

turningKit the perfect tool to create different shapes with spiral forms, straight or tapered, with caramel, chocolate or other preparations.

TECHNICAL

Spiral Candy

200 g isomalt sugar

50 g liquid glucose

Place both ingredients in a saucepan and cook to 160° C

Spiral candy may be flavored or colored if desired for effect.

1 - Choosing the cylinder model to use.

2 - Insert the interchangeable pivot pin into the cylinder and secure it by tightening the screw with allen wrench.

3 - Insert the shaft into an electric screwdriver.

4 - Heat the caramel, previously made under the lamp of sugar, or in the microwave or with a heat gun until it reaches 80-95° C. Use a silicone mat to help form.

5 - Lubricate the cylinder with a thin neutral oil layer to facilitate removal from the candy dock mold.

6 - Attach a little hot fudge on top fastening and embed it into the top hole.

7 - Quickly Shape the Spiral while turning on the electric screw driver.

Operating the screwdriver and quickly shape the spiral.

8 - Unmold spiral carefully.

Spiral of chocolate

1 - Choose the proper cylinder model to use.

2 - Insert the interchangeable pivot pin in the cylinder and secure it by tightening the screw with the allen wrench.

3 - Line the ring with wax or silicone paper.

4 - Place the cylinder in the freezer for about 10 minutes.

5 - Put the tempered chocolate into a piping bag.

6 - Insert the shaft into the electric screwdriver.

7 - Set up the screwdriver.

8 - Drop a thin line of chocolate on the rotating cylinder moving up and down to form the desired spiral.

9 - Wait until the chocolate recrystallize before unmoulding.

Maintenance and cleaning

Remove the kit and clean all parts with warm water and mild soap, dry immediately with a soft cloth. Save the pieces in case of foam.

Always save with user manual.

Videos and manuals available at www.100x100chef.com

turningKit
ESPIRAL- SPIRAL- SPIRALE

100%Chef

www.100x100chef.com

Cocina sin límites S.L BCN (SPAIN) tel +34934296340

turningKit la herramienta perfecta para crear diferentes formas y tamaños de muelle, rectos o cónicos, con caramelo, chocolate u otras elaboraciones.

Técnica

Muelle de caramelo

200 g azúcar isomalt

50 g glucosa líquida

Colocar ambos ingredientes en un cazo y cocer hasta los 160° C el caramelo puede ser coloreado y o saborizado si se desea.

- 1- Elegir el modelo de cilindro a utilizar.
- 2- Insertar el eje giratorio intercambiable en el cilindro y fijarlo ajustando el tornillo con la llave allen.
- 3- Adaptarlo al destornillador eléctrico.
- 4- Calentar el caramelo, previamente realizado, bajo la lámpara de azúcar, al microondas o con una pistola térmica hasta que alcance 80-95° C. Como base podemos utilizar un tapete de silicona.
- 5- Engrasar el cilindro con una finísima capa aceite para facilitar el desmoldado del muelle de caramelo
- 6- Enganchar un poco de caramelo caliente en la punta de sujeción e incrustarlo en el orificio superior. Con la práctica esta operación puede realizarse a mano sin la punta de sujeción.
- 7- Operar rápidamente el destornillador y dar forma al caramelo.
- 8- Desmoldar el muelle con cuidado.

Muelle de chocolate

Utilizar cobertura negra, con leche o blanca siempre atemperados

- 1- Elegir el modelo de cilindro a utilizar.
- 2- Insertar el eje giratorio intercambiable en el cilindro y fijarlo ajustando el tornillo con la llave allen.
- 3- Forrar el cilindro con papel guitarra.
- 4- Colocar el cilindro en el congelador 10 minutos.
- 5- Colocar el chocolate atemperado en un cornete o manga pastelera.
- 6- Adaptar el cilindro al destornillador.
- 7- Poner en marcha el destornillador.
- 8- Escudillar el chocolate sobre el cilindro forrado.
- 9- Esperar a que recristalice el chocolate antes de desmoldarlo.

Mantenimiento y limpieza

Desmontar el kit y limpiar todas las piezas con agua tibia y jabón neutro. Secar de inmediato con un paño suave. Guardar las piezas en su estuche de espuma. Guardar siempre junto a las instrucciones.

Videos y manuales disponibles en www.100x100chef.com

turningKit le Parfait outil pour créer différentes formes et tailles de ressort, (droits ou coniques), en caramel, chocolat ou autres elaborations.

Technique

Spirale de caramelo

200 g de sucre isomalt

50 g de glucose liquide

Réunir les ingrédients dans une casserole et les cuire jusqu'à 160° C le caramel pourra être coloré et /ou saveurisé.

- 1- Choisir le modèle de cylindre a utiliser.
- 2- Mètre l'axe giratoire interchangeable dans le cylindre et le fixer en ajustant la vis avec la clef Allen.
- 3- Adapter au tournevis électrique.
- 4- Chauffer le caramel, déjà préparé, sous la lampe a sucre, au microondes ou avec un pistolet thermique jusqu'à obtenir 80-95° C. Comme support nous pouvons utiliser un tapis de silicone.
- 5- Engraisser le cylindre avec une fine couche d'huile pour faciliter le démoulage de la spirale de caramelo.
- 6- Accrocher un petit peux de caramelo chaud a la pointe d'attache et l'incruster dans l'orifice supérieur. Avec un peux de pratique cette opération peut se réaliser avec la main sans la pointe d'attache.
- 7- Alumer rapidement le tourne vis et donner la forme au caramelo.
- 8- Démouler délicatement.

Spirale de chocolat

Utiliser du chocolat noir, au lait ou blanc toujours tempéré.

- 1- Choisir le model de cylindre a utilizar.
- 2- Insérer l'axe giratoire interchangeable dans le cylindre et le fixer en ajustant la vis avec la clef Allen.
- 3- Enrober le cylindre de feuille guitar.
- 4- Mettre le cylindre au congélateur par intervalles de 10 minutes.
- 5- Mettre le chocolat dans un cornet ou une poche de pâtisserie
- 6- Adapter le cylindre au tourne vis.
- 7- Mettre le tourne vis en marche.
- 8- Dresser a la poche le chocolat sur le cylindre enrobe de la feuille guitarre.
- 9- Attendre la cristallisation du chocolat avant le démoulage.

Maintenance et nettoyage

Démonter la kit et nettoyer toutes les pièces avec de l'eau chaude et un savon neutre. Sécher immédiatement avec un chiffon doux. Garder les pièces dans son emballage. Toujours le ranger avec les instructions.

Videos et manuels disponibles en www.100x100chef.com