

SpaghettiKit

**5 tubos de 1 m. - 1 biberón de relleno - 1 adaptador universal para sifones modelo *universal*
(Kit ideal para elaborar 10 spaghetti de 50 cm. de una sola vez)**

Recomendamos cortar muy poco la punta del biberón, justo hasta que aparezca el agujero, esto facilitará la entrada de la boquilla en los tubos. Lavar todas las piezas.

Instrucciones para la elaboración de 45 spaghetti de 50 cm:

Poner 250 ml. de caldo, jugo o suero en un cazo (Éste debe ser muy GUSTOSO y sabroso ya que la gelatina reducirá la intensidad del sabor), disolver 4 gr. de agar-agar en polvo y llevarlo a ebullición sin parar de remover. Retirar del fuego y eliminar las impurezas. Rellenar el biberón con la ayuda de un embudo. Preparar un bol con agua y hielos. Cargar un sifón con una o dos cargas de N2O. Enroscar el adaptador a la rosca porta boquillas de sifón. Rellenar los tubos de uno a uno y sumergirlos en el agua helada para que cuaje su contenido. Una vez rellenados, colocar el primero en la válvula de extracción y actuar sobre la palanca del sifón con tacto para extraer el spaghetti. Una vez vacíos, sumergir en agua caliente para atemperarlos, posteriormente, volver a rellenar hasta terminar el caldo. Recordamos que los líquidos empleados deben ser muy gustosos, ya que al gelatinizar los sabores suelen disiparse.

**5 tubes de 1 m. - 1 biberon à remplir - 1 adaptateur pour siphon (modèle universel)
(Kit idéal pour élaborer 10 spaghetti de 50 cm d'une seule fois).**

On conseille au premier usage de couper minutieusement la pointe du biberon, juste pour faire apparaître le trou. Cela facilitera l'entrée de l'embouchure dans les tubes.
Puis laver toutes les pièces.

Instructions pour l'élaboration de 45 spaghetti de 50 cm:

Ajouter 250 ml de bouillon, jus ou sérum dans une casserole (le produit doit être très GOÛTANT et savoureux car la gélatine réduit l'intensité du goût). Dissoudre 4 g d'agar-agar en poudre et le porter à bouillonnement sans arrêter de dépacer le liquide. Retirer du feu et puis éliminer les impuretés. Avec l'aide d'un entonnoir verser le liquide dans le biberon. Préparer un bol avec de l'eau et des flocons. Charger un siphon avec une ou deux charges de N2O. Serrer l'adaptateur à la vis du siphon. Remplir ensuite les manches une à une et les submerger dans l'eau froide afin de faire cailler le liquide. Une fois remplis les tubes, mettre le premier dans la valve d'extraction et appuyer avec prudence sur le levier du siphon afin d'extraire le spaghetti. Une fois vides, immerger dans de l'eau chaude pour tempérer, puis remplir a nouveau jusqu'à finir le bouillon, le jus ou le sérum. Seulement vous rappeler que les liquides employés doivent être très savoureux car lors de réaliser la gélatine les saveurs peuvent se dissiper.

**5 tubes of 100 cm. - 1 squeeze bottle for filling - 1 adaptor for siphon (universal model)
(Ideal kit to elaborate 10 spaghetti of 50 cm. at once)**

We recommend that, the first time used, you cut the squeeze bottle a little, just so you see the hole. This will facilitate the bottle entrance in the tubes. Wash all the pieces.

Instructions for the elaboration of 45 spaghetti of 50 cm:

Place 250 ml. of broth, juice or whey in a pot (it must be very TASTEFUL and tasty as the gelatine will reduce the intensity of the taste). Dissolve 4 gr. of powdered agar-agar and bring it to a boil stirring constantly. Remove from the heat and eliminate the impurities. Fill the squeeze bottle with a funnel. Prepare a bowl with water and ice. Charge the siphon with one or two charges of N2O. Screw the adaptor to the siphon mouth screw. Fill the tubes one by one and submerge them in the iced water so their contents set. Once the tubes are filled place the first on the extraction valve and press the siphon lever carefully to extract the spaghetti. Once they are empty, immerse in hot water to temper them, then fill them back until the broth is finished. Please remember that the liquids used should be very tasty, because when they gelatinize the flavors disappear.