



ROMMELSBACHER

Suomennot: © Oy Noortrade Ab. Kaupallinen käyttö ilman lupaa kielletty.

D

Bedienungsanleitung

FI

Käyttöohje



FD 500
Food Designer



	D	FI
1	Basisgerät	Pääyksikkö
2	Geräterückseite: Anschlussbuchse für Anschlussstecker	Laitteen takaosa: Liitäntäportti pistokkeelle
3	Taste für Start/Stop	Käynnistä/pysäytä painike
4	Einfüllbehälter	Täyttösuppilo
5	Gewinde zur Aufnahme der Düsen	Kierteet suuttimien kiinnitystä varten
6	Deckel für Einfüllbehälter	Täyttösuppilon kansi
7	Schutzkappe	Suojakansi
8	2 Düsen (für kleine und große Geleeperlen)	2 suutinta (pienille ja suurille helmille)
9	Steckernetzteil mit Netzkabel	Pistokkeellinen virtalähde verkkovirtajohdolla
10	Geräteseitiger Anschlussstecker	Laitepuoleinen liitäntäpistoke
	Ohne Abbildung Starter-Set (je nach Ausführung im Lieferumfang enthalten) bestehend aus: 1 Packung Gelierstärke (Natriumalginat) 1 Packung Geliersalz (Kalziumchlorid) 1 Packung Säureregulator (Natriumcitrat)	Toimitukseen sisältyy lisäksi: Aloituspakkaus (mallista riippuen) koostuu seuraavista: 1 pkt hyytelöitymistärkkelystä (natriumalginaatti) 1 pkt hyytelöitymissuolaa (kalsiumkloridi) 1 pkt happamuudensäätöainetta (natriumsitraatti)

D – Inhaltsverzeichnis

FI – Sisältö

	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Tuotteen kuvaus	2
Einleitung	4	Johdanto	20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Käyttötarkoitus	20
Technische Daten	4	Tekniset tiedot	20
Lieferumfang	4	Toimituksen sisältö	20
Verpackungsmaterial	4	Pakkausmateriaali	20
Entsorgungshinweis	4	Hävittäminen/kierrätys	20
Für Ihre Sicherheit	5	Turvakesi	21
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	Yleiset turvallisuusohjeet	21
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6	Turvallisuusohjeet laitteen käyttöön	22
Sicherheitshinweise zum Arbeiten mit Geliersalz	6	Safety advices for working with gelling salt	22
Vor dem ersten Gebrauch	7	Ennen ensimmäistä käyttökertaa	22
Inbetriebnahme des Gerätes	7	Laitteen käyttö	23
Wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes	7	Tärkeitä huomautuksia laitteen käytöstä	23
Auswahl der richtigen Düse	7	Sopivan suuttimen avalinta	23
Gerät zur Benutzung vorbereiten	7	Laitteen valmistelu käyttöä varten	23
Gerät an das Stromnetz anschließen	7	Laitteen liittäminen sähköverkkoon	23
Herstellung von Geleeperlen – eine Schritt-für-Schritt-Anleitung	8	Hyytelöhelmien valmistaminen – opas vaihe vaiheelta	24
Zubereitung der Geliermasse	8	Hyytelöivän tärkkelysliuoksen valmistaminen	24
Geliermasse in den Einfüllbehälter füllen	8	Hyytelövalmisteiden kaataminen täyttösuppiloon	24
Vorbereitung des Gelierbades	8	Hyytelökyylvyn valmistelu	24
Geleeperlen herstellen	9	Hyytelöhelmien valmistaminen	25
Geleeperlen aus dem Gelierbad entnehmen	9	Hyytelöhelmien ottaminen pois hyytelökylyvystä	25
Geleeperlen im klaren Wasser spülen	9	Hyytelöhelmien huuhtelu puhtaassa vedessä	25
Reinigung und Pflege	10	Puhdistus ja huolto	26
Wissenswertes	11	Mielenkiintoisia faktoja	27
Die Zutaten	11	Ainesosat	27
Starter-Set	11	Aloituspakkaus	27
Gelierstärke	11	Hyytelöitymistärkkelys	27
Geliersalz	11	Hyytelöitymissuola	27
Säureregulator	11	Happamuudensäätöaine	27
Konsistenz & Mischverhältnis	12	Koostumus & sekoitussuhde	28
Nachkauf der Zutaten	12	Ainesosien jälkittilaaminen	28
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	12	Vianetsintä	28
Rezepte	14	Reseptit	30
Service und Garantie	36		
GB Instruction manual	20		

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen und Anweisungen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank!

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zur Herstellung von Geleeperlen aus verschiedenen Lebensmitteln bestimmt und ausschließlich mit den vom Hersteller empfohlenen Zutaten zu betreiben. Das Gerät ist ausschließlich mit dem im Lieferumfang befindlichen Netzteil PS06H050K1000ED zu betreiben. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Netzteil:

Eingang: 100 – 240 V~ 50/60 Hz 0,25 A
Ausgang: 5 V === 1 A
Schutzklasse: II

Gerät:

Nennspannung/Leistung: 5 V === 1 A
Schutzklasse: III
Max. Füllmenge: 200 ml

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.

Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können einen elektrischen Schlag oder schwere Verletzungen und/oder Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Stromnetz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen. Nur mit Originalzubehör verwenden!
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen bzw. den Anschlussstecker vom Gerät abzunehmen, ziehen Sie nur am Steckernetzteil bzw. am Anschlussstecker, niemals am Netzkabel.
- Tauchen Sie Gerät, Steckernetzteil, Netzkabel und Anschlussstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, Steckernetzteil oder Netzkabel beschädigt, sofort das Steckernetzteil aus der Steckdose ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch das Steckernetzteil aus der Steckdose!

Arbeiten Sie mit Vorsicht:

- Das Gerät nicht im Leerlauf oder mit feuchten Händen betreiben!
- Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung immer das Steckernetzteil aus der Steckdose ziehen!
- Ausschließlich die originalen Zubehörteile benutzen!
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren!

Sicherheitshinweise zum Arbeiten mit Geliertsalz (Kalziumchlorid)



Achtung Verletzungsgefahr!

- Das Geliertsalz kann, so wie andere Salze, zum Beispiel herkömmliches Kochsalz, schwere Augenreizung verursachen!
- Bei Kontakt mit den Augen diese umgehend einige Minuten lang behutsam mit Wasser ausspülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen, dann weiter ausspülen!

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie die Verpackungsfolie. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Inbetriebnahme des Gerätes



Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 5 Minuten ausgelegt. Danach muss das Gerät für mindestens 5 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann die Pumpe Schaden nehmen!

Wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes

- Reinigen Sie Ihr Gerät **immer unmittelbar nach jedem Gebrauch** gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung. Andernfalls kann das Gerät verstopfen.
- Befolgen Sie diese Anleitung, um selbst geeignete Rezepte mit den unterschiedlichsten Zutaten zu kreieren.
- **Das Gerät niemals unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.**
- Füllen Sie **niemals** das Geliersalz oder ein anderes kalziumhaltiges Produkt in den Einfüllbehälter, da es bei Berührung mit Gelierstärke zu einer Gelbildung im Geräteinneren kommen kann. Infolgedessen kann das Gerät verstopfen und nicht mehr funktionieren.
- Das Gerät nicht in das Gelierbad fallen lassen. In diesem Fall die Schutzkappe sowie die Düse abnehmen und diese unter klarem Wasser gründlich waschen. Reinigen Sie das Gehäuse sorgfältig, indem Sie es mit einem feuchten, fusselfreien Tuch abwischen, trocknen Sie gegebenenfalls nach.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** ohne die Schutzkappe, denn diese schützt die Düse vor dem Kontakt mit Kalziumchlorid. Zudem kann das Gerät bequem auf der Schutzkappe abgestellt werden, ohne dass die Düse Kontakt zum Tisch, Arbeitsplatte etc. hat.

Auswahl der richtigen Düse

- Die einzelnen Zutaten, deren Konsistenz und Ihr persönlicher Geschmack entscheiden darüber, wie groß die Geleeperlen sein sollen. Nehmen Sie unsere Empfehlungen bitte als Basis und probieren Sie selbst bis Sie die jeweils individuell passende Größe gefunden haben.

Düse	Anwendungsempfehlung
klein	• Für ca. 3 mm kleine Geleeperlen z.B. aus klaren Säften, Sirups, Tee, Kaffee und geschmacklich sehr intensiven Zutaten wie Gewürzsoßen.
groß	• Für ca. 5 mm große Geleeperlen, geeignet auch für sehr fein pürierte Zutaten sowie Nektar, Obst- oder Gemüsemark-Kreationen.

Gerät zur Benutzung vorbereiten

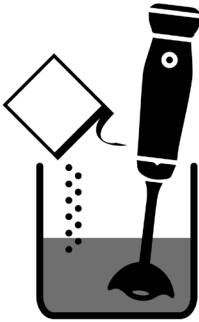
- Reinigen Sie das Gerät sowie alle Zubehörteile (siehe unter „Reinigung und Pflege“).
- Nehmen Sie die Schutzkappe auf der Unterseite des Gerätes ab.
- Wählen Sie eine der beiden Düsen aus (siehe unter „Auswahl der richtigen Düse“).
- Schrauben Sie die ausgewählte Düse in das Gewinde unten am Gerät fest ein.
- Setzen Sie die Schutzkappe wieder auf der Unterseite des Gerätes auf.

Gerät an das Stromnetz anschließen

- Anschlussstecker in die Anschlussbuchse auf der Geräterückseite stecken.
- Steckernetzteil in eine ausreichend abgesicherte Steckdose stecken.

Herstellung von Geleeperlen – eine Schritt-für-Schritt-Anleitung

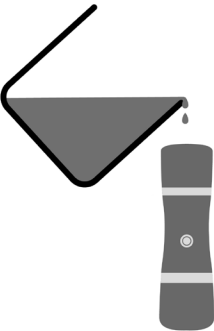
Zubereitung der Geliermasse



- Üblicherweise müssen 2 g Gelierstärke in 250 ml der zu gelierenden Flüssigkeit aufgelöst werden, hierzu muss die Masse verrührt bzw. gemixt werden. Wir empfehlen die Verwendung eines Stabmixers. Versuchen Sie stets so wenig Luft wie möglich unterzuheben.
- Lassen Sie die Geliermasse so lange ruhen, bis die eventuell entstandenen Luftbläschen entweichen konnten. Bei einigen Rezepturen kann dies durchaus mehrere Stunden dauern. Es kann sich auch eine Schaumkrone bilden, die abgeschöpft und nicht verwendet werden sollte, da sich der Schaum nicht gelieren lässt.

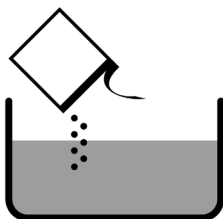
HINWEIS: Zu viele Luftblasen in der Geliermasse führen beim Eintropfen in das Gelierbad zum Zerfließen der Tropfen. Oft bilden sich dadurch keine formschönen Geleeperlen, sondern meist längliche oder gar abstrakte Formen, die dann nicht wie gewünscht zu Boden sinken, sondern aufschwimmen. Ist die Geliermasse hingegen zu fest, können die Luftbläschen nicht entweichen, das Verdünnen des Gelees mit etwas Wasser ist dann ratsam.

Geliermasse in den Einfüllbehälter füllen



- Nehmen Sie den Deckel von der Oberseite des Gerätes ab.
- Füllen Sie die vorbereitete Geliermasse in den Einfüllbehälter auf der Oberseite des Gerätes.
Achten Sie dabei auf die maximale Füllmenge von 200 ml!
- Setzen Sie anschließend wieder den Deckel auf der Oberseite des Gerätes auf.

Vorbereitung des Gelierbades

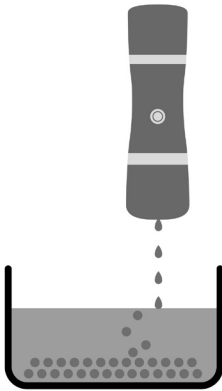


- Bereiten Sie separat ein Gelierbad in einem ausreichend großen Gefäß vor, indem Sie ca. 4,5 g Geliorsalz in 500 ml (entmineralisierten) Wasser auflösen. Das Auflösen kann durch Umrühren beschleunigt werden.

HINWEIS: Das Wasser sollte kühl sein oder Raumtemperatur aufweisen. Besonders hartes Wasser kann sich negativ auf den Gelierprozess auswirken, es kann daher nötig sein, statt Leitungswasser handelsübliches entmineralisiertes (destilliertes) Wasser zu verwenden.

- Sobald sich das Geliorsalz komplett aufgelöst hat, ist das Gelierbad fertig.

Geleeperlen herstellen

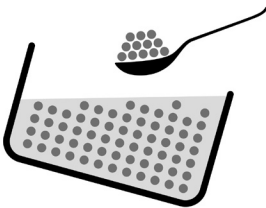


- Halten Sie das Gerät stets senkrecht und in einer Höhe von ca. 10 cm über dem Gelierbad.
- Zum Starten drücken Sie die Taste „Start/Stopp“ und halten Sie diese während des Betriebs gedrückt.
- Bewegen Sie die Düse des Gerätes leicht kreisend über dem Gelierbad.
- Nach wenigen Sekunden fallen die ersten Tropfen in das Gelierbad. Es bildet sich um jeden Tropfen eine dünne Haut, gleichzeitig formt sich jeder Tropfen zu einer Geleeperle.

HINWEIS: Erst während des Fallens bildet sich die Tropfenform aus. Je nach Konsistenz der Geliernasse kann es sehr hilfreich sein, das Gerät deutlich höher (z.B. 30 cm oder 40 cm) über dem Gelierbad zu betreiben.

- Zum Stoppen des Gerätes die Taste „Start/Stopp“ loslassen.

Geleeperlen aus dem Gelierbad entnehmen

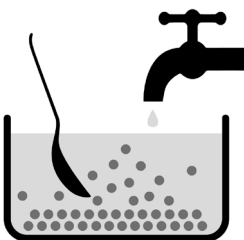


- Lassen Sie die entstehenden Geleeperlen für ca. 1 Minute im Gelierbad ruhen.
- Nach der Ruhephase entnehmen Sie die Geleeperlen mit einem Löffel oder einem feinen Sieb.

HINWEIS: Zerfließen die Geleeperlen gleich wieder, sollten sie länger im Gelierbad verbleiben. Hilft auch dies nicht, muss der Geliernasse mehr Geliernstärke zugegeben werden und/oder dem Gelierbad noch etwas mehr Geliernsalz.

Ist eine Geleeperle zu lange dem Gelierbad ausgesetzt, kann sie vollständig durchgelieren und eine gummiartige Konsistenz annehmen. Zudem fällt dann auch die leicht salzige Note des Gelierbads stärker aus. Eine zu kurze Einwirkzeit kann dazu führen, dass die Membran der Geleeperlen zu dünn bleibt und die Perlen ihre Form verlieren.

Geleeperlen in klarem Wasser spülen



- Anschließend die Geleeperlen vorsichtig durch klares und kühles Wasser schwenken oder im Sieb abspülen. Dies vermindert den leicht salzigen Beigeschmack.



Achtung Verletzungsgefahr!

- **Vor der Reinigung immer das Steckernetzteil aus der Steckdose ziehen!**
- **Tauchen Sie Gerät, Steckernetzteil, Netzkabel und Anschlussstecker zum Reinigen nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**
- **Vor jeder Reinigung muss der Einfüllbehälter des Gerätes entleert werden!**

WICHTIG: Der Reinigungsvorgang dauert ca. 1 Minute und muss nach jedem Gebrauch durchgeführt werden. Eine ordnungsgemäße Reinigung des Gerätes verlängert die Lebensdauer.

1. Nehmen Sie den Deckel des Einfüllbehälters ab.
2. Entfernen Sie mit Spülmittel versetztem, warmem Wasser und einem Schwamm bzw. Spültuch die überschüssige Geliermasse aus dem Einfüllbehälter.
3. Gießen Sie mit etwas Spülmittel versetztes, warmes Wasser in den Einfüllbehälter, schalten Sie das Gerät ein und lassen es solange laufen, bis der Einfüllbehälter leer ist.
4. Danach wiederholen Sie den Vorgang mit klarem Wasser so lange, bis nur noch sauberes Wasser ohne Gelee- oder Spülmittelrückstände aus der Düse läuft.
5. Schrauben Sie nun die Düse ab und reinigen Sie diese sowie das Auslassgewinde separat mit einer weichen Bürste, etwas Wasser und Spülmittel.
6. Um die Außenseite des Gerätes zu säubern, verwenden Sie ein feuchtes, fusselfreies Tuch und trocknen Sie ggf. nach.
7. Vor erneuter Benutzung müssen alle Teile komplett trocken sein.

HINWEIS: Nach längerer Nichtbenutzung oder falls eine extrem klebrige oder duftende Geliermasse verwendet wurde, kann das Gerät auch mit einer hochprozentigen, reinen Alkohollösung (klare Spirituosen wie Wodka und Korn) oder einer Lösung aus verdünnter Essigessenz durchgespült werden. Vermischen Sie hierzu 1 TL des Alkohols oder der Essigessenz mit 2 TL Wasser und verfahren Sie wie in Punkt 3 und 4 angegeben.

- **Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**
- **Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet und nicht wasserdicht!**
- **Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände im Gerät zurückbleiben!**

Wissenswertes

Die Herstellung von Geleeperlen aus Flüssigkeiten mithilfe der Sphärisierungstechnik ist bereits seit den 1950er-Jahren möglich. Bis zur Erfindung des PERLINOs war dies jedoch eine mühsame und zeitaufwändige Aufgabe.

Die Technik des Gerätes funktioniert **ausschließlich bei Flüssigkeiten**. Wenn Sie feste Zutaten wie z.B. Gewürze verwenden, stellen Sie sicher, dass diese sehr fein gemahlen oder püriert sind und so gut wie möglich gesiebt wurden, bevor Sie mit der Zugabe der Gelierstärke fortfahren.

- **Grundidee:** Das Gerät ist ideal, um bequem und schnell viele geleeartige Perlen zu kreieren, welche im Mund aufplatzen und so ihren Geschmack entfalten.
- **Prinzip:** Wird eine flüssige Speise mit Gelierstärke versehen und in ein Gelierbad getropft, reagieren die Bestandteile miteinander und bilden eine dünne Membran. Aus den Tröpfchen entstehen binnen Sekunden geleeartige Perlen.
- **Servieren und Aufbewahren:** Für den optimalen Explosions-Effekt im Mund servieren Sie die Geleeperlen innerhalb von 15 Minuten. Zur kurzzeitigen Lagerung bewahren Sie die Perlen vor dem Anrichten gekühlt in einem Behälter mit Deckel auf. Je nach Rezeptur können die Geleeperlen mal eine halbe Stunde, mal aber auch mehrere Stunden ihre Form behalten. Üblicherweise verlieren die Geleeperlen aber mit zunehmender Lagerungsdauer an Volumen und geben hierbei die im Inneren gespeicherte Flüssigkeit wieder ab.

Die Zutaten

Starter-Set (je nach Ausführung im Lieferumfang enthalten)

Das Starter-Set enthält drei Zutaten: Gelierstärke, Geliersalz und Säureregulator:

- **Gelierstärke:** Die Gelierstärke ist ein Verdickungsmittel (Natriumalginat), das der Flüssigkeit, aus welcher dann die Geleeperlen entstehen sollen, immer hinzugefügt wird, damit diese gelieren kann.
- **Geliersalz:** Das **Geliersalz** (Kalziumchlorid) wird immer in dem Wasserbad aufgelöst, in das Sie die Geliermasse tröpfeln lassen.
- **Säureregulator:** Geliermassen mit sauren Zutaten wie Zitrusfruchtsäfte oder Essig erfordern die Zugabe eines Säureregulators. Der **Säureregulator** (Natriumcitrat) wird bei sauren Zutaten stets in Verbindung mit der Gelierstärke verwendet, um dieser die richtige Konsistenz geben zu können. Je saurer eine Zutat, desto mehr Säureregulator muss zugegeben werden. Meist genügt aber schon eine Messerspitze. Mehr Säureregulator als Gelierstärke ist nur bei grenzwertigen Rezepturen nötig.
ACHTUNG: Der Säureregulator hat einen säuerlich-salzigen Geschmack, sodass nicht mehr als nötig hinzugefügt werden sollte, um den Geschmack der Geleeperlen nicht zu beeinträchtigen.

Konsistenz und Mischverhältnis

- Das Gelierbad muss **immer** dem Mischverhältnis von 4,5 g Geliersalz auf 500 ml Wasser entsprechen. Lösen Sie das Geliersalz vollständig auf, indem Sie es mit einem Löffel oder Quirl in kreisenden Bewegungen unter das Wasser mischen. Das Gelierbad kann sich durchaus schnell einfärben, entsprechend der Farbe der Geliermasse, das ist ganz normal. Nach und nach verliert das Gelierbad an Gelierfähigkeit, dann ist es ratsam, ein neues Gelierbad anzusetzen. Je nach Rezeptur kann dies ab etwa 500 g an Geliermasse geschehen, aber auch erst später, ein prüfender Blick auf die Gelierung der Tropfen ist immer nützlich.
- Vor Beginn muss die Konsistenz der Zutaten beurteilt werden. Damit eine Geliermasse gelingt, muss genügend Flüssigkeit (Wasser) vorhanden sein, an welche sich die Gelierstärke binden kann. Wir empfehlen, mit 2 g Gelierstärke zu beginnen, unabhängig von den Zutaten oder ihrer Zutatenmischung. Fügen Sie die Gelierstärke langsam, unter ständigem Rühren bzw. Mixen hinzu. Die Mischung sollte zügig eindicken. Ziel ist stets eine honigartige, zähcremige Konsistenz wie bei Zuckerrübensaft.
- Sehr **zähflüssige** Zutaten (z.B. Schokoladensirup) müssen zunächst gleichmäßig mit Wasser verdünnt werden (Verhältnis ca. 1:1), bevor die Gelierstärke untergemischt wird.
- Hat die Zutat eine **Grenadine-ähnliche Konsistenz**, empfehlen wir ein Mischverhältnis von ca. 1:1 bis ca. 2:1 – also z. B. 125 g Grenadine und 125 g Wasser oder 160 g Grenadine und etwa 80 g Wasser.
- Ist eine Zutat **sehr flüssig** und weist bereits einen hohen Wassergehalt auf, wie zum Beispiel ein Erfrischungsgetränk oder Fruchtsaft aus Konzentrat, kann durchaus gänzlich auf die Zugabe von Wasser verzichtet werden.

Nachkauf der Zutaten (Gelierstärke, Geliersalz und Säureregulator)

Die Zutaten erhalten Sie im einschlägigen Fachhandel oder über Internet-Händler, die auf Zutaten für die Molekularküche spezialisiert sind. **Bitte beachten:** je nach Qualität der Zutaten kann deren Dosierung variieren. Unsere Rezepte basieren auf den Produkten von www.wuerzteufel.de.

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Fehler oder Problem	Ursache und Behebung
<i>Die Geleeperlen zerlaufen beim Eintropfen in das Gelierbad oder lassen sich nicht aus dem Gelierbad entnehmen ohne dabei zu zerlaufen.</i>	a) Die Geliermasse ist nicht optimal. • Fügen Sie der Geliermasse etwas Gelierstärke hinzu (einfach mit einer Messerspitze beginnen und dann langsam ans Optimum herantasten). • Fügen Sie der Geliermasse etwas Säureregulator hinzu. b) Das Gelierbad ist nicht optimal. • Fügen Sie dem Gelierbad etwas mehr Geliersalz zu. • Wenn das Gelierbad schon intensiv genutzt wurde, ist es ratsam, ein neues Gelierbad anzusetzen. c) Im Gelee befinden sich zu viele Luftblasen. • Geliermasse länger ruhen lassen, damit Luftblasen entweichen können.

<i>Das Ergebnis ist eher nudelförmig, spritzt oder fließt nur schlecht durch das Gerät.</i>	Die Geliermasse ist zu dickflüssig. a) Geliermasse enthält zu viel Gelierstärke: • Verdünnen Sie die Geliermasse mit Wasser. • Vergrößern Sie die Einfalldistanz der Topfen zum Gelierbad. b) Geliermasse besteht aus sauren Zutaten: • Fügen Sie Säureregulator hinzu. Lösen Sie ca. 1g in möglichst wenig Wasser auf und mixen Sie es in die Geliermasse. Vorgang wiederholen bis die erforderliche Konsistenz erreicht wurde. ACHTUNG: Säureregulator hat einen säuerlich-salzigen Geschmack, sodass Sie nicht mehr als nötig hinzufügen sollten. c) Geliermasse ist zu luftig, spritzt daher heraus. • Geliermasse länger ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
<i>Die Geleeperlen haben einen salzigen Beigeschmack.</i>	Durch das Gelierbad erhalten die Geleeperlen stets eine leicht salzige Note. • Geleeperlen vorsichtig durch kaltes, klares Wasser schwenken. • Geleeperlen nicht länger als nötig im Gelierbad belassen.
<i>Gerät hat keine Funktion.</i>	Gerät bekommt keinen Strom. • Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose und der Anschlussstecker richtig im Gerät steckt. • Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen. • Kontrollieren Sie, ob Netzkabel oder Steckernetzteil beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen!
<i>Laute Geräusche während des Betriebs.</i>	Schlauch im Inneren des Gerätes ist verstopft. • Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben und lösen Sie dadurch die Verstopfung. • Die Pumpe hat einen Defekt erlitten, bitte kontaktieren Sie hierzu unseren Kundendienst.
<i>Das Gerät lässt sich einschalten, funktioniert aber nicht, es kommen gar keine Tropfen aus der Düse.</i>	Die Geliermasse ist zu dickflüssig. • Siehe oben. Der Schlauch ist verstopft. • Siehe oben.

Rezepte

Jeder Vorschlag beruht auf einem Basisrezept mit individuellen Variations- und Kombinationsmöglichkeiten. Je nach verwendeten Zutaten (abhängig von Hersteller und Frischezustand) kann das ideal passende Ergebnis abweichen – das ist ganz normal und den Fertigungs- und Messtoleranzen geschuldet. Klappt ein Rezept nicht beim ersten Mal, ist es stets sinnvoll, einen zweiten Versuch zu wagen.

Wichtiger Hinweis zu den Gewichts- und Mengenangaben: Die beste und komfortabelste Dosierung ermöglicht eine Feinwaage. Ist diese nicht zur Hand, können als Faustregel folgende Angaben verwendet werden:

- Ein gestrichener Teelöffel Gelierstärke entspricht durchschnittlich 1,5 bis 2,0 g.
- Ein stark gehäufter Teelöffel etwa 4 bis 5 g.
- Ein gehäufter Teelöffel Geliersalz und Säureregulator entsprechen durchschnittlich 5 bis 6 g.

FRUCHTIGE KREATIONEN – fruchtig-frische Perlen zum Verfeinern von Desserts, Getränken und Salaten

Erdbeer-Perlen

Dieses Rezept kann bei jeder Art von Sirup angewendet werden und eignet sich hervorragend zum Garnieren von Kuchen, Eis, Crêpes und für vieles mehr!

Zutaten: 150 ml Wasser, 100 g Erdbeersirup (oder andere Geschmacksrichtung), 2 g (Puder)Zucker, 3 g Gelierstärke.

Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. 150 ml Wasser mit Erdbeersirup vermischen.
2. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
3. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
4. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
5. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
6. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
7. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Orangen-Perlen

Zutaten: 3 g Säureregulator, 100 ml Wasser, 150 ml Orangensaft, 3 g Gelierstärke.

Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 100 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Orangensaft langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.
3. Gelierstärke langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
8. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Johannisbeer-Perlen

Zutaten: 3 g Säureregulator, 125 ml kaltes Wasser, 125 ml Johannisbeersaft, 5 g (Puder)Zucker, 2 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 125 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Johannisbeersaft langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.
3. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
8. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Tomaten-Perlen

Serviovorschlag: Für eine köstliche Vorspeise füllen Sie frische Basilikumblätter mit den Tomatenperlen, geben Sie Salz und Pfeffer hinzu, träufeln Sie Olivenöl darüber und servieren Sie die gefüllten Blätter auf Mozzarella Scheiben!

Zutaten: 3 g Säureregulator, 50 ml kaltes Wasser, 200 ml frischer Tomatensaft, 2 g Zucker, 2 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 50 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Tomatensaft langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.
3. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
8. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

DESSERT PERLEN – Perfekt zum Verfeinern und Garnieren von Süßspeisen

Kaffee-Perlen

Serviovorschlag: Kaffee-Perlen können auf Kuchen, Eis oder sogar Cocktails serviert werden! Dieses Rezept kann auf alle Getränke angewendet werden, die keine Milch- oder kalziumhaltigen Komponenten enthalten.

Zutaten: 200 ml kalter Kaffee, 2 g (Puder)Zucker, 2 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Kaffee erkalten lassen.
2. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf den Kaffee streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

3. Geliernasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
4. Lösen Sie das Geliernsalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
5. Geliernasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
6. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliernasse in das Geliernbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
7. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Kokos-Perlen

Zutaten: 200 ml kaltes Wasser, 50 g Kokosraspeln, 3 g Zucker, 2 g Geliernstärke.

Für das Geliernbad: 4,5 g Geliernsalz, 500 ml Wasser

Tipp: Alternativ zu Kokosraspeln kann auch 200 ml Kokosnussmilch (aus der Dose) vermengt mit 100 ml Wasser (Mischverhältnis 2:1) verwendet werden.

1. Kokosraspeln sehr fein mahlen.
2. Kokospulver, Zucker und Geliernstärke miteinander vermengen, langsam auf die 200 ml Wasser streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
3. Geliernasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
4. Lösen Sie das Geliernsalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
5. Geliernasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
6. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliernasse in das Geliernbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
7. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Honig-Olivenöl-Perlen

Zutaten: 1 g Säureregulator, 125 ml Olivenöl, 125 ml warmes Wasser, 10 g Honig, 5 g (Puder)Zucker, 3 g Geliernstärke.

Für das Geliernbad: 4,5 g Geliernsalz, 500 ml Wasser

1. Säureregulator in 125 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Olivenöl und Honig langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.
3. Zucker und Geliernstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliernasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliernsalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliernasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliernasse in das Geliernbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
8. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

KREATIONEN FÜR DEFTIGE SPEISEN – Ideal zum Verfeinern von Hauptspeisen, Salaten und Snacks

Schnittlauch-Perlen

Serviovorschlag: Hervorragend geeignet zum Verfeinern von Suppen, Chili oder auch zu Käse und Crackern!

Zutaten: 250 ml kaltes Wasser, 20 g Schnittlauch sehr fein gehackt, 1 g Salz, 2 g (Puder)Zucker, 2 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. 250 ml Wasser, Salz und Schnittlauch in einen Mixer geben und ca. 20 Sekunden bei hoher Geschwindigkeit mixen.
2. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
3. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
4. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
5. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
6. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
7. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Balsamico-Perlen

Serviovorschlag: Eine aufregende Alternative zu herkömmlichem Salatdressing!

Zutaten: 3 g Säureregulator, 175 ml kaltes Wasser, 75 g Balsamico-Essig, 2 g (Puder)Zucker, 2 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 175 ml Wasser vollständig auflösen
2. Balsamico-Essig langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.
3. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
8. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Avocado-Perlen

Serviovorschlag: Servieren Sie diese Perlen zu Tacos oder als aufregende Variante von Guacamole zu Appetizern aller Art!

Zutaten: 2 g Säureregulator, 125 ml kaltes Wasser, 1 Avocado für ca. 125 g Avocado-Püree, 1 TL Zitronensaft, 3 g (Puder)Zucker, 2 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 125 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Avocado schälen, entkernen und fein pürieren.
3. Avocadopüree und Zitronensaft langsam zu der davor hergestellten Flüssigkeit hinzufügen, währenddessen weiter mixen.

4. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
5. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
6. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
7. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
8. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
9. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Minze-Perlen

Serviovorschlag: Peppen Sie Ihren Mojito oder Ihren Lieblingscocktail mit diesen köstlich erfrischenden Minze-Perlen auf! Auch auf gebratenem Lamm sind diese Perlen ein wahres Geschmackserlebnis!

Zutaten: 2 g Säureregulator, 200 ml kaltes Wasser, 10 g (ca. 30 Blätter) Minze, 50 ml Zuckersirup, 3 g (Puder)Zucker, 2 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 200 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Minze hinzugeben und ca. 20 Sekunden bei hoher Geschwindigkeit mixen.
3. Zuckersirup langsam hinzufügen, währenddessen weiter mixen.
4. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
5. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
6. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
7. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
8. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
9. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

AUSSERGEWÖHNLICHE KREATIONEN

Soja-Soße-Perlen

Serviovorschlag: Ein echter Hingucker auf Sushi!

Zutaten: 4 g Säureregulator, 150 ml kaltes Wasser, 50 ml Soja-Soße, 3 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 150 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Soja-Soße langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.
3. Gelierstärke langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliermasse am besten über Nacht gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.

8. Geleeperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Curry-Ketchup-Perlen

Servievorschlag: Servieren Sie diese Perlen zu Pommes, Würstchen und Gegrilltem!

Zutaten: 3 g Säureregulator, 125 ml lauwarmes Wasser, 125 ml Ketchup, 1 EL Currypulver, 2 g (Puder)Zucker, 2 g Salz, 3 g Gelierstärke.

Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 125 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Ketchup und Currypulver langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.
3. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliernasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliernasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliernasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleeperlen für ca. 1 Minute ruhen.
8. Geleeperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Energie-Perlen

Zutaten: 3 g Säureregulator, 250 ml Energy-Drink nach Wahl, 2 g Gelierstärke.

Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Energy-Drink in einer Schüssel 24 Stunden offen und gekühlt stehen lassen, bis die Kohlensäure komplett entwichen ist (zur Beschleunigung des Vorgangs kann der Energy-Drink ruhig auch kräftig gerührt werden)
2. Den Säureregulator vollständig im Energy-Drink auflösen.
3. Gelierstärke langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliernasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliernasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliernasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleeperlen für ca. 1 Minute ruhen.
8. Geleeperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Johdanto



Hienoa, että valitsit tämän innovatiivisen laitteen. Kiitämme luottamuksesta. Helppokäyttöisyytensä ja monipuolisten käyttömahdollisuuksiensa ansiosta tämä laite varmasti tekee vaikutuksen sinuun. Jotta voisit nauttia laitteen käytöstä pitkään, lue ja noudata huolellisesti seuraavia ohjeita. Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti. Kun luovutat laitteen eteenpäin, toimita uudelle käyttäjälle myös kaikki laitteeseen kuuluvat asiakirjat. Kiitos.

Käyttötarkoitus

Laite on suunniteltu valmistamaan hyytelohelmiä eri elintarvikkeista, ja sitä tulee käyttää vain valmistajan suosittelemien ainesosien kanssa. Laitetta tulee käyttää vain mukana toimitetun PS06H050K1000ED-virtalähteen kanssa. Kaikki muut käyttötavat tai laitteen muutokset katsotaan sopimattomaksi käytöksi. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen väärinkäytöstä.

Tekniset tiedot

Liitä laite vain määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Nimellisjännitteen on vastattava arvokilvessä annettuja tietoja. Käytä vain vaihtovirtaa.

Virtalähde:

Tulo: 100 – 240 V~ 50/60 Hz 0.25 A
 Lähtö: 5 V === 1 A
 Protection class: II

Appliance:

Nominal Power: 5 V === 1 A
 Protection class: III
 Maximum filling quantity: 200 ml

Toimituksen sisältö

Tarkista toimituksen sisältö heti pakkauksen avaamisen jälkeen varmistaaksesi toimituksen täydellisyys sekä tuotteen ja kaikkien tarvikkeiden moitteeton kunto (katso tuotteen kuvaus sivulta 2).

Pakkausmateriaalit

Älä heitä pakkausmateriaaleja pois, vaan kierrätä ne. Vie paperi, kartonki ja aaltopahvi keräyspisteisiin. Laita myös muovipakkausmateriaali ja kalvot niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



Muovien merkinnät:

PE tarkoittaa polyeteeniä, koodinumero 02 PE-HD, 04 PE-LD, PP tarkoittaa polypropeenaa ja PS polystyreeniä.

Laitteen hävittäminen/kierrätys



Sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin mukaan tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Toimita tuote sen sijaan maksutta asianmukaisiin sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneisiin paikallisiin keräyspisteisiin (esim. SERKierrätyspisteeseen, tai isompiin elektroniikkaa myyviin marketteihin ja erikoisliikkeisiin). Ole tarvittaessa yhteydessä paikallisiin viranomaisiin saadaksesi ohjeita tuotteen hävittämisestä.



VAROITUS: Lue kaikki turvallisuusohjeet ja -neuvot huolellisesti! Turvallisuusohjeiden ja -neuvojen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun, vakavia vammoja ja/tai palovammoja!

Yleiset turvallisuusohjeet:

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai heidät on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät riskit.
- Käyttäjän suorittamaa puhdistusta ja huoltoa ei saa suorittaa lapset, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja valvottuja.
- Pidä aina alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja virtajohdon läheisyydestä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Henkilöt, joilla on fyysisiä, aistinvaraisia tai henkisiä rajoitteita tai jotka ovat kokemattomia ja tietämättömiä, voivat käyttää laitetta jos heitä valvotaan tai heidät on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet käyttöön liittyvät vaarat.
- Pidä pakkausmateriaali, kuten esimerkiksi muovipussit, poissa lasten ulottuvilta.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen etäohjausjärjestelmän kanssa.
- Tarkista laite ja sen lisäosat aina ennen käyttöä. Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut tai siinä on näkyviä vaurioita. Tällaisessa tapauksessa katkaise virta ja anna asiantuntijan tarkastaa laite.
- Kun kiinnität virtajohdon varmista, ettei kukaan voi sotkeutua tai kompastua siihen, jotta laitteen tahaton putoaminen voidaan estää.
- Pidä virtajohto erossa kuumista pinnoista, terävistä reunoista ja mekaanisista rasituksista. Tarkista virtajohto säännöllisesti vaurioiden ja kulumisen varalta. Vaurioituneet tai sotkeutuneet johdot lisäävät sähköiskun riskiä.
- Kun irrotat laitteen verkkovirrasta, vedä vain pistokkeesta, älä koskaan johdosta!
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen puhdistusta varten.
- Älä säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.

- Tämä sähkölaitteisto täyttää asiaankuuluvat turvallisuusstandardit. Jos laitteessa tai virtajohdossa on vaurioiden merkkejä, irrota laite välittömästi pistorasiasta. Korjauksia saa suorittaa vain valtuutetut erikoisliikkeet. Väärin suoritettut korjaukset voivat aiheuttaa merkittäviä vaaroja käyttäjälle.
- Laitteen väärinkäyttö ja käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi kaikki takuuvaatimukset.

Turvallisuusohjeet laitteen käyttöön:



Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen turvallisen sammutuksen varmistamiseksi!

Toimi siis varoen:

- Vältä laitteen käyttöä tyhjäkäynnillä äläkä käsittele sitä märin käsin!
- Irrota aina virtalähde, kun laite ei ole käytössä ja ennen puhdistamista!
- Käytä vain alkuperäisiä tarvikkeita!
- Älä käytä laitetta lämmönlähteiden lähellä (uuni, kaasuliekki jne.) tai räjähdysalttiissa ympäristössä, jossa on herkästi syttyviä nesteitä tai kaasuja!
- Sijoita laite lasten ulottumattomiin!

Turvaohjeet hyytelösuolan (kalsiumkloridi) käsittelyyn: (*calcium chloride*)



HUOMIO: Vamman vaara!

- Hyytelösuola, kuten mikä tahansa suola (myös tavallinen pöytäsuola), voi aiheuttaa vakavaa silmien ärsytystä!
- Jos suolaa joutuu silmiin, huuhtelee silmät välittömästi runsaalla puhtaalla vedellä useiden minuuttien ajan. Jos käytät piilolinsskejä, poista ne ja jatka silmien huuhtelua!

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista pakkauksen kalvo. Puhdista laite ja kaikki tarvikkeet ennen ensimmäistä käyttöä. Lisätietoja on luvussa "Puhdistus ja huolto".

Laitteen käyttö



Laite on suunniteltu enintään 5 minuutin mittaiseen yhtäjaksoiseen käyttöön. Tämän ajan jälkeen laitteen täytyy antaa jäähtyä vähintään 5 minuuttia. Jos et noudata ohjetta, pumppu saattaa vahingoittua!

Tärkeitä ohjeita laitteen käsittelyä koskien

- **Puhdista laite jokaisen käyttökerrann jälkeen** following our cleaning procedures – laiminlyönti voi johtaa Food Designerin tukkeutumiseen.
- Noudata näitä ohjeita luodaksesi omia reseptejä eri ainesosien avulla.
- **Älä koskaan pese laitetta juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.**
- Älä **koskaan** kaada hyttelösuolaa tai mitään kalsiumia sisältävää tuotetta täyttösupplioon – se saattaa hyttelöityä laitteen sisällä koskettaessaan hyttelöintitarkkelystä, mikä voi aiheuttaa laitteen tukkeutumisen ja sen toiminnan lakkaamiseen.
- Älä pudota laitetta hyttelöintikylpyyn tai kalsiumkloridiliuokseen. Poista suojakorkki ja suutin ja pese ne huolellisesti puhtaalla vedellä. Puhdista laitteen kotelo varovasti kostealla, nukkaamattomalla liinalla; tarvittaessa kuivaa se.
- **Älä käytä laitetta ilman suojakorkkia.** Se suojaa suutinta joutumasta kosketuksiin hyttelöintikyllyn kanssa (joka sisältää kalsiumkloridia). Laite voidaan kätevästi asettaa suojakorkin päälle niin, ettei suutin kosketa pöytää, työtasoa jne..

Sopivan suuttimen valinta

- Yksittäiset ainesosat, niiden koostumus ja henkilökohtainen makusi määrittävät, kuinka suuria hyttelöelmiä tulisi tehdä. Käytä suosituksiamme pohjana ja kokeile itse, kunnes löydät itsellesi sopivan koon.

Suutin	Suosittelut käyttö:
pieni	• Pienille, noin 3 mm kokoisille esimerkiksi mehuista, siirapeista, teestä, kahvista ja voimakkaan makuisista aineksista, kuten mausteisista kastikkeista tehdyille hyttelöhelmille.
iso	• Noin 5 mm kokoisille hyttelöhelmille, sopii hyvin erittäin hienoksi soseutetuille ainesosille kuten myös nektarille, hedelmille tai vihanneksille.

Laitteen valmistelu käyttöä varten

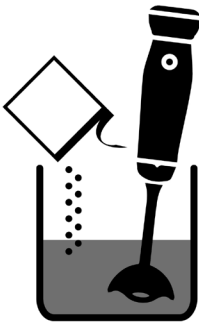
- Puhdista laite ja kaikki tarvikkeet ennen ensimmäistä käyttökertaa. Lisätietoja on kohdassa "Puhdistus ja huolto".
- Poista suojakorkki laitteen pohjasta.
- Valitse jompikumpi kahdesta suuttimesta (katso "Sopivan suuttimen valinta").
- Ruuvvaa valittu suutin tiukasti laitteen pohja-aukon ulostulokierteeseen.
- Aseta suojakorkki takaisin laitteen pohjaan.

Laitteen liittäminen virtalähteeseen

- Aseta liitin laitteen takaosan liitäntäpisteeseen.
- Kytke pistokeellinen virtalähde riittävästi suojattuun pistorasiaan.

Hyttelöhelmien valmistaminen – opas vaihe vaiheelta

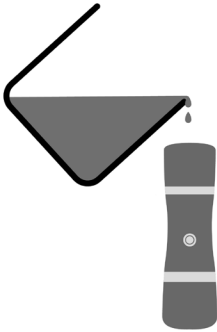
Hyttelöseoksen valmistaminen



- Yleisesti: Liuota 2 g hyttelöivää tärkkelystä 250 ml:aan hyttelöitävää nestettä. Suosittelemme sauvasekoittimen käyttöä. Yritä sekoittaa mahdollisimman vähän ilmaa seokseen.
- Anna hyttelöseoksen levätä, kunnes mahdollisesti muodostuneet ilmakuplat ovat lienneet. Joissakin hyttelöseoksissa saattaa kestää useita tunteja, ennen kuin ilmakuplat häviävät kokonaan. Tänä aikana saattaa muodostua vaahtoa, joka tulisi kuoria pois, sillä vaahto ei hyttelöidy.

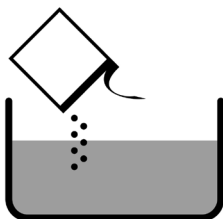
HUOM: Liian monta ilmakuplaa hyttelöseoksessa aiheuttaa sen, että tipat liukenevat, kun ne tiputetaan hyttelökylpyyn. Tällöin hyttelöhelmet eivät usein muodosta kunnollista muotoa, vaan saattavat venyä tai muodostaa abstrakteja muotoja, jotka eivät uppoa halutusti pohjaan, vaan kelluvat pinnalla. Toisaalta, jos hyttelöseos on liian paksua, ilmakuplat eivät pääse karkaamaan. Tässä tapauksessa on suositeltavaa laimentaa hyttelöseosta hieman vedellä.

Hyttelöseoksen kaataminen täyttösuppiloon



- Poista laitteen yläosassa oleva kansi.
- Kaada valmistettu hyttelöseos laitteen yläosassa olevaan täyttösuppiloon.
Huomioi maksimitäyttökapasiteetti 200 ml!
- Aseta kansi takaisin laitteen yläosaan.

Hyttelökyllyn valmistaminen

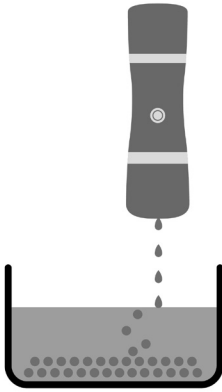


- Valmista erillinen hyttelökylpy riittävän suuressa astiassa liuottamalla noin 4,5 g hyttelösuolaa 500 ml demineralisoitua vettä. Liuotusta voi nopeuttaa sekoittamalla.

HUOM: Veden tulisi olla viileää tai huoneenlämpöistä. Erityisesti kova vesi voi vaikuttaa negatiivisesti hyttelöintiprosessiin, joten voi olla tarpeen käyttää kaupallisesti saatavaa demineralisoitua (tislattua) vettä hanaveden sijasta.

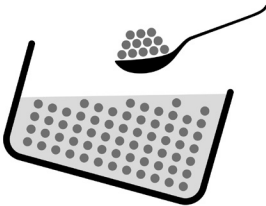
- Kun hyttelösuola on täysin liennut, hyttelökylpy on valmis.

Hyytelöhelmien valmistaminen



- Pidä laite aina pystysuorassa hyytelöivän kyllyn yläpuolella vähintään 10 cm:n korkeudella.
- Aloita painamalla ON/OFF-painiketta ja jatka painamista käytön aikana.
- Liikuta laitteen suutinta hieman pyörivin liikkein geeliytiskylvyn yläpuolelle.
- Muutaman sekunnin kuluttua ensimmäiset pisarat tippuvat hyytelöimiskylpyyn. Jokaisen pisan ympärille muodostuu ohut kuori, samalla pisaroista muodostuu hyytelömäisiä helmiä.
HUOM: Pisaroiden muoto muodostuu vain kun pisarat putoavat hyytelöimiskylpyyn. Hyytelöivän seoksen koostumuksesta riippuen voi olla tarpeen käyttää laitetta paljon korkeammalla (esim. 30 tai 40 cm) hyytelöimiskylvyn yläpuolella.
- Pysäytä laite vapauttamalla ON/OFF-painike.

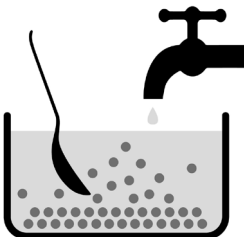
Hyytelöhelmien ottaminen pois hyytelökylvystä



- Anna syntyneiden hyytelöhelmien levätä hyytelökylvyssä noin 1 minuutti.
- Poista sitten hyytelöhelmet lusikalla tai hienolla siivilällä.
HUOM: Jos hyytelöhelmet alkavat sulaa välittömästi, niiden tulisi viipyä hyytelökylvyssä hieman kauemmin. If Jos tämä ei auta, lisää hyytelöseokseen enemmän hyytelötärkkelystä ja/tai hieman lisää hyytelösuolaa hyytelökylpyyn.

Jos hyytelöhelmet lepäävät hyytelökylvyssä liian kauan, ne voivat lopulta hytyä täysin ja saada kumimaisen koostumuksen sekä suolaisemman maun. Toisaalta liian lyhyt aika aiheuttaa sen, että hyytelöhelmien kalvo on liian hauras eikä lopulta pysty pitämään muotoaan.

Hyytelöhelmien huuhtelu kirkkaassa vedessä



- Tämän jälkeen pyörittele varovasti hyytelöhelmiä kirkkaassa ja viileässä vedessä tai huuhtelee niitä siivilässä. Se voi nimittäin hieman vähentää suoloista jälkimakua.



VAROITUS: Loukkaantumisvaara!

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistusta!
- Älä koskaan upota laitetta, virtalähdettä, virtajohtoa ja pistokkeita veteen tai puhdistusta niistä juoksevan veden alla!
- Tyhjennä aina laitteen täyttösuppilo ennen puhdistusta!

HUOM: Puhdistus kestää noin minuutin ja on tehtävä jokaisen käyttökerran jälkeen. Food Designerin asianmukainen puhdistus jokaisen käyttökerran jälkeen pidentää sen käyttöikää.

1. Irrota kansi täyttösupilosta.
2. Poista sienellä tai tiskiliinalla täyttösupilosta kaikki ylimääräinen hyytelöseos käyttämällä lämmintä vettä, johon on sekoitettu astianpesuainetta.
3. Kaada lämmintä vettä ja hieman tiskiainetta täyttösuppiloon, käynnistä laite ja anna sen käydä kunnes täyttösuppilo on tyhjentynyt.
4. Toista prosessi puhtaalla vedellä, kunnes suuttimesta tulee vain puhdasta vettä ilman hyytelö- tai pesuainejäämiä.
5. Ruuvaa suutin irti ja puhdistu se erikseen pehmeällä harjalla, vedellä ja astianpesuaineella. Tee samoin myös ulostulokierteelle.
6. Puhdistu laitteen ulkopinta vain kostealla liinalla ja pyyhkimällä kuivaksi tämän jälkeen.
7. Kaikkien osien on oltava täysin kuivia ennen seuraavaa käyttökertaa.

HUOM: Laitteen voi myös huuhdella alkoholiliuoksella (esim. vodkalla) tai laimennetulla etikkaliuoksella pitkän käyttämättömän ajan jälkeen, tai jos erityisen tahmeaa tai voimakkaan tuoksuista hyytelöseosta on käytetty. Sekoita silloin 1 tl alkoholia tai etikkaesanssia 1 rkl vettä ja toimi muuten kohtien 3 ja 4 mukaisesti.

- Älä koskaan käytä hankaavia aineita, teräsvillaa tai teräviä, naarmuunnuttavia esineitä!
- Älä koskaan käsittele laitetta höyrypuhdistimella!
- Älä koskaan pese laitetta astianpesukoneessa!
- Laite ei ole vedenkestävä!
- Varmista, että laitteeseen ei jää pesuainejäämiä!

Mielenkiintoisia faktoja

Hyytelöhelmien valmistaminen nesteistä sferifikaatioteknologialla on ollut mahdollista 1950-luvulta lähtien. *PERLINON* keksimiseen asti tämä oli kuitenkin työläs ja aikaa vievä toimenpide.

Tekniikka **toimii vain nesteillä**. Jos käytät kiinteitä ainesosia, kuten mausteita, varmista, että ne on hienonnettu soseeksi. Siivilöi sose huolella ennen hyytelötärkkelyksen lisäämistä.

- **Perusidea:** Laite sopii täydellisesti nopeaan ja vaivattomaan, useamman hyytelöhelmen valmistamiseen jotka vapauttavat makunsa "räjähtäessään" suussa!
- **Periaate** – Kun hyytelötärkkelystä lisätään nesteeseen ja tiputetaan hyytelokylpyyn, ainesosat reagoivat keskenään muodostaen ohuen hyytelökalvon. Tippa muodostaa muutamassa sekunnissa hyytelömäisiä helmiä.
- **Tarjoilu ja säilyvyys** – Parhaan "suussa räjähtävän" vaikutuksen saavuttamiseksi tarjoile hyytelöhelmet 15 minuutin sisällä. Lyhytaikaisessa säilytyksessä pidä helmet jääkaapissa kannellisessa astiassa ennen tarjoilua. Hyytelöhelmet voivat säilyttää muotonsa puoli tuntia tai jopa useita tunteja – reseptistä riippuen. Yleensä hyytelöhelmet kuitenkin menettävät tilavuutensa säilytyksen aikana ja samalla vapauttavat vettä.

Ainesosat

Aloituspakkaus (sisältyy toimitukseen – mallista riippuen)

Aloituspakkaus koostuu kolmesta ainesosasta: hyytelötärkkelyksestä, hyytelöintijauheesta ja happamuudensäätelijästä:

- **Hyytelöitymistärkkelys:** Tärkkelys (sakeuttamisaine *natriumalginaatti*) lisätään aina nesteeseen, joka halutaan muuttaa hyytelöhelmiksi.
- **Hyytelöitymissuola:** Hyytelösuola (kalsiumkloridi) liuotetaan aina vesikylpyyn, johon tiputat hyytelöseoksen.
- **Happamuudensäätöaine:** Hapokkaista ainesosista, kuten sitrusmehuista tai etikasta valmistetut hyytelöseokset vaativat **happamuudensäätelijän** lisäämisen. THappamuudensäätelijää (natriumsitraatti) käytetään aina happamien ainesosien kanssa yhdessä hyytelötärkkelyksen kanssa oikean koostumuksen saavuttamiseksi. Mitä happamampi ainesosa, sitä enemmän happamuudensäätelijää tarvitaan. Yleensä veitsenkärjellinen riittää. Enemmän happamuudensäätelijää kuin hyytelötärkkelystä tarvitaan vain resepteissä, joissa on erityisen vaativia ainesosia.

HUOMIO: Happamuudensäätelijällä on hapan-suolainen maku, joten älä lisää sitä enempää kuin on tarpeen, jotta se ei vaikuta hyytelöhelmien makuun.

Koostumus ja sekoitusuhde

- Hyytelökyllyn sekoitusuhteen tulee aina olla 4,5 g hyytelösuolaa ja 500 ml vettä. Liuota hyytelösuola täysin veteen sekoittamalla sitä lusikalla tai vispilällä pyörivin liikkein. Hyytelökylpy voi nopeasti muuttaa väriään riippuen hyytelöseoksen väristä, mikä on täysin normaalia. Ajan myötä hyytelökylpy menettää hyytelöintikykynsä, joten on suositeltavaa valmistaa uusi kylpy jonkin ajan kuluttua. Reseptistä riippuen tämä voi olla tarpeen noin 500 g hyytelöseoksen käsittelyn jälkeen, mutta myös myöhemmin – tarkistus hyytelöivien tippojen toimivuudesta on aina hyödyllistä.
- Ennen aloittamista tarkista ainesosien koostumus. Toimivan hyytelöseoksen aikaansaamiseksi tulee lisätä riittävästi nestettä (vettä), johon hyytelötärkkelys voi sitoutua. Suosittelemme aloittamaan 2 g hyytelötärkkelystä riippumatta käytetyistä ainesosista tai seoksesta. Lisää hyytelötärkkelys hitaasti ja sekoita tai vatkaa jatkuvasti. Seoksen tulisi paksuuntua nopeasti. Tavoitteena on saavuttaa koostumus, joka muistuttaa juoksevaa hunajaa tai pehmeää kermamaista koostumusta, kuten sokerijuurikassiirappia.
- Erittäin **viskoosiset ainesosat** (kuten suklaasiirappi) on laimennettava tasaisesti vedellä (suhteessa noin 1:1), ennen kuin nämä sekoitetaan hyytelötärkkelukseen.
- Jos ainesosa on koostumukseltaan **grenadiinia muistuttava**, suosittelemme sekoitusuhdeksi noin 1:1 tai noin 2:1 – esimerkiksi 125 g grenadiinia ja 125 g vettä tai 160 g grenadiinia ja 80 g vettä.
- Jos ainesosa on hyvin **nestemäinen** ja siinä on jo korkea vesipitoisuus, kuten virvoitusjuoma tai hedelmämehu tiivisteestä, sinun ei ehkä tarvitse laimentaa tai lisätä siihen vettä ollenkaan.

Ainesosien jälkivilaaminen (hyytelötärkkelys, hyytelösuola ja happamuudensäätelijä)

Ainesosia on saatavilla erikoisliikkeistä sekä verkkokaupoista, jotka ovat erikoistuneet molekyyli gastronomian ainesosiin. **Huom:** Ainesosien laadusta riippuen annostus voi vaihdella. Reseptimme perustuvat osoitteesta www.wuerzteufel.de ostettuihin tuotteisiin.

Vianetsintä

Virhe	Syy ja korjaavat toimenpiteet
<i>Hyytelöhelmet sulavat, kun ne tiputtaa hyytelökylpyyn, tai niitä ei voi poistaa hyytelökylvystä ilman, että ne sulavat.</i>	a) Hyytelöseos ei ole optimaalinen. • Lisää hieman hyytelötärkkelystä (aloita veitsenkärjellisellä ja lähesty hitaasti optimaalista määrää). • Lisää hiukan happamuudensäätelijää hyytelöseokseen. b) Hyytelökylpy ei ole optimaalinen. • Lisää hieman enemmän hyytelösuolaa hyytelökylpyyn. • Jos hyytelöimiskylpyä on jo käytetty intensiivisesti, on suositeltavaa valmistaa uusi hyytelöimiskylpy. c) Hyytelöseoksessa on liikaa ilmakuplia. • Anna ilmakuplien poistua jättämällä hyytelöseos lepäämään hieman pidemmäksi aikaa.

<i>Lopputuloks on enemmän nuudelimainen, seos roiskuu tai se valuu huonosti laitteen läpi.</i>	Hyytelöseoksen koostumus on liian paksu. a) Hyytelöseoksessa on liikaa hyytelötärkkelystä: • Laimenna hyytelöseosta vedellä. • Nosta pudotuskorkeutta jolta tiputat pisarat hyytelökylpyyn. b) Ainesosa on hapan: • Lisää hieman happamuudensäätelijää. Liuota sitä noin 1g verran mahdollisimman pieneen määrään lämmintä vettä ja kaada hyytelömassaan sekoittaen jatkuvasti. Toista prosessi, kunnes haluttu koostumus on saavutettu. HUOM: Happamuudensäätelijällä on happaman suolainen maku, joten älä lisää enempää kuin on tarpeen. c) Hyytelöseoksessa on liikaa ilmaa, ja siksi se pursuaa ulos suuttimesta. • Anna ilmakuplien poistua jättämällä hyytelöseos lepäämään hieman pidemmäksi aikaa.
<i>Hyytelöhelmillä on suolainen jälkimaku.</i>	Hyytelöhelmet saavat hyytelöimiskylvystä aina kevyen suolaisen sävyn. • Huuhtelee hyytelöhelmet hellästi kylmässä, kirkkaassa vedessä. • Älä jätä hyytelöhelmiä hyytelökylpyyn pidempään kuin on tarpeen.
<i>Laitte ei toimi..</i>	Laitte ei saa virtaa. • Tarkista, että pistoke on liitetty oikein pistorasiaan ja että liitin on kytketty oikein laitteeseen. • Tarkista pistorasian virransaanti liittämällä toinen laite testiksi. • Tarkista, onko virtajohto tai verkkovirtalähde vaurioitunut. Jos ne ovat vaurioituneet, älä käytä laitetta!
<i>Kovia ääniä käytön aikana.</i>	Laitteen sisällä oleva letku on tukossa. • Puhdista laite kohdassa ”Puhdistus ja huolto” annettujen ohjeiden mukaisesti ja poista tukos.
<i>Laitte käynnistyy, mutta ei toimi, eikä suuttimesta tule tippoja.</i>	Hyytelöseoksen koostumus on liian paksu. • Katso yllä oleva ohje. Laitteen sisällä oleva letku on tukossa. • Katso yllä oleva ohje.

Reseptit

Jokainen ehdotus perustuu perusreseptiin, jota voi muokata ja yhdistellä monin eri tavoin. Käytetyistä ainesosista (valmistajasta ja tuoreudesta riippuen) johtuen ihanteellinen lopputulos voi vaihdella – tämä on täysin normaalia ja johtuu valmistus- ja mittaustoleransseista. Jos resepti ei onnistu ensimmäisellä kerralla, suosittellemme aina yrittämään uudelleen.

Tärkeä huomio koskien paino- ja määrätietoja: Paras ja mukavin annostelu saavutetaan tarkkuusvaa'alla. Jos tarkkaa vaaka ei ole käytettävissä, seuraavat ohjeet toimivat nyrkkisääntönä:

- Tasateelusikallinen hyytelötärkkelystä vastaa keskimäärin 1,5–2,0 g.
- Kukurullinen teelusikka vastaa noin 4 to 5 g.
- Kukurullinen teelusikka hyytelösuolaa tai happamuudensäätelijää vastaa keskimäärin 5–6 g.

HEDELMÄISET LUOMUKSET – Raikkaat hedelmähelmet jälkiruokien, juomien ja salaattien viimeistelyyn

Mansikkahelmet

Tätä reseptiä voidaan käyttää minkä tahansa siirapin kanssa, ja helmet sopivat erinomaisesti kakkujen, jäätelön, kreppien ja muiden herkkujen koristeluun!

*Ainesosat: 150 ml vettä, 100 g mansikkasiirappia (tai muuta makua), 2 g (tomu)sokeria, 3 g hyytelötärkkelystä.
Hyytelökylpyyn: 4,5 g hyytelösuolaa, 500 ml vettä*

1. Sekoita 150 ml vettä mansikkasiirapin kanssa.
2. Sekoita sokeri ja hyytelötärkkelys yhteen, ripottele seos hitaasti nesteen päälle ja sekoita, kunnes jauhe on täysin sekoittunut nesteeseen eikä kokkareita ole näkyvissä.
3. Anna seoksen levätä viileässä vähintään 30 minuuttia (tai tarvittaessa pidempään), jotta ilmakuplat poistuvat.
4. Liuota hyytelösuola 500 ml veteen sekoittamalla lusikalla 30 sekunnin ajan.
5. Siivilöi hyytelöseos hienon siivilän läpi ja kaada se PERLINO-laitteeseen.
6. Paina PERLINO-laitteen ON/OFF-nappia ja tiputtele hyytelöseos pisaroittain hyytelökylpyyn. Anna sitten hyytelöhelmien levätä 1 minuutti.
7. Kerää helmet siivilällä, laita ne kulhoon, jossa on puhdasta vettä, kerää ne siivilällä, valuta varovasti ja tarjoile!

Appelsiinihelmet

*Ainesosat: 3 g happamuudensäätelijää, 100 ml vettä, 150 ml appelsiinimehua, 3 g hyytelötärkkelystä.
Hyytelökylpyyn: 4,5 g hyytelösuolaa, 500 ml vettä*

1. Liuota happamuudensäätelijä täysin 100 ml veteen.
2. Lisää appelsiinimehu hitaasti samalla jatkuvasti sekoittaen.
3. Ripottele hyytelötärkkelys hitaasti mehuun ja sekoita, kunnes jauhe on täysin sekoittunut nesteeseen eikä kokkareita ole näkyvissä.
4. Anna seoksen levätä viileässä vähintään 30 minuuttia (tai tarvittaessa pidempään), jotta ilmakuplat poistuvat.
5. Liuota hyytelösuola 500 ml veteen sekoittamalla lusikalla 30 sekunnin ajan.
6. Siivilöi hyytelöseos hienon siivilän läpi ja kaada se PERLINO-laitteeseen.
7. Paina PERLINO-laitteen ON/OFF-nappia ja tiputtele hyytelöseos pisaroittain hyytelökylpyyn. Anna sitten hyytelöhelmien levätä 1 minuutti.
8. Kerää helmet siivilällä, laita ne kulhoon, jossa on puhdasta vettä, kerää ne siivilällä, valuta varovasti ja tarjoile!

Punaherukkahelmet

Ainesosat: 3 g happamuudensäättöainetta, 125 ml kylmää vettä, 125 ml punaherukkamehua, 5 g (tomusokeria), 2 g hyytelöivää tärkkelystä. Geelityskylpyyn: 4,5 g hyytelöivää suolaa, 500 ml vettä.

1. Liuota happamuudensäättöaine kokonaan 125 ml:aan vettä.
2. Lisää punaherukkamehu hitaasti koko ajan sekoittaen.
3. Sekoita sokeri ja hyytelötärkkelys yhteen, ripottele seos hitaasti nesteen päälle ja sekoita, kunnes jauhe on täysin sekoittunut ja kokkareita ei ole näkyvissä.
4. Anna seoksen levätä viileässä vähintään 30 minuuttia (tai pidempään tarvittaessa), jotta ilmakuplat poistuvat.
5. Liuota hyytelöisuola 500 ml:aan vettä sekoittamalla sitä lusikalla 30 sekuntia.
6. Siivilöi hyytelöseos hienon siivilän läpi ja kaada se PERLINO-laitteeseen.
7. Paina PERLINO-laitteen ON/OFF-nappia ja tiputtele hyytelöseos pisaroittain hyytelökylpyyn. Anna sitten hyytelöhelmien levätä 1 minuutti.
8. Kerää helmet siivilällä, laita ne kulhoon, jossa on puhdasta vettä, kerää ne siivilällä, valuta varovasti ja tarjoile!

Tomaattihelmet

Tarjoiluohje: Herkulliseksi alkupalaksi täytä tuoreita basilikanlehtiä tomaattihelmillä, lisää suolaa ja pippuria, pirskota oliiviöljyä ja tarjoile täytetyt lehdet mozzarellasiivujen päällä!

Ainesosat: 3 g happamuudensäättelijää, 50 ml kylmää vettä, 200 ml tuoretta tomaattimehua, 2 g sokeria, 2 g hyytelötärkkelystä. Hyytelökylpyyn: 4,5 g hyytelösuolaa, 500 ml vettä.

1. Liuota happamuudensäättelijä kokonaan 50 ml
2. vettä.
3. Lisää tomaattimehu hitaasti samalla jatkuvasti sekoittaen.
4. Sekoita sokeri ja hyytelötärkkelys yhteen, ripottele seos hitaasti nesteen päälle ja sekoita, kunnes jauhe on täysin sekoittunut ja kokkareita ei ole näkyvissä.
5. Anna seoksen levätä viileässä vähintään 30 minuuttia (tai pidempään tarvittaessa), jotta ilmakuplat poistuvat.
6. Liuota hyytelösuola 500 ml
7. vettä sekoittamalla sitä lusikalla 30 sekunnin ajan.
8. Siivilöi hyytelöseos hienon siivilän läpi ja kaada se PERLINO-laitteeseen.
9. Paina PERLINO-laitteen ON/OFF-nappia ja tiputtele hyytelöseos pisaroittain hyytelökylpyyn. Anna sitten hyytelöhelmien levätä 1 minuutti.
10. Kerää helmet siivilällä, laita ne kulhoon, jossa on puhdasta vettä, kerää ne siivilällä, valuta varovasti ja tarjoile!

JÄLKIRUOKAHELMET – Täydellisiä jälkiruokien koristeluun ja viimeistelyyn

Kahvihelmet

Tarjoiluohje: Kahvihelmet sopivat tarjoiltavaksi kakkujen, jäätelön tai jopa cocktailien kanssa! Tämä resepti sopii kaikille kuumille juomille, jotka eivät sisällä maitoa tai kalsiumpitoisia ainesosia.

Ainesosat: 200 ml kylmää kahvia, 2 g (tomu)sokeria, 2 g hyytelötärkkelystä.
Hyytelökylpyyn: 4,5 g hyytelösuolaa, 500 ml vettä

1. Anna kahvin jäähtyä.
2. Sekoita sokeri ja hyytelötärkkelys yhteen, ripottele seos hitaasti kahvin päälle ja sekoita, kunnes jauhe on täysin sekoittunut ja kokkareita ei ole näkyvissä.
3. Anna seoksen levätä viileässä vähintään 30 minuuttia (tai pidempään tarvittaessa), jotta ilmakuplat poistuvat.

4. Liuota hyttelösuola 500 ml:aan vettä sekoittamalla sitä lusikalla 30 sekuntia.
5. Siivilöi hyttelöseos hienon siivilän läpi ja kaada se PERLINO-laitteeseen.
6. Paina PERLINO-laitteen ON/OFF-nappia ja tiputtele hyttelöseos pisaroittain hyttelökylpyyn. Anna sitten hyttelöhelmien levätä 1 minuutti.
7. Kerää helmet siivilällä, laita ne kulhoon, jossa on puhdasta vettä, kerää ne siivilällä, valuta varovasti ja tarjoile!

Kookoshelmet

Ainesosat: 200 ml kylmää vettä, 50 g kookoshiutaleita, 3 g sokeria, 2 g hyttelötärkkelystä. Hyttelökylpyyn: 4,5 g hyttelösuolaa, 500 ml vettä.

Vinkki: Vaihtoehtona kookoshiutaleille voit käyttää myös 200 ml kookosmaitoa (tölkistä) sekoitettuna 100 ml vettä (suhde 2:1).

1. Jauha kookoshiutaleet erittäin hienoksi.
2. Sekoita kookosjauhe, sokeri ja hyttelötärkkelys yhteen, ripottele seos hitaasti 200 vettä ja sekoita, kunnes jauhe on täysin sekoittunut ja kokkareita ei ole näkyvissä.
3. Anna seoksen levätä viileässä vähintään 30 minuuttia (tai pidempään tarvittaessa), jotta ilmakuplat poistuvat.
4. Liuota hyttelösuola 500 ml:aan vettä sekoittamalla sitä lusikalla 30 sekunnin ajan.
5. Siivilöi hyttelöseos hienon siivilän läpi ja kaada se PERLINO-laitteeseen.
6. Paina PERLINO-laitteen ON/OFF-nappia ja tiputtele hyttelöseos pisaroittain hyttelökylpyyn. Anna sitten hyttelöhelmien levätä 1 minuutti.
7. Kerää helmet siivilällä, laita ne kulhoon, jossa on puhdasta vettä, kerää ne siivilällä, valuta varovasti ja tarjoile!

Hunaja-oliiviöljyhelmet

Ainesosat: 1 g happamuudensääteijää, 125 ml oliiviöljyä, 125 ml lämmintä vettä, 10 g hunajaa, 5 g (tomu)sokeria, 3 g hyttelötärkkelystä. Hyttelökylpyyn: 4,5 g hyttelösuolaa, 500 ml vettä.

1. Liuota happamuudensääteäine kokonaan 125 ml:aan vettä.
2. Lisää oliiviöljy ja hunaja hitaasti samalla jatkuvasti sekoittaen.
3. Sekoita sokeri ja hyttelötärkkelys yhteen, ripottele seos hitaasti 200 ml vettä ja sekoita, kunnes jauhe on täysin sekoittunut ja kokkareita ei ole näkyvissä.
4. Anna seoksen levätä viileässä vähintään 30 minuuttia (tai pidempään tarvittaessa), jotta ilmakuplat poistuvat.
5. Liuota hyttelösuola 500 ml:aan vettä sekoittamalla sitä lusikalla 30 sekunnin ajan.
6. Siivilöi hyttelöseos hienon siivilän läpi ja kaada se PERLINO-laitteeseen.
7. Paina PERLINO-laitteen ON/OFF-nappia ja tiputtele hyttelöseos pisaroittain hyttelökylpyyn. Anna sitten hyttelöhelmien levätä 1 minuutti.
8. Kerää helmet siivilällä, laita ne kulhoon, jossa on puhdasta vettä, kerää ne siivilällä, valuta varovasti ja tarjoile!

LUOMUKSIA MAUSTEISIIN ATERIOIHIN – Pääruokien, salaattien ja välipalojen täydelliseen viimeistelyyn

Ruohosipulihelmet

Tarjoiluohdotus: Erinomainen tapa viimeistellä keittoja, chilejä tai juustoa ja keksejä!

Ainesosat: 250 ml kylmää vettä, 20 g hienonnettua ruohosipulia, 1 g suolaa, 2 g (tomu)sokeria, 2 g hyttelötärkkelystä. Hyttelökylpyyn: 4,5 g hyttelösuolaa, 500 ml vettä.

1. Lisää 250 ml vettä, suola ja ruohosipuli tehosekoittimeen ja sekoita noin 20 sekunnin ajan korkealla nopeudella.
2. Sekoita sokeri ja hyytelötärkkelys yhteen, ripottele seos hitaasti 200 ml vettä ja sekoita, kunnes jauhe on täysin sekoittunut eikä kokkareita ole näkyvissä.
3. Anna seoksen levätä viileässä vähintään 30 minuuttia (tai pidempään tarvittaessa), jotta ilmakuplat poistuvat.
4. Liuota hyytelösuola 500 ml:aan vettä sekoittamalla sitä lusikalla 30 sekunnin ajan.
5. Siivilöi hyytelöseos hienon siivilän läpi ja kaada se PERLINO-laitteeseen.
6. Paina PERLINO-laitteen ON/OFF-nappia ja tiputtele hyytelöseos pisaroittain hyytelökylpyyn. Anna sitten hyytelöhelmien levätä 1 minuutti.
7. Kerää helmet siivilällä, laita ne kulhoon, jossa on puhdasta vettä, kerää ne siivilällä, valuta varovasti ja tarjoile!

Balsamiikkihelmet

Tarjoiluehdotus: Jännittävä vaihtoehto perinteiselle salaattinkastikkeelle!

Ainesosat: 3 g happamuudensäätelijää, 175 ml kylmää vettä, 75 g balsamiviinietikkaa, 2 g (tomu)sokeria, 2 g hyytelötärkkelystä. Hyytelökylpyyn: 4,5 g hyytelösuolaa, 500 ml vettä.

1. Liuota happamuudensäätöaine kokonaan 175 ml:aan vettä.
2. Lisää hitaasti balsamiviinietikka samalla jatkuvasti sekoittaen.
3. Sekoita sokeri ja hyytelötärkkelys yhteen, ripottele seos hitaasti 200 ml vettä ja sekoita, kunnes jauhe on täysin sekoittunut eikä kokkareita ole näkyvissä.
4. Anna seoksen levätä viileässä vähintään 30 minuuttia (tai pidempään tarvittaessa), jotta ilmakuplat poistuvat.
5. Liuota hyytelösuola 500 ml:aan vettä sekoittamalla sitä lusikalla 30 sekunnin ajan.
6. Siivilöi hyytelöseos hienon siivilän läpi ja kaada se PERLINO-laitteeseen.
7. Paina PERLINO-laitteen ON/OFF-nappia ja tiputtele hyytelöseos pisaroittain hyytelökylpyyn. Anna sitten hyytelöhelmien levätä 1 minuutti.
8. Kerää helmet siivilällä, laita ne kulhoon, jossa on puhdasta vettä, kerää ne siivilällä, valuta varovasti ja tarjoile!

Avokadohelmet

Tarjoiluehdotus: Tarjoile avokadohelmiä tacoissa tai jännittävänä guacamolen muunnelmana erilaisissa alkupaloissa!

Ainesosat: 2 g happamuudensäätelijää, 125 ml kylmää vettä, 1 avokado (noin 125 g avokadomurskaa), 1 tl sitruunamehua, 3 g sokeria, 2 g hyytelötärkkelystä. Hyytelökylpyyn: 4,5 g hyytelösuolaa, 500 ml vettä.

1. Liuota happamuudensäätöaine kokonaan 125 ml:aan vettä.
2. Kuori avokado, poista kivet ja soseuta hienoksi.
3. Lisää avokadosose ja sitruunamehu hitaasti aiemmin valmistettuun nesteeseen jatkaen sekoittamista.
4. Sekoita sokeri ja hyytelötärkkelys yhteen, ripottele seos hitaasti 200 ml vettä ja sekoita, kunnes jauhe on täysin sekoittunut eikä kokkareita ole näkyvissä.
5. Anna seoksen levätä viileässä vähintään 30 minuuttia (tai pidempään tarvittaessa), jotta ilmakuplat poistuvat.
6. Liuota hyytelöimisjauhe 500 ml:aan vettä sekoittamalla sitä lusikalla 30 sekuntia.
7. Siivilöi hyytelöseos hienon siivilän läpi ja kaada se PERLINO-laitteeseen.
8. Paina PERLINO-laitteen ON/OFF-nappia ja tiputtele hyytelöseos pisaroittain hyytelökylpyyn. Anna sitten hyytelöhelmien levätä 1 minuutti.
9. Kerää helmet siivilällä, laita ne kulhoon, jossa on puhdasta vettä, kerää ne siivilällä, valuta varovasti ja tarjoile!

Minttuhelmet

Tarjoiluehdotus: Piristä mojitoasi tai suosikkicocktailiasi näillä herkullisen raikkailla minttuhelmillä!
Jopa paahdetun lampaan päällä nämä helmet tarjoavat todellisen makuelämyksen!

Ainesosat: 2 g happamuudensäätelijää, 200 ml kylmää vettä, 10 g (noin 30 lehteä) minttua, 50 ml sokerisiirappia, 3 g (tomu)sokeria, 2 g hyytelötärkkelystä.
Hyytelökylpyyn: 4,5 g hyytelösuolaa, 500 ml vettä.

1. Liuota happamuudensäätöaine kokonaan 200 ml:aan vettä.
2. Lisää minttu ja sekoita noin 20 sekuntia suurella teholla.
3. Lisää hitaasti sokerisiirappi samalla sekoittaen.
4. Sekoita sokeri ja hyytelötärkkelys yhteen, ripottele seos hitaasti 200 ml vettä ja sekoita, kunnes jauhe on täysin imeytynyt nesteeseen eikä kokkareita ole näkyvissä.
5. Anna seoksen levätä viileässä vähintään 30 minuuttia (tai pidempään tarvittaessa), jotta ilmakuplat poistuvat.
6. Liuota hyytelöimisjauhe 500 ml:aan vettä sekoittamalla sitä lusikalla 30 sekuntia.
7. Siivilöi hyytelöseos hienon siivilän läpi ja kaada se PERLINO-laitteeseen.
8. Paina PERLINO-laitteen ON/OFF-nappia ja tiputtele hyytelöseos pisaroittain hyytelökylpyyn. Anna sitten hyytelöhelmien levätä 1 minuutti.
9. Kerää helmet siivilällä, laita ne kulhoon, jossa on puhdasta vettä, kerää ne siivilällä, valuta varovasti ja tarjoile!

Erityiset luomukset

Soijakastikehelmet

Tarjoiluehdotus: Oikea katseenvangitsija sushin päällä!

Ainesosat: 4 g happamuudensäätelijää, 150 ml kylmää vettä, 50 ml soijakastiketta, 3 g hyytelötärkkelystä.
Hyytelökylpyyn: 4,5 g hyytelösuolaa, 500 ml vettä.

1. Liuota happamuudensäätöaine kokonaan 150 ml:aan vettä.
2. Lisää hitaasti soijakastike samalla jatkuvasti sekoittaen.
3. Levitä hyytelöivää tärkkelystä hitaasti 200 ml:aan vettä ja sekoita, kunnes jauhe on imeytynyt kokonaan nesteeseen eikä enää näy paakkuja.
4. Anna seoksen levätä viileässä yön yli, jotta ilmakuplat poistuvat.
5. Liuota hyytelöimisjauhe 500 ml:aan vettä sekoittamalla sitä lusikalla 30 sekuntia.
6. Siivilöi hyytelöseos hienon siivilän läpi ja kaada se PERLINO-laitteeseen.
7. Paina PERLINO-laitteen ON/OFF-nappia ja tiputtele hyytelöseos pisaroittain hyytelökylpyyn. Anna hyytelöhelmien levätä 1 minuutti.
8. Kerää helmet siivilällä, laita ne kulhoon, jossa on puhdasta vettä, kerää ne siivilällä, valuta varovasti ja tarjoile!

Curryketsuppihelmet

Tarjoiluehdotus Tarjoile curryketsuppihelmiä tacojen, sipsien, makkaroiden ja grillatun lihan kanssa!

Ainesosat: 3 g happamuudensäätelijää, 125 ml haaleaa vettä, 125 ml ketsuppia, 1 rkl curryjauhetta, 2 g (tomu)sokeria, 2 g suolaa, 3 g hyytelötärkkelystä.
Hyytelökylpyyn: 4,5 g hyytelösuolaa, 500 ml vettä.

1. Liuota happamuudensäätöaine kokonaan 125 ml:aan vettä.
2. Lisää hitaasti ketsuppi ja curryjauhe koko ajan sekoittaen.
3. Sekoita sokeri ja hyytelötärkkelys yhteen, ripottele seos hitaasti 200 ml:aan vettä ja sekoita, kunnes jauhe on täysin imeytynyt nesteeseen eikä kokkareita ole näkyvissä..
4. Anna seoksen levätä viileässä vähintään 30 minuuttia (tai pidempään tarvittaessa), jotta ilmakuplat poistuvat.
5. Liuota hyytelöimisjauhe 500 ml:aan vettä sekoittamalla sitä lusikalla 30 sekuntia.
6. Siivilöi hyytelöseos hienon siivilän läpi ja kaada se PERLINO-laitteeseen.
7. Paina PERLINO-laitteen ON/OFF-nappia ja tiputtele hyytelöseos pisaroittain hyytelökylpyyn. Anna hyytelöhelmien levätä 1 minuutti.
8. Kerää helmet siivilällä, laita ne kulhoon, jossa on puhdasta vettä, kerää ne siivilällä, valuta varovasti ja tarjoile!

Energiahelmet

Ainesosat: 3 g happamuudensäätelijää, 250 ml haluamaasi energijuomaa, 2 g hyytelötärkkelystä.
Hyytelökylpyyn: 4,5 g hyytelösuolaa, 500 ml vettä.

1. Anna energijuoman levätä avoimessa kulhossa 24 tuntia, kunnes hiilidioksidi on täysin poistunut (nopeuttaaksesi prosessia, sekoita juomaa hyvin).
2. Liuota happamuudensäätelijä kokonaan energijuomaan.
3. Ripottele hitaasti hyytelötärkkelys juoman pinnalle ja sekoita, kunnes jauhe on täysin imeytynyt nesteeseen eikä kokkareita ole näkyvissä.
4. Anna seoksen levätä viileässä vähintään 30 minuuttia (tai pidempään tarvittaessa), jotta ilmakuplat poistuvat.
5. Liuota hyytelöimisjauhe 500 ml:aan vettä sekoittamalla sitä lusikalla 30 sekuntia.
6. Siivilöi hyytelöseos hienon siivilän läpi ja kaada se PERLINO-laitteeseen.
7. Paina PERLINO-laitteen ON/OFF-nappia ja tiputtele hyytelöseos pisaroittain hyytelökylpyyn. Anna hyytelöhelmien levätä 1 minuutti.
8. Kerää helmet siivilällä, laita ne kulhoon, jossa on puhdasta vettä, kerää ne siivilällä, valuta varovasti ja tarjoile!

Tuotteella on 2 vuoden takuu

Olethan yhteydessä laitteen myyjään mikäli sinulla on laitteesta kysyttävää, tai sen käytössä ilmenee ongelmia.

Maahantuoja Oy Noortrade Ab ei ole vastuussa muiden maahantuojiin toimittamista tuotteista ja saattaa veloittaa toimitus- ja palautuskulut aiheuttamista tuotepalautuksista.

Myyjän on aina sovittava palautettavista tuotteista Oy Noortrade Ab:n kanssa etukäteen.

Valmistuttaja:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl Deutschland
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Maahantuoja:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
20780 KAARINA

Puh. 025122500
customer@noortrade.fi
www.noortrade.fi