**Fruit Caviar**

**Ingredients (Equipment & chemicals)**

* ½ cup vegetable oil
* 100ml fruit juice
* 3g teaspoon agar agar powder
* 10g sugar
* 2 Beakers
* Dropper
* Sieve
* Hotplate or Bunsen burner, tripod and wire gauze
* Balance/scales

**Instructions (Method/Procedure)**

1. Pour oil into a tallish glass and chill (the oil must be cold).
2. In a very small saucepan bring juice and agar agar and sugar to the boil. Reduce to gentle simmer and cook 1-2 minutes, or until agar agar is dissolved.
3. Let cool 3-5 minutes.
4. Fill an oral syringe or a straw with the juice. Drop, one drop at a time, into the cold oil. Little caviar orbs will form on contact with the cold oil and fall to the bottom.
5. Strain caviar using a fine mesh strainer. Rinse well with water.
6. Store caviar in water until ready to use.
7. Lay on a paper towel-lined plate and pat dry.

**Fruit Spaghetti**

**Ingredients (Equipment & chemical)**

* 3 g [agar–agar powder](http://www.amazon.com/Agar-Powder-4-oz/dp/B00015UC48/?_encoding=UTF8&camp=1789&creative=9325&linkCode=ur2&tag=hondabayonlin-20&linkId=QPTUWB23NLG6VK62)
* 250 g (1 cup) fruit juice
* 40 g white sugar
* [Syringe](http://www.amazon.com/VvW-Plastic-Syringe-plastic-tubing/dp/B00HYTE574/?_encoding=UTF8&camp=1789&creative=9325&linkCode=ur2&tag=hondabayonlin-20&linkId=3MMEDDRQEZHMQ5VY)
* [Silicone tube](http://www.amazon.com/Silicone-Tubing-Foot-Piece-High/dp/B00DYAFISC/?_encoding=UTF8&camp=1789&creative=9325&linkCode=ur2&tag=hondabayonlin-20&linkId=XJMMJGZAQSZ6F7WN)
* Beaker
* Hotplate or Bunsen burner, tripod, wire gauze
* Balance/scales

**Instructions (Method/Procedure)**

1. Mix fruit juice and agar–agar well in a pan, and heat at 90–100ºC until completely dissolved.
2. Add white sugar to the mixture in the pan and heat. When the sugar is dissolved, remove pan from heat.
3. Attach silicone tube to a syringe, and fill it with the agar solution.
4. Remove the silicone tube from the syringe, and put it in a bowl of cold water for 15 minutes.
5. Fill the syringe with air, attach the cold tube with the set agar jelly and extrude the jelly. When possible expel directly onto the serving dish. Repeat as many times as tubes you have or required spaghetti.
6. Once you have made all your noodles, it's plate them up, share with family or friends and eat them

**Caviar de Frutas**

**Ingredientes (equipo & productos químicos)**

* taza de ½ aceite vegetal
* 100ml zumo de frutas
* 3G cucharadita de agar agar polvo
* 10g de azúcar
* 2 vasos
* De precipitado tamiz
* De la placa
* De cocción o Bunsen quemador, trípode y alambre gasa
* Balanza/balanza

**Instrucciones (método/procedimiento)**

1. Vierta el aceite en un vidrios altos y fríos (el aceite debe estar frío).
2. En una cacerola muy pequeña, llevar el jugo y el agar y el azúcar a hervir.
3. Reduzca a hervir a fuego lento y cocine 1-2 minutos o hasta que se disuelva el agar agar.
4. Deje enfriar 3-5 minutos.
5. Llene una jeringa oral o una pajita con el jugo.
6. Gota, una gota a la vez, en el aceite frío. Los pequeños orbes de caviar se formarán en contacto con el aceite frío y caerán al fondo.
7. Cuele el caviar con un colador de malla fina. Enjuagar bien con agua.
8. Almacene el caviar en agua hasta que esté listo para usar.
9. Coloque sobre un plato de papel forrado con toalla y séquelo.

**Frutas espagueti**

**Ingredientes (equipo y productos químicos)**

* 3 g agar – agar polvo
* 250 g (1 taza) zumo de fruta
* 40 g jeringa de azúcar blanco
* Tubo de silicona
* Placa
* De cocción o mechero Bunsen, trípode, alambre gasa
* Balanza/balanza

**Instrucciones (método/procedimiento)**

1. mezclar zumo de fruta y agar – Agar bien en una sartén, y calentar a 90 – 100 º c hasta que se disuelva completamente.
2. Agregue el azúcar blanco a la mezcla en la cacerola y caliente. Cuando el azúcar se disuelva, quite la cacerola del calor.
3. Conecte el tubo de silicona a una jeringa y llénelo con la solución de agar.
4. Retire el tubo de silicona de la jeringa y póngalo en un tazón de agua fría durante 15 minutos.
5. Llene la jeringa con aire, fije el tubo frío con la gelatina de agar y saque la gelatina. Cuando sea posible, expulse directamente sobre el plato de servir.
6. Repita tantas veces como los tubos que tenga o requiera espaguetis.
7. Una vez que haya hecho todos sus fideos, es el plato para arriba, compartir con la familia o amigos y comerlos

**Voćni kavijar**

**Sastojci (oprema & kemikalije)**

* ½ Cup biljno ulje
* 100ml voćni sok
* 3G žličica agar agar
* Prah
* 10G šećera
* 2 beakers
* Dropper
* Sieve
* Štednjak ili Bunsen plamenik, tronožac i žice gaze
* Balance/vage

**Upute (metoda/procedura)**

1. Pour ulje u tallish stakla i Chill (ulje mora biti hladno).
2. U vrlo malom tavi donijeti sok i agar agar i šećer u kuhati.
3. Smanjite na nježno pirjati i kuhati 1-2 minuta, ili dok agar agar je rastopljen.
4. Neka ohladi 3-5 minuta.
5. Ispunite usnu štrcaljku ili slamku s sokom.
6. Drop, jedna kap u isto vrijeme, u hladnom ulju.
7. Malo kavijar kugle će se formira na dodir s hladnim uljem i pada na dno.
8. Naprezanje kavijar koristeći fino mrežaste cjedilo.
9. Dobro isperite vodom.
10. Pohranite kavijar u vodi dok ne budete spremni za korištenje.
11. Stavi papirnati ručnik na tanjur i osuši se.

**Voćni špageti**

**Sastojci (oprema i kemijska)**

* 3 g agar – agar u prahu
* 250 g (1 šalica) voćni sok
* 40 g bijeli šećer
* Štrcaljke silikonske
* Cijevi
* Beaker
* Štednjak ili Bunsen burner, tronožac, žica gaze
* Balance/vage

**Upute (metoda/procedura)**

1. Miješati voćni sok i agar- agar dobro u tavi, a toplina na 90-100 º c do potpuno rastopljen.
2. Dodajte bijeli šećer u smjesu u tavi i topline. Kad se šećer rastopi, izvadite Pan iz topline.
3. Pričvrstite silikonsku cijev na štrcaljku i ispunite je agar otopinom.
4. Izvadite silikonsku cijev iz štrcaljke i stavite je u zdjelu hladne vode 15 minuta.
5. Napunite štrcaljku zrakom, pričvrstite hladnu cijev s želeom i izignite žele.
6. Kada je moguće izbaciti izravno na posluživanje jelo.
7. Ponovite onoliko puta koliko cijevi imate ili potrebne špagete.
8. Nakon što ste napravili sve svoje rezance, to je tanjur ih se, podijeliti s obitelji ili prijateljima i jesti ih

**Caviar de fruits**

**Ingrédients (Equipment & Chemicals)**

* ½ Cup huile végétale
* 100ml jus de fruits
* 3G cuillère à café gélose gélose poudre
* 10g sucre
* 2 béchers
* Pipettes passoire
* Plaque chauffante ou Bunsen brûleur, trépied et gaze à fil
* Balance/balances

**Instructions (méthode/procédure)**

1. Verser l'huile dans un le verre et le froid (l'huile doit être froide).
2. Dans une très petite casserole apportez le jus et la gélose agar et le sucre à l'ébullition.
3. Réduire au mijotage doux et cuire 1-2 minutes, ou jusqu'à ce que la gélose agar soit dissoute.
4. Laissez refroidir 3-5 minutes.
5. Remplissez une seringue orale ou une paille avec le jus.
6. Goutte, une goutte à la fois, dans l'huile froide.
7. Les orbes de caviar se formeront au contact de l'huile froide et tomberont au fond.
8. Détendez le caviar à l'aide d'un tamis à maille fine.
9. Bien rincer avec de l'eau.
10. Entreposez le caviar dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit prêt à utiliser.
11. Posez-le sur une plaque de papier essuie-tout et tapotez à sec.

**Spaghetti aux fruits**

**Ingrédients (équipement et produits chimiques)**

* 3 g Gélose – gélose poudre
* 250 g (1 tasse) jus de fruits
* 40 g seringue de sucre blanc
* Tube de silicone
* Plaque chauffante ou bec Bunsen brûleur, trépied, gaze métallique
* Balance/Balance

**Instructions (méthode/procédure)**

1. Mélanger le jus de fruits et l'agar – Agar bien dans une casserole, et chauffer à 90 – 100 º c jusqu'à dissolution complète.
2. Ajouter le sucre blanc dans le mélange dans la casserole et chauffer.
3. Lorsque le sucre est dissout, retirer la casserole de la chaleur.
4. Fixez le tube de silicone à une seringue et remplissez-le avec la solution d'agar.
5. Enlevez le tube de silicone de la seringue et mettez-le dans un bol d'eau froide pendant 15 minutes.
6. Remplissez la seringue avec de l'air, fixez le tube froid avec la gelée d'agar et extruder la gelée.
7. Si possible, expulser directement sur le plat de service.
8. Répétez autant de fois que les tubes que vous avez ou exigé des spaghettis.
9. Une fois que vous avez fait toutes vos nouilles, c'est les assiettes, partager avec la famille ou des amis et les manger