

Versuch: Bunte Schlagsahne

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ▲



Chemikalien / Lebensmittel:

Lebensmittelfarbe
Schlagsahne



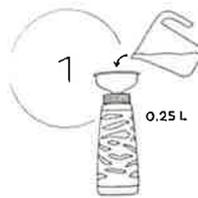
Materialien / Geräte:

Sahnespender
Sahnekapseln
Schüssel/Messbecher
Löffel/Schneebeesen
Teller



Versuchsdurchführung:

1. Überführe 250 mL Schlagsahne in die Schüssel/Messbecher.
2. Füge je nach gewünschter Intensität 5-10 Tropfen Lebensmittelfarbe deiner Wahl zur Sahne hinzu.
3. Vermische das Gemisch aus Lebensmittelfarbe und Schlagsahne mit dem Löffel/Schneebeesen.
4. Kippe die Schlagsahne in den Sahnespender und beachte folgende Anleitung:



- 1 Flasche mit Sahne befüllen.
- 2 Gerätekopf auf die Flasche aufschrauben.
- 3 Sahnekapsel in den Kapselhalter einlegen und auf den Gerätekopf aufschrauben, bis der gesamte Kapselinhalt hörbar eingeströmt ist.
- 4 Sahnespender 5-mal kräftig schütteln.
- 5 Kapselhalter abschrauben und Abdeckkappe auf das Gewinde stecken. Das Gerät zur Entnahme senkrecht halten und Hebel gefühlvoll betätigen!

5. Nun kannst du die bunte Sahne auf den Teller sprühen und servieren.



Entsorgung:

Hebel des Sahnespenders gedrückt halten, bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Erst dann Gerätekopf von der Flasche abschrauben. Alle verwendeten Geräte mit viel warmen Wasser abspülen.

Versuch: Essig-Kaviar

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ▲ ▲



Chemikalien / Lebensmittel:

Agar-Agar
Balsamico-Essig
Raps- / Sonnenblumenöl
Leitungswasser



Vorbereitung:

Stelle eine halb mit Öl befüllte Schüssel für etwa 30 Minuten in den Gefrier- bzw. Kühlschrank.
Befülle die zweite Schüssel mit Leitungswasser.



Materialien / Geräte:

2 Schüsseln
Messbecher
Küchenwaage
Schneebeesen
Löffel
Topf
Herd
Thermometer
Spritze (12 mL) / Tropfpipette
Küchenrolle
Kaviarlöffel oder kleines Sieb



Versuchsdurchführung:

1. Befülle den Messbecher bis zur 60 mL Markierung mit Balsamico-Essig und überführe die Flüssigkeit in den Topf.
2. Wiege mit Hilfe der Küchenwaage 1 g Agar-Agar Pulver ab und füge es zum Essig in den Topf hinzu.
3. Stelle den Kochtopf auf den Herd und erhitze die Agar-Agar-Essigmischung auf etwa 85°C. Rühre dabei mit dem Schneebeesen um und kontrolliere den Temperaturanstieg mit Hilfe eines Thermometers.
4. Nachdem das Gemisch eine Temperatur von etwa 85°C erreicht hat, nimmst du den Topf vorsichtig vom Herd herunter.
5. Ziehe die Flüssigkeit mit einer Spritze oder Pipette auf und tropfe die Mischung langsam in das kalte Öl. Die Kügelchen schwimmen zuerst an der Oberfläche und sinken dann zu Boden.
6. Überführe die Kügelchen mit dem Kaviarlöffel oder mit einem kleinen Sieb vom Ölbad in eine zweite Schüssel mit Leitungswasser.
7. Tupfe den Essigkaviar auf einem Blatt Küchenrolle vorsichtig ab.



Entsorgung:

Alle verwendeten Geräte mit viel warmen Wasser abspülen.

