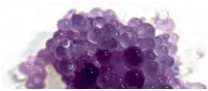


Spherification Kit

Home Chef



Alginat



Gluconolactat



Clorur



pH regulator



Spoon dose



pH test stripes

Kit esferificació

Kit esferificació permet fer esferes líquides per dins amb el gust que es desitgi. Anomenat també fals caviar o ravioli esfèric. Una textura delicada i sorprenent que donarà un toc especial als nostres plats.

Kit esferificación

Kit esferificación permite realizar esferas líquidas por dentro con el sabor que se desee. Conocido también como falso caviar o ravioli esférico. Una textura delicada y sorprendente que dará un toque especial a nuestros platos.

Spherification Kit

The Spherification Kit allows creating spheres of any flavour with a liquid nucleus.

It is known as well as false caviar or spherical ravioli. It's a delicate and surprising texture which gives a special touch to our dishes.

Kit sphérification

Le Kit sphérification permet de réaliser des sphères liquides à l'intérieur au goût que vous desirez. On lui donne aussi le nom de faux caviar ou de ravioli sphérique. Une texture délicate et surprenante qui donnera une touche spéciale à tous vos plats.

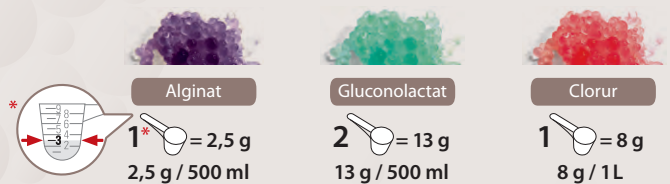
Kit sferificazione

Il Kit sferificazione consente di realizzare sfere con liquido aromatizzato all'interno.

Anche note come falso caviale o ravioli sferici. Di consistenza delicata e sorprendente, daranno un tocco speciale ai nostri piatti.

Sphärenkit

Das Sphärenkit erlaubt Sphären jeglichen Geschmacks mit einem flüssigen Kern zu erzeugen. Diese werden auch umgangssprachlich als „falscher Kaviar“ oder „Ravioli“ bezeichnet. Durch diese Technik wird eine exquisite und überraschende Textur erreicht, die unseren Gerichten einen speziellen „Touch“ verleiht.



Alginat

1 = 2,5 g
2,5 g / 500 ml

Gluconolactat

2 = 13 g
13 g / 500 ml

Clorur

1 = 8 g
8 g / 1L



Esferificació directa

Més adient per a fals caviar

Esferificación directa

Más apropiada para falso caviar

Direct spherification

More appropriate for false caviar

La sphérification directe

Plus appropriée pour obtenir le faux caviar

Sferificazione diretta

Più indicata per il falso caviale

Direkte Sphärifikation

Angebracht für „falschen Kaviar“

pH regulator

Alginat

Clorur



Esferificació inversa

Més adient per a esferes grans

Esferificación inversa

Más apropiado para esferas grandes

Invers spherification

More suitable for big spheres

La sphérification inverse

Idéale pour sphères plus volumieuses

Sferificazione indiretta

Più indicata per le sfere grandi

Inverse Sphärifikation

Zutreffender für grosse Sphären

Gluconolactat

Alginat

Per a obtenir resultats òptims cal seguir adequadament tant el procés d'elaboració com les dosificacions indicades.

L'esferificació directa no pot fer-se amb productes que continguin greixos ni amb alcohol de graduació superior a 30°.

Para obtener óptimos resultados debe seguirse adecuadamente el proceso de elaboración, así como las dosificaciones indicadas.

La esferificación directa no puede ser realizada con productos que contengan grasas ni con bebidas alcohólicas de graduación superior a 30°.

In order to receive optimal results, please follow precisely the process of elaboration, as well as the indicated dosage.

The direct spherification is not possible with products containing neither fat, nor alcoholic beverages with an alcohol level higher than 30°.

Pour un résultat parfait, respectez pas-à-pas le mode d'emploi et les doses recommandées.

La sphérification directe ne peut être réalisée avec des produits contenant de la graisse ou de l'alcool supérieur a 30°.

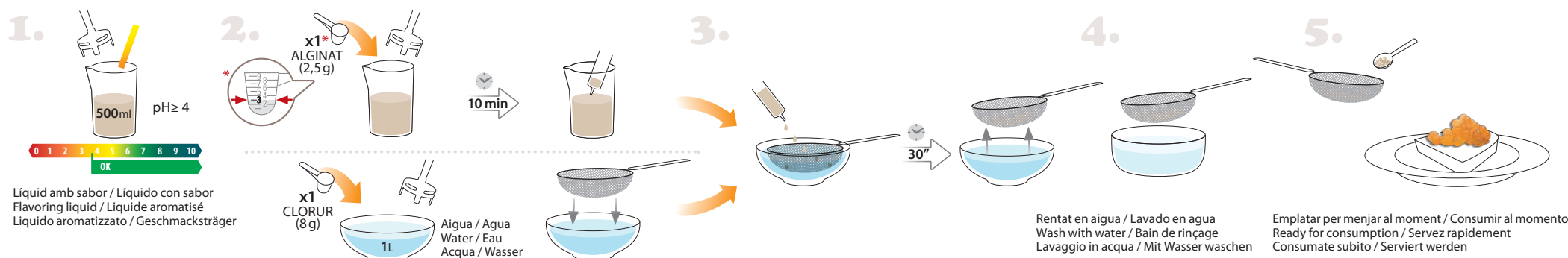
Per ottenere i risultati migliori occorre seguire il processo di lavorazione passo dopo passo e attenersi scrupolosamente ai dosaggi indicati.

La sferificazione diretta non può essere realizzata con prodotti contenenti grassi né con bevande alcoliche di gradazione superiore ai 30°.

Um ein optimales Resultat zu erreichen, bitte dem Elaborationsprozess genau folgen, sowie die angegebene Dosierung einhalten.

Die direkte Sphärifikation kann nicht mit Produkten durchgeführt werden, die Fette oder alkoholische Getränke über 30° enthalten.

Esferificació directa · Esferificación directa · Direct spherification · La sphérification directe · Sferificazione diretta · Direkte Sphärfikation



● Barrejar amb aigua el producte que voleu que doni sabor a les esferes per aconseguir 500 ml. Utilitzant les tires subministrades, comprovar que el pH tingui un valor de 4 o superior. En cas que el valor sigui inferior a 4 s'haurà de corregir afegint progressivament **Regulador pH** fins a arribar a un valor entre 4 i 5.

⌚ L'aigua és convenient que sigui embotellada per evitar un excés de sals minerals.

● Mezclar con agua el producto que queremos que dé sabor a las esferas para conseguir 500 ml. Utilizando las tiras suministradas, comprobar que el pH tenga un valor de 4 o superior. En caso de que el valor sea inferior a 4, se deberá modificar añadiendo progresivamente **Regulador pH** hasta alcanzar un valor de entre 4 y 5.

⌚ Es conveniente que el agua sea embotellada para evitar un exceso de sales minerales.

● Mix flavouring agent with water in order to obtain 500 ml. Using the enclosed test stripes, check if the pH-value is 4 or higher. In the case of being lower, it has to be modified adding **pH Regulator** progressively until reaching a value between 4 and 5.

⌚ The use of bottled water is rather convenient in order to avoid an excess of mineral salts.

● Une fois l'eau et votre arôme mélangé (500 ml), vérifiez le pH à l'aide des bandelettes mises à votre disposition. Si le Ph est de 4 ou 5: vous pouvez continuer. Si le ph est inférieure à 4 vous devrez le modifier avec le **Régulateur ph** jusqu'à obtenir un ph compris entre 4 et 5.

⌚ L'eau doit préférentiellement être embouteillée pour éviter un excès de sels minéraux.

● Mescolare il prodotto aromatizzante con una quantità d'acqua sufficiente per ottenere 500 ml di liquido. Utilizzando le apposite strisce, verificare che il valore del pH sia pari o superiore a 4. Qualora si mantenga al di sotto, bisognerà correggerlo aggiungendo gradualmente le **Regolatore pH** fino a raggiungere un valore compreso tra 4 e 5.

⌚ È opportuno continuare a utilizzare dell'acqua in bottiglia per evitare una concentrazione eccessiva di sali minerali.

● Das geschmackstragende Produkt mit Flüssigkeit auf 500 ml auffüllen. pH-Wert Test durchführen. Dieser sollte bei 4 oder höher liegen. Sollte dies nicht der Fall sein, mit dem **pH Regulator** auf einen Wert zwischen 4-5 korrigieren.

⌚ Es empfiehlt sich Tafelwasser zu verwenden, um einen Überschuss an Mineralen zu vermeiden.

Afegir a la preparació 1 cullerada (2,5 g) d'**Alginat*** i batre-ho bé. Deixar reposar uns 10 min. A banda, en un recipient hi barrejar 1 L d'aigua amb 1 cullerada (8 g) de **Clorur** on hi anirem dipositant gotes de la preparació ben separades per a que no s'enganxin entre elles. Després d'uns 30 segons ja es poden retirar.

⌚ L'**Alginat** es dissol millor amb l'aigua calenta (60° aprox.)

Añadir a la preparación 1 cucharada (2,5 g) de **Alginat*** y batirlo bien. Dejar reposar unos 10 min. Por otro lado, en un recipiente mezclamos 1 L de agua con 1 cucharada (8 g) de **Clorur** donde iremos depositando gotas de la preparación bien separadas para que no se peguen entre ellas. Tras unos 30 segundos, ya se pueden retirar.

⌚ El **Alginat** se disuelve mejor con agua caliente (60°C aprox.)

Add 1 spoon (2,5 g) of **Alginat*** and mix well. Let rest 10 min. Meanwhile, mix 1 L of water with 1 spoon (8 g) of **Clorur**. Deposit drops of the Alginat – flavour mix carefully inside, watching out that they don't stick together. After 30 seconds, the drops can be taken out.

⌚ **Alginat** dissolves better in hot water (approx. 60°C)

Ajouter à votre préparation 1 cuillère (2,5 g) d'**Alginat*** et bien remuer. Laissez reposer 10 minutes. A part préparez dans un autre récipient 1 litre d'eau à laquelle vous ajouterez 1 cuillère (8 g) de **Clorur**. Dans ce même récipient vous réaliserez votre faux caviar. Les gouttes doivent être bien séparées les une des autres. Laissez les faux caviar 30 secondes.

⌚ L'**Alginat** se dissout mieux dans eau chaude (60°C).

Aggiungere alla miscela 1 cucchiaio (2,5 g) di **Alginat*** e mescolare bene. Lasciare riposare per circa 10 minuti. In un recipiente a parte, mescolare 1 litro d'acqua con 1 cucchiaio (8 g) di **Clorur**, quindi versare alcune gocce del preparato facendo attenzione che non si mescolino tra loro. Dopo una trentina di secondi, le sfere saranno pronte per essere estratte.

⌚ L'**Alginat** si scioglie meglio in acqua calda (60° circa)

Zu der Mischung 1 Löffel (2,5 g) **Alginat*** hinzugeben und gut mischen. 10 Minuten ruhen lassen. Währenddessen 1 L Wasser mit 1 Löffel (8 g) **Clorur** in einem zweiten Gefäß mischen. Anschliessend die Alginat/ Wassermischung tropfenweise eingeben und darauf achten, dass diese nicht zusammenkleben. Nach 30 Sekunden entnehmen.

⌚ **Alginat** löst sich besser in warmen Wasser (ca. 60°C) auf.

Passarem les esferes a un recipient amb aigua per a realitzar un rentat. Tot seguit ja s'emplata per a consumir en breu.

💡 **Suggeriments de preparació:** Esferificació de cafè sobre un postre, esferificació de suc tropicals, pastanaga, menta... Les fruites en pasta Home Chef faciliten les preparacions no tenint problemes de pH i estalviant passos previs.

Pasaremos las esferas a un recipiente con agua para realizar un lavado. A continuación lo serviremos en un plato para consumir en breve.

💡 **Suggerencias de preparación:** Esferificación de café sobre un postre, esferificación de zumos tropicales, zanahoria, menta, etc. Las frutas en pasta Home Chef facilitan las preparaciones, evitando problemas de pH y ahorrando pasos previos.

Wash the spheres in a bowl with water. Then they are ready to be served.

💡 **Preparation proposals:** Coffee spheres with a dessert, spheres of tropical juices, carrot, mint, etc. The fruit pastes of the Home Chef range facilitate the preparations, avoid pH-value problems and save previous steps.

Bain d'eau claire. Servez rapidement.

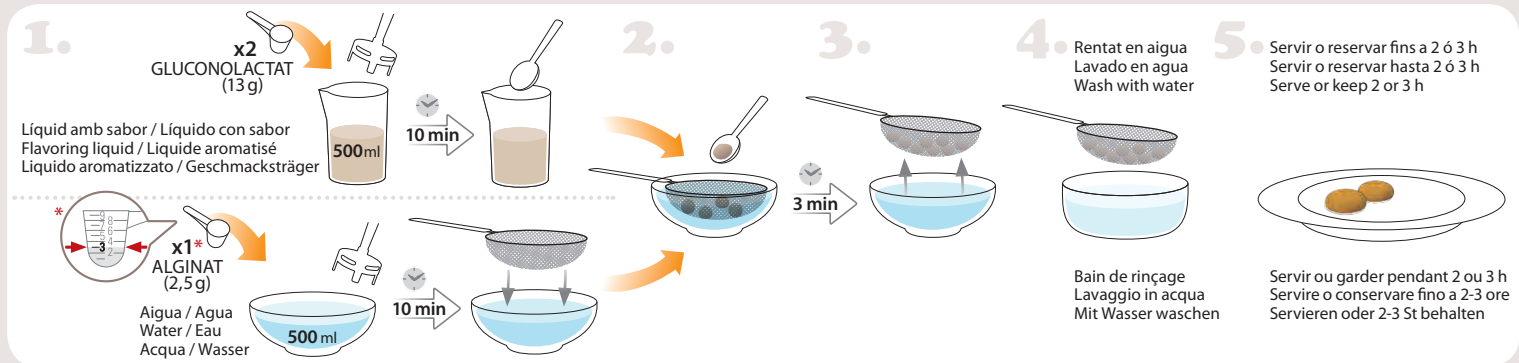
💡 **Suggestions de préparation:** Sphérification de café sur un dessert, sphérification de jus tropicaux, carotte, menthe, etc. Les fruits en pâte Home Chef facilitent les préparations, en évitant des problèmes de pH et en économisant des pas préalables.

Successivamente trasferire le sfere ottenute in un recipiente pieno d'acqua ed effettuare un lavaggio. Infine, disporre sul piatto e servire.

💡 **Suggerimenti:** Sferificazione di caffè su un dessert, sferificazione di succhi tropicali, carota, menta... La frutta in pasta Home Chef rende il procedimento più semplice poiché, non presentando problemi di pH, consente di saltare i passaggi precedenti.

Wasser gefülltes Gefäß geben und vorsichtig waschen. Anschliessend sofort anrichten und servieren.

💡 **Servierungsvorschläge:** Kaffeesphären über ein Dessert geben, Sphären aus tropischen Fruchtsäften, Karotten, Minze etc. Die Fruchtpasten der Reihe Home Chef erleichtern die Zubereitung, vermeiden pH-Wert Probleme und machen vorbereitende Schritte überflüssig.



● Incorporar 2 cullerades (13 g) de **Gluconolactat** en 500 ml de líquid amb sabor. Deixem reposar 10 min. Paral·lelament, preparem 500 ml d'aigua amb 1 cullerada (2,5 g) d'**Alginat***. Transcorreguts els 10 min., amb una cullera anar introduint el líquid amb sabor a la mescla amb **Alginat**. Després de 3 minuts ja poden retirar-se les esferes formades.

● **L'Alginat** es dissol millor amb aigua calenta (60° aprox.) Preferiblemet aigua embotellada.

● Incorporar 2 cucharadas (13 g) de **Gluconolactat** en 500 ml de líquido con sabor. Dejar reposar 10 min. Paralelamente, preparemos 500 ml de agua con 1 cucharada (2,5 g) de **Alginat***. Pasados los 10 min., se va introduciendo con una cuchara el líquido con sabor a la mezcla con **Alginat**. Transcurridos 3 minutos ya pueden retirarse las esferas formadas.

● El **Alginat** se disuelve mejor con agua caliente (60° aprox.) Preferiblemete agua embotellada.

● Add 2 spoon (13 g) of **Gluconolactat** to 500 ml of flavoured liquid. Let rest 10 minutes. Meanwhile, mix 500 ml water with 1 spoon (2,5g) of **Alginat***. After 10 minutes add the flavoured liquid to the Alginate mix. After 3 minutes more take out the spheres.

● The **Alginate** dissolves better in hot water (60°C aprox.) Preferable bottled water.

● Incorporer 2 cuillerées (13 g) de **Gluconolactat** dans 500 ml de liquide aromatisé. Laissez reposer 10 minutes. Parallèlement préparez 500 ml d'eau et 1 cuillerée (2,5 g) d'**Alginate***. Passées les dix minutes vous pourrez commencer à réaliser vos sphères avec une cuillère. Plongez donc le premier liquide préparé dans le second et 3 minutes après les sphères sont prêtes.

● L'**Alginate** se dissoud mieux dans une eau embouteillée et chaude (60°C).

● Con l'apposito dosatore versare 2 cucchiari (13 g) di **Gluconolactat** in 500 ml di liquido aromatizzato. Lasciare riposare per 10 minuti. Nel frattempo, diluire un cucchiaino (2,5 g) di **Alginate*** in 500 ml d'acqua. Trascorsi 10 minuti, con un cucchiaino versare il liquido aromatizzato nella miscela con l'**Alginate**. Dopo 3 minuti le sfere saranno pronte per essere estratte.

● L'**Alginate** si scioglie meglio se l'acqua è calda (60° circa) e se si utilizza acqua minerale naturale.

● Zwei Löffel (13 g) **Gluconolactat** in 500 ml Flüssigkeit mit Geschmacksträger auflösen. 10 Minuten ruhen lassen. Währenddessen, 500 ml Wasser mit einem Löffel (2,5 g) **Alginate*** mischen. Nach 10 Minuten Geschmacksflüssigkeit mit einem Löffel in **Alginate**/Wassermischung geben. Nach weiteren 3 Minuten Sphären entnehmen.

● **Alginate** löst sich besser in warmem Wasser (ca. 60°C). Vorzugsweise Tafelwasser.

Un cop retirades les esferes, poden mantenir-se en líquid o oli (si són salades) evitant que es toquin entre elles. Permeten ser reservades entre 2 i 3 hores abans de ser servides.

● **Sugeriment:** Esferes de iogurt. Com és un producte que conté calç, pot esfericar-se sense el **Gluconolactat**. Intraduï-ho a l'aigua amb **Alginate** i es formaran les esferes sense requerir el rentat en aigua.

Una vez retiradas las esferas, pueden mantenerse en líquido o en aceite (si son saladas) evitando que se toquen entre ellas. Se pueden mantener reservadas entre 2 y 3 horas antes de servirse.

● **Sugerencia:** Esferas de yogurt. Como es un producto que contiene calcio, se puede esfericar sin el **Gluconolactat** introduciéndolo en agua con **Alginate** y se formarán esferas sin requerir el lavado en agua.

Once taken out the spheres, they can be stored in liquid or oil (if savoury) in order to avoid sticking together. They can be stored between 2-3 hours before serving.

● **Suggestion:** Yoghurt spheres. As this product contains calcium, the sphere can be produced without adding **Gluconolactat**. Once introduced in water with the **Alginate**, the spheres will be created without the need of washing them.

Les sphères une fois prêtes se conserveront séparées dans de l'eau ou de l'huile (s' il s'agit d'une sphère salée). Vous pourrez les conserver 2 à 3 heures avant de les servir.

● **Suggestion:** Sphères au yaourt. Comme ce produit contient du calcium vous n'aurez pas besoin d'utiliser le **Gluconolactat**. Incorporez le yaourt au mélange eau + **Alginate** et les sphères se formeront sans avoir besoin de les rincer dans l'eau.

Una volta estratte, le sfere possono essere lasciate nel liquido o nell'olio (se salate), facendo attenzione che non vengano a contatto tra di loro. Si possono conservare per 2-3 ore prima di essere servite.

● **Suggerimento:** Sfere allo yogurt. Essendo lo yogurt un prodotto che contiene calcio, si può sferificare anche senza il **Gluconolactat**. Versarlo nell'acqua con l'**Alginate** e le sfere si formeranno senza bisogno del lavaggio in acqua.

Sobald die Sphären entnommen sind, können sie in Flüssigkeit oder Öl (herzhafte Sphären) aufbewahrt werden. Es sollte darauf geachtet werden, dass sie nicht zusammenkleben. Sie können zwischen 2-3 Stunden aufbewahrt werden.

● **Servungsvorschlag:** Joghurtsphären: Da es sich um ein Kalziumhaltiges Produkt handelt, kann die Sphärenbildung ohne **Gluconolactat** durchgeführt werden, indem der Geschmacksträger direkt in die **Alginate**/Wasser Mischung gegeben wird. In diesem Fall ist es nicht nötig die Sphären danach mit Wasser abzuspülen.

Més productes · Más productos · More products · Plus produits · Più prodotti · Mehr Produkte



Fruites en pasta Esferifica qualsevol fruita. Sols cal diluir-la en aigua.

Frutas en pasta Esferifica cualquier fruta. Sólo tienes que diluirla en aigua.

Fruit pastes Spherify any fruit. Only dissolve in water.

Pâte de fruits La sphérisation à base de fruits, il suffit de diluer les pâtes dans de l'eau.

Frutta in pasta Sferifica qualunque tipo di frutta. Basta diluirla in acqua.

Fruchtpasten Erstellen Sie Sphären von jeder möglichen Frucht. Nur in Wasser auflösen.