crevettes avec le pâté et incorporer le zeste de citron et d'orange sur le dessus.
- Saupoudrer de poivre rose. Rouler la feuille en forme de rouleau et la couper en portions.
- Couper l'ail en tranches très fines et le faire frire dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Dans une cuillère, mettez la portion de rouleau de crevettes, un bout de mayonnaise japonaise et des croustilles d'ail. Accompagnez-le de la perle mexicana.



ALLERGÈNES >



CRUSTACÉS

## CURRY DE CREVETTES AU TAMARIN

### PEARL COGNAC-FIGUE



ÉLABORATION  
35 MIN



SERVICE POUR  
10 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

500 gr de Crevettes  
500 gr de Ciboulette  
Huile  
50 gr de Pâte de curry  
200 gr de Lait de coco  
Eau  
20 gr de Citronnelle  
5 gr de Piment de la Jamaïque  
20 gr de Gingembre  
50 ml de Rhum vieilli  
50 gr de Pâte de Miso  
20 gr de Sauce aux huîtres  
Coriandre  
Cardamome  
50 gr de Tamarin  
10 Perles de Cognac-Figue

### PRÉPARATION

- Peler les crevettes et réserver les têtes.
- Marquer les crevettes dans une poêle et réserver. Faire rissoler les têtes et bien presser pour extraire les jus. Ajouter le rhum et flamber le tout.
- Retirez les têtes des crevettes et ajoutez une cuillère à soupe de pâte de tamarin et de curry. À ce mélange, ajoutez du lait de coco, de la citronnelle, du piment de la Jamaïque, de la cardamome, du gingembre, de la pâte miso, un peu de jus de citron et de la sauce aux huîtres.
- Bien mélanger et rectifier curry, citron et sel selon goût.
- Laisser cuire 5 minutes et ajouter quelques brins de coriandre pour cuire encore 5 minutes. Filtrer la sauce et réserver.
- Cuire les crevettes dans la sauce obtenue, servir sur une cuillère et terminer avec la perle de Cognac-figue.



ALLERGÈNES >



LAITIERS



POISSON



CRUSTACÉS



MOUTARDE

# TARTARE DE FUET

## PEARL RHUM VANILLE-COCO



SERVICE  
45 MIN



ÉLABORATION  
15 MIN



SERVICE POUR  
10 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

400 gr de Fuet ou saussisson sec 2 Jaunes d'œuf  
 20 gr de Sauce soja  
 15 gr de Mayonnaise Siracha  
 15 gr de Moutarde de Dijon 15 gr Sirop d'agave  
 100 gr de Cornichons doux 100 gr de brins de coriandre  
 1 Orange  
 1 Citron  
 50 gr de Gingembre  
 40 gr de Salicorne  
 10 Perles de Rhum Vanille-Coco



### PRÉPARATION

- Mariner le jaune d'œuf dans un creuset recouvert de sauce soja pendant 45 minutes.
- Couper le fuet et les cornichons en carrés.
- Hacher la coriandre et deux branches de salicorne.
- Mélanger le fuet, les cornichons, la moutarde, la mayonnaise, le zeste d'orange, le zeste de citron, le zeste de gingembre et le sirop d'agave.
- Retirez le jaune de la sauce soja et incorporez-le dans le mélange.
- Servez le tartare sur une cuillère comestible et terminez avec la perle de rhum vanillo coco et une branche de salicorne.



ALLERGÈNES >



CONTENT DU  
GLUTEN



OEUF



SOJA



MOUTARDE



## BROCHETTE DE PASTRACI

### PEARL RÉDUCTION DE PEDRO XIMENEZ



### INGRÉDIENTS

200 gr Pastrami  
5 Boules de mozzarella  
5 Tomates cerise  
Origan  
Huile d'olive  
Wasabi  
10 Perles de Réduction de Pedro Ximenez

### PRÉPARATION

- Coupez le pastrami en tranches, coupez la mozzarella et les tomates cerises en deux.
- Dissoudre la pâte de wasabi dans l'huile d'olive avec de l'origan dans un bol.
- Ajouter les morceaux de mozzarella dans le bol et assaisonner avec de l'huile de wasabi et de l'origan.
- Faites un zigzag avec le pastrami autour de la tomate, de la mozzarella et de la perle PX. Placez le cure-dent sans piquer la perle pour finir de tenir.

ALÉRGENOS >



LAITIERS



POISSONS

## CONFITURE BLOODY MARY, TAPENADE ET ANCHOIS

### PEARL VERMOUTH RESERVA

#### INGRÉDIENTS

300 gr de Tomate	200 gr de Olives noires d'énoyautées
150 gr de Sucre	80 gr de Câpres
100 ml de Vodka	10 gr de Thym
20 gr de Sauce Perrins	25 ml de Vinaigre de vin
10 gr de Sel de Céleri	Huile d'olive
5 gr de Tabasco	200 gr de Pain brioché
1 Citrón	Fleurs comestibles
100 gr d'Anchois	10 Perles de Vermouth Reserva

#### PREPARACIÓN

- Dans une casserole mettre l'eau et porter à ébullition. Faites une croix à la base des tomates avec une dentelle. Placer dans de l'eau bouillante et blanchir pendant 30 secondes. Retirer et introduire dans la glace. Une fois froides, peler les tomates.
- Vider la casserole et la porter à feu moyen avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Hacher les tomates et les jeter dans la casserole. Faire revenir pendant 2 minutes. Ajouter la vodka et cuire pendant 5 minutes.
- Ajouter la sauce perrins, le sel de céleri, le jus de citron, le tabasco et cuire encore 5 minutes. Ajouter le sucre et laisser cuire jusqu'à obtenir une texture de confiture. Rectifier le tabasco si nécessaire.
- Dans un broyeur, ajoutez les olives, les câpres, l'huile d'olive, le vinaigre et le thym. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture pâtee.



- Toaster le pain brioché. Etaler la confiture, puis une cuillère de tapenade, déposer la perle de Vermouth R. et entourer d'un anchois.



ALLERGÈNES >



## NID DE JAMBON

### PEARL DE GAZPACHO



ÉLABORATION  
15 MIN



SERVICE POUR  
10 PERSONNES

#### INGRÉDIENTS

300 gr de Jambon iberique  
10 de œufs de caille  
Panko  
Pousses de coriandre  
Mayonnaise au wasabi  
10 Perles de Gazpacho

#### PRÉPARATION

- Cuire les œufs de caille, laisser refroidir puis peler, ouvrir en deux et enlever le jaune.
- Dans un bol, mélanger les jaunes cuits, le panko et la mayonnaise au wasabi.
- Dans une cuillère, mettez le jambon en forme de nid et remplissez avec le mélange de jaune et de panko.
- Couvrir d'un demi-œuf de caille avec la perle de gaspacho située au creux du jaune. Accompagner avec des pousses de coriandre.



ALLERGÈNES



CONTENT DU  
GLUTEN



LAITIERS



OEUFS

## CRÈME DE MOZZARELLA ET PESTO DE NOISETTES

### PEARL CRÈME BALSAMIQUE DE FRAMBOISE

#### INGRÉDIENTS

300 gr Mozzarella di Buffalo  
200 gr Crème à fouetter  
120 gr Huile d'olive douce  
20 gr Gingembre  
1 Citrón  
80 gr Noisettes pelées  
115 gr de Parmesan  
50 gr Basilic  
Sel et poivre  
10 Perles balsamiques framboise



ÉLABORATION  
15 MIN



SERVICE POUR  
10 PERSONNES

#### PRÉPARATION

- Dans un creuset mettre des noisettes pelées, du parmesan, du basilic et de l'huile d'olive. Écrasez bien tout. Rectifier le point de sel et de poivre et réserver. Il devrait être dense.
- Dans un verre mélangeur, mettez la mozzarella, la crème, le gingembre râpé, le zeste de citron et écrasez bien.
- Sur une cuillère, mettez la crème et un peu de pesto sur le côté.
- Culminer l'ensemble avec la perle balsamique framboise et une feuille de basilic.



ALLERGÈNES >



LAITIERS



NOIX

## MI-CUIT CARAMÉLISÉ ET FROMAGE BRIE

PEARL RHUM  
VANILLE-COCO

### INGRÉDIENTS

200 gr de Mi-Cuit  
20 gr de Sucre  
200 gr de Fromage Brie  
10 Perles de Rhum  
Vanille-Coco

### PRÉPARATION

- Couper le mi-cuit et le brie en blocs de même taille.
- Placer sur la cuillère dans laquelle il doit être servi. Saupoudrer de sucre sur le dessus et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.
- Culminer l'ensemble avec la perle de Rhum Vanille-Coco.



ÉLABORATION  
5 MIN



SERVICE POUR  
10 PERSONNES



ALLERGÈNES >



LAITIERS



## MAKI-CAUSA DE SAUMON FUMÉ

### PEARL VODKA ROSAS

#### INGRÉDIENTS

300 gr de Pomme de terre  
 200 gr de Celeri-rave  
 1 Citrón  
 500 gr de Saumon fumé  
 Poivrons jaunes, sel et poivre  
 5 Avocats  
 5 Cornichons sucrés  
 10 Perles de Vodka Rosas

#### PRÉPARATION

- Cuire les pommes de terre avec la peau jusqu'à ce qu'elles soient tendres sans casser et laisser refroidir. Cuire le céleri-rave pelé jusqu'à ce qu'il soit tendre sans le casser et laisser refroidir.
- Éplucher les pommes de terre et écrasez-les avec le céleri-rave jusqu'à obtenir une purée de pommes de terre très compacte. Ajouter le jus de citron, le poivron jaune au goût et rectifier le sel et le poivre.
- Couper l'avocat et le cornichon sucré en lanières. Sur une pellicule de plastique, étaler le saumon fumé. Couvrir avec la purée de pommes de terre et placer les lanières d'avocat et les cornichons sucrés.
- Rouler comme s'il s'agissait de sushis à l'aide du tapis japonais. Couper les makis et terminer avec la perle de Vodka Rosas



ÉLABORATION  
40 MIN



SERVICE POUR  
10 PERSONNES



ALLERGÈNES >



POISSON



CÉLER

## FAUX RISOTTO DE FEUILLES DE NAVET AVEC ALBARIÑO, COQUES ET CAVIAR DE HÉRISSEONS

PEARL DE PEARLIÑA  
(GIN TONIC ET VIN ALBARIÑO)

### INGRÉDIENTS

200 gr de Riz Konjac  
1 Bouquet de feuilles de navet  
1 Boîte de coques  
100 gr de Caviar d'oursin  
200 ml de Vin Albariño  
10 Perles de Pearliña

### PRÉPARATION

- Drainer les coques et réserver le liquide de la boîte.
- Dans une casserole, verser l'Albariño et porter à ébullition. Ajouter le liquide des coques. Faites cuire les feuilles de navet dans le bouillon obtenu jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.
- Passer le turmix, ajoutez le riz konjac et mélangez bien pour que notre faux risotto soit prêt.
- Dans une cuillère mettre le risotto, trois coques et la perle A Pearliña. Culminer avec le caviar d'oursin.



ÉLABORATION  
25 MIN



SERVICE POUR  
10 PERSONNES

ALLERGÈNES >



POISSONS



CRUSTACÉS



REFRIGÉRATEUR  
1H



ÉLABORATION  
30 MIN



SERVICE POUR  
10 PERSONNES



## YAOURT AU FOIE

### PEARL RÉDUCTION DE PEDRO XIMENEZ

#### INGRÉDIENTS

250 gr de Yogourt grec  
500 gr de Foie  
10 Coupelles de chocolat noir  
Édulcorant liquide  
Poivre  
Sel Maldon  
10 Perles de Réduction de Pedro Ximénez

#### PRÉPARATION

- Poser le foie dans un bol, laisser tempérer et écraser avec une fourchette.
- Ajouter le yogourt grec et bien mélanger le tout. Sucrez au goût et assaisonner de sel et de poivre.
- Mettre le mélange dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur pendant une heure.
- Versez le mélange dans les tasses de chocolat et terminer avec la perle PX

ALLERGÈNES >



LAITIERS

# TIRAMISÚ TWIST

## PEARL RHUM CAFÉ

### INGRÉDIENTS

250 gr Mascarpone  
200 gr Gâteau au chocolat  
1 Orange  
25 gr Basilic  
50 gr Miel  
Édulcorant liquide  
2 Kumquat  
10 Perles de Rhum Café

### PRÉPARATION

- Mélanger dans un bol le mascarpone, le jus d'une demi-orange, zeste d'orange et de miel. Rectifier avec un édulcorant au goût.
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins une heure. Avant de servir, hacher le basilic et mélanger avec la crème.
- Couper le gâteau au chocolat à la taille et couvrir avec la crème faite.
- Ajoutez une tranche de Kumquat et terminez avec la perle de Rhum Café.



RÉFRIGÉRATEUR  
1 H



ÉLABORATION  
10 MIN



SERVICE POUR  
10 PERSONNES



ALLERGÈNES >



CONTENT DU  
GLUTEN



LAITIERS

# Mélange

---

*Avoir les meilleures sphérifications est aussi simple que d'ouvrir le pot et de les servir.*





### PEARL GIN TONIC

Perle de Gin Tonic au saumon frais mariné aux agrumes et au sésame.



### PEARL VERMOUTH RESERVA

Perle de Vermouth Reserva aux anchois cantabriques et pain artisanal grillé.



### PEARL RHUM CAFÉ

Pearle de Rhum Café avec mini quiche d'asperges vertes.



### PEARL MEXICANA

Perle Mexicana au ceviche de crevettes et coriandre.



### PEARL VERMOUTH RESERVA

Perle de Vermouth Reserva, foie pressé, canard et pomme



### PEARL MEXICANA

Perle Mexicana avec coques.



### PEARL VERMOUTH RESERVA

Perle de Vermouth Reserva, coque avec gelée de mer, tomate et coriandre



### PEARL COGNAC-FIGUE

Perle de Cognac-Figue, tartelette sablé, avec des cubes de foie gras.



### PEARL GIN TONIC

Perle de Gin Tonic avec huître.



### PEARL GIN TONIC

Perle de Gin Tonic avec coca parmesan, escavada et anchois



### PEARL MEXICANA

Perle Mexicana au tataki de thon.



### PEARL MOJITO

Perle de mojito avec mousse au citron et crumble à biscuits.





### PEARL RHUM CAFÉ

Perle de Rhum Café avec riz au lait.



### PEARL RHUM VANILLE-COCO

Pearl de Rhum Vanille-Coco, mousse à la vanille et roches au chocolat.



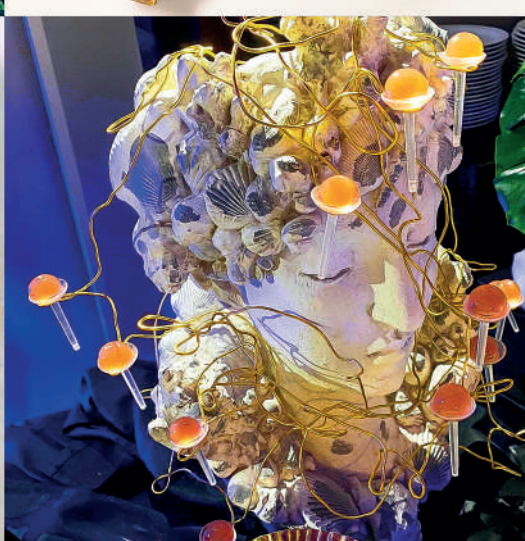
### PEARL VODKA FRAMBOISE

Perle de Vodka Framboise, cheesecake et biscuit crumble.



### PEARL VODKA ROSAS

Perle de Vodka Rosas avec des morceaux de kiwi et des mini nuages de sucre.





# Saveurs

Saveurs	Expiration	Volume du flacon 30 Perles	Degré d'alcool
Gin Tonic	18 mois	370ml	15 %
Mexicana	18 mois	370ml	15 %
Mojito	18 mois	370ml	15 %
Sex on the Beach	18 mois	370ml	15 %
Ruhm Café	18 mois	370ml	18 %
Rhum Vanille-Coco	18 mois	370ml	15 %
Cognac-Figue	18 mois	370ml	17 %
Vodka Rosas	18 mois	370ml	15 %
Vodka Framboise	18 mois	370ml	15 %
Pearliña (Gin Tonic + vin Albariño)	18 mois	370ml	15 %
Limoncello	18 mois	370ml	15 %
Spritz Aperol	18 mois	370ml	11 %
Vermouth Reserva	6 mois (Froid)	370ml	16 %
Citrique	3 mois (Froid)	370ml	0 %
Framboise	3 mois (Froid)	370ml	0 %
Ananas	3 mois (Froid)	370ml	0 %
Gazpacho	2 mois (Froid)	370ml	0 %
Crème Balsamique de Pomme	18 mois	370ml	0 %
Crème Balsamique de Framboise	18 mois	370ml	0 %
Crème Balsamique de Réduction de Pedro Ximénez	18 mois	370ml	0 %

*Nous sommes pionniers en R&D en ce qui concerne les sphérifications . Nous avons réalisé cette réalisation gastronomique, en minimisant la peau et en prolongeant sa durée de vie utile. Nous recherchons l'excellence.*



 +34 937 337 223

 +34 618 507 079

 [info@molecularexperience.com](mailto:info@molecularexperience.com)

 [www.molecularexperience.com](http://www.molecularexperience.com)

 [www.molecularexperience.store](http://www.molecularexperience.store)

