

Entsafter / Juice extractor / Extracteur de jus / Centrifuga



**Tipps, Tricks und Rezepte /
Tips, tricks and recipes /
Conseils, astuces et recettes /
Consigli, trucchi e ricette**



mit Freude kochen!

www.elo.de

Entsaften von Obst

Je reifer das Obst ist, desto aromatischer und ergiebiger wird der Saft. Es empfiehlt sich, milde mit herben Früchten zu mischen (Erdbeeren mit Johannisbeeren oder Rhabarber, Apfel und Birne mit Holunderbeeren). Der je nach Rezept benötigte Zucker wird vor dem Entsaften zu den Früchten in das Saftauffanggefäß gegeben. Vor dem Abzapfen umrühren, dadurch wird eine gleichmäßige Süßung des Saftes erreicht.

Fruchtsäfte, die zu Gelee weiterverarbeitet werden sollen, ohne Zuckerzugabe entsaften. Hierzu eignen sich nur unreife Früchte, weil diese mehr Pektin (Gelierstoff) enthalten. Pektinreiche Früchte sind: Johannisbeeren, unreife Äpfel und Quitten.

Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Zuckermengen gelten für trinkfertige Säfte. Fruchtsäfte, die bei Gebrauch verdünnt werden sollen, müssen eine größere Zuckerzugabe erhalten.

Als Anhalt gilt folgende Regel:

Auf ein kg süße Früchte 100-150 g Zucker.

Auf ein kg saure Früchte 200-250 g Zucker.

Rohgepresste oder kalt gewonnene Säfte werden in Flaschen gefüllt, im Wasserbad des Einkochtopfes auf 72-75°C (nicht höher) 25 Minuten lang erhitzt und danach sofort mit Gummikappen nach Vorschrift verschlossen.

Entsaftungsgut	Zucker je kg Früchte	Dampfzeit in Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Äpfel reif/unreif	20-50 g	60	Beerenobst: in kaltem Wasser waschen, nach Belieben entstielen
Birnen	50 g	60	
Brombeeren	100 g	30	
Erdbeeren	50 g	30	
Heidelbeeren	100 g	45	
Himbeeren	80 g	30	
Holunderbeeren	80 g	30	
Johannisbeeren rot	100 g	45	
Johannisbeeren schwarz	150 g	45	
Süßkirschen	50 g	45	
Sauerkirschen	100 g	45	Steinobst: Früchte waschen, entstielen, nach Belieben entsteinen, Sauerkirschen mit Stein entsaften
Pflaumen	100 g	45	
Pfirsiche	50 g	45	
Preiselbeeren	100 g	60	
Quitten	100 g	60	
Rhabarber	100 g	45	Kernobst: schlechte Stellen ausschneiden, Früchte waschen und angeschält zerkleinern
Stachelbeeren	100 g	45	
Weintrauben	50 g	45	
Zwetschgen	80 g	49	
			Rhabarber: Stiele waschen und abtropfen lassen, ungeschält zerkleinern

Entsaften von Gemüse

Gemüsesäfte enthalten ebenso wie Obstsaft wertvolle Nähr- und Aufbaustoffe. Vitamine und Mineralsalze haben daher eine gesundheitsfördernde Wirkung. Außer zum Trinken eignen sich Gemüsesäfte sehr gut zum Würzen und Verfeinern von Suppen und Soßen.

Entsaftungsgut	Dampfzeit in Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Gurken	45	Gurken schälen und in Stücke schneiden
Möhren	60	Schaben und raspeln
Rettiche	60	Waschen, putzen, raspeln
Rote Rüben	60	Waschen, nicht schälen, raspeln
Spargel (mit Abfallstücken und Schalen)	60	Waschen und schälen, raspeln Abfallstücke kleinschneiden
Sellerie	60	Knollen und Blätter waschen, in kleine Stücke schneiden
Spinat (nur ungedüngt)	45	Gut waschen und zerkleinern
Tomaten	45	Waschen und in kleine Stücke schneiden
Zwiebeln	60	Mit Schale entsaften, gut reinigen und zerkleinern

Entsaften von Kräutern

Gemüse und Kräuter können beliebig und je nach den vorhandenen Sorten zusammen entsaftet werden. Es eignen sich zum Beispiel Möhren, Sellerieknollen und Sellerieblätter, Petersiliengrün und Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Tomaten, Liebstöckel und Kohlblätter.

Oder: Tomaten, Rettiche, Zwiebeln, Dill, Estragon, Knoblauchblätter, Spargel und Brennesseln. Oder: Wirsing, Möhren, Kohlrabi, Sellerieknollen, Lauch, Tomaten, Löwenzahn, Pimpinelle und Meerrettich.

Entsaftungsgut	Dampfzeit in Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Brunnenkresse/Gartenkresse	60	in leichtem Essigwasser waschen
Löwenzahn	60	junge Blätter verwenden, gut waschen und zerkleinern
Petersilie	60	waschen
Pimpinelle	60	vorsichtig waschen
Salbei	60	vorsichtig waschen, abtropfen lassen
Liebstöckel	60	vorsichtig waschen
Sauerampfer	60	waschen und zerkleinern
Kerbel	60	vorsichtig waschen

Entsafter Gebrauchsanweisung:

Obst kurz und gründlich waschen und zerkleinern. Topf mit Wasser füllen. Zucker in das Saftauffanggefäß geben (siehe Tabelle). Obst in den Siebeinsatz geben. Das Wasser zum Kochen bringen. Die Dauer des Entsaftens wird ab dem Kochvorgang gerechnet. Etwa 5 Minuten vor Beendigung des Entsaftens 1/2 Liter Saft ablassen und über das Obst gießen, damit der gesamte Saft dieselbe Konzentration hat. Den heißen Saft in heiße Flaschen füllen. Mit Gummikappen oder Schraubverschluss verschließen, abkühlen lassen, beschriften.

Rezepte:

Schlehen-Apfelgelee:

je 1/2 Liter Schlehensaft und Apfelsaft
1 kg Gelierzucker

Früchte ohne Zucker entsaften, je 1/2 Liter Schlehensaft und 1/2 Liter Apfelsaft mit 1 kg Gelierzucker mischen, zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, in heiße Schraubgläser füllen, sofort verschließen.

Weihnachtsgelee:

ca. 12-14 Äpfel	1 kg Gelierzucker
3 Apfelsinen	2 Päckchen Vanillinzucker
2 Zitronen	etwas Zimt

Rezepte:

ca. 12-14 Äpfel entsaften ohne Zucker, mit Saft von 3 Apfelsinen und 2 Zitronen mischen, 1 Liter mit 1 kg Gelierzucker, etwas Zimt und 2 Päckchen Vanillinzucker mischen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und in Schraubgläser füllen, sofort verschließen.

Sauerkirschgelee:

3/4 Liter Sauerkirschsafft
1 kg Gelierzucker
Saft von 2 Zitronen

Den kalten Sauerkirschsafft mit Gelierzucker verrühren, zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, zum Schluss Zitronensaft kurz aufkochen lassen und in heiße Schraubgläser füllen, sofort verschließen.

Quittenlikör:

1 Liter Quittensaft
400 g weißer Kandiszucker
1 Liter Wodka
20 g bittere Mandeln
20 g Koriander

Quitten ohne Zucker entsaften, 1 Liter mit Zucker mischen, erhitzen, aufkochen lassen und dann abkühlen. In Flaschen füllen, Wodka und Gewürze zugeben, 2 Monate durchziehen lassen. Danach filtern, in Flaschen füllen und verschließen.

Extracting juice from fruit

The riper the fruit, the more aromatic and richer the juice. It is advisable to mix bland fruits with more acid ones (strawberries with currants or rhubarb, apples and pears with elderberries). The sugar required according to the recipe is added to the fruit in the juice container before the juice is extracted. Stir before drawing off, as this will achieve an even sweetening of the juice.

Extract fruit juices, which are to be made into jelly, without adding sugar. Only unripe fruits are suitable for this, as they contain more pectin (gelling agent). Fruits rich in pectin include currants, unripe apples and quinces.

The quantities of sugar given in the following table are applicable for juices that are ready to drink. Fruit juices, which are to be diluted in use, must have more sugar added.

The following rule gives an indication:

100-150 g sugar for one kg of sweet fruit.

200-250 g sugar for one kg of acidic fruit.

Juices that have been pressed raw or extracted cold are poured into bottles, heated to 72-75°C (not higher) in the water bath of the boiling pan for 25 minutes and then immediately sealed with rubber caps as directed.

Extraction product	Sugar per kg fruit	Steaming time in minutes	Preparation of extraction product
Apples ripe/unripe	20-50 g	60	Soft fruit: Wash in cold water, remove stalks as required
Pears	50 g	60	
Blackberries	100 g	30	
Strawberries	50 g	30	Stone fruit: Wash fruit, remove stalks, remove stones as required, extract juice from sour cherries with stones Pomaceous fruit: Cut out bad areas, wash fruit and cut into pieces without peeling
Bilberries	100 g	45	
Raspberries	80 g	30	
Elderberries	80 g	30	
Redcurrants	100 g	45	
Blackcurrants	150 g	45	
Sweet cherries	50 g	45	
Sour cherries	100 g	45	
Plums	100 g	45	
Peaches	50 g	45	
Cranberries	100 g	60	Rhubarb: Wash stalks and allow to drain, cut into pieces without peeling
Quinces	100 g	60	
Rhubarb	100 g	45	
Gooseberries	100 g	45	
Grapes	50 g	45	
Damsons	80 g	49	

Extracting juice from vegetables

Vegetable juices contain valuable nutrients and fibre just like fruit juices. Vitamins and mineral salts consequently promote good health. Apart from drinking, vegetable juices are particularly suitable for flavouring and refining soups and sauces.

Extraction product	Steaming time in minutes	Preparation of extraction product
Cucumbers	45	Peel and cut cucumbers into pieces
Carrots	60	Peel and grate
Radishes	60	Wash, clean, grate
Beetroot	60	Wash, do not peel, grate
Asparagus (with waste and peel)	60	Wash and peel, grate cut waste into small pieces
Celery	60	Wash stalks and leaves, cut into small pieces
Spinach (unfertilised only)	45	Wash well and cut into pieces
Tomatoes	45	Wash and cut into small pieces
Onions	60	Extract juice with skin, clean well and cut into pieces

Extracting juice from herbs

Juice can be extracted from vegetables and herbs together in any combination depending on what is available. Suitable examples are carrots, celery stalks and celery leaves, parsley greenery and parsley roots, onions, tomatoes, lovage and cabbage leaves.

Or tomatoes, radishes, onions, dill, tarragon, garlic cloves, asparagus and stinging nettles. Or Savoy cabbage, carrots, kohlrabi, celery stalks, leeks, tomatoes, dandelions, burnet saxifrage and horseradish.

Extraction product	Steaming time in minutes	Preparation of extraction product
Watercress/cress	60	Wash in mild vinegar water
Dandelion	60	Use young leaves Wash well and cut into pieces
Parsley	60	Wash
Burnet saxifrage	60	Wash carefully
Sage	60	Wash carefully, allow to drain
Lovage	60	Wash carefully
Sorrel	60	Wash and cut into pieces
Chervil	60	Wash carefully

Instructions for using the extractor:

Wash fruit briefly and thoroughly and cut into pieces. Fill jug with water. Add sugar to juice container (see table). Place fruit in filter insert. Bring the water to the boil. The juice extraction time is calculated from when the water comes to the boil. About 5 minutes before the end of the extraction process, draw off 1/2 litre of juice and pour over the fruit so that the concentration of the juice is the same throughout. Pour the hot juice into warm bottles. Seal with rubber or screw caps, allow to cool, label.

Recipes:

Sloe & apple jelly:

*1/2 litre each sloe juice and apple juice
1 kg preserving sugar*

Extract the juice from the fruit without sugar, mix 1/2 litre sloe juice and 1/2 litre apple juice with 1 kg preserving sugar, bring to the boil, allow to boil vigorously for 4 minutes, pour into warm screw jars, seal immediately.

Christmas jelly:

*ca. 12-14 apples
3 oranges
2 lemons*

*1 kg preserving sugar
2 packets vanilla sugar
a little cinnamon*

Recipes:

Extract the juice from ca. 12-14 apples without sugar, mix with the juice of 3 oranges and 2 lemons, mix 1 litre with 1 kg preserving sugar, a little cinnamon and 2 packets of vanilla sugar, allow to boil vigorously for 4 minutes and pour into screw jars, seal immediately.

Sour cherry jelly:

3/4 litre sour cherry juice

1 kg preserving sugar

Juice of 2 lemons

Stir the cold sour cherry juice with preserving sugar, bring to the boil, allow to boil vigorously for 4 minutes, finally boil up the lemon juice briefly and pour into warm screw jars, seal immediately.

Quince liqueur:

1 litre quince juice

400 g white sugar candy

1 litre vodka

20 g bitter almonds

20 g coriander

Extract the juice from quinces without sugar, mix 1 litre with sugar, heat, bring to the boil and then cool. Pour into bottles, add vodka and spices, allow to infuse for 2 months. Then filter, pour into bottles and seal.

Extraction de jus de fruits

Plus les fruits sont mûrs et plus le jus est aromatique et abondant. Il est recommandé de mélanger des fruits doux et des fruits acides (des fraises et des groseilles ou de la rhubarbe, des pommes et des poires avec des baies de sureau). Il faut rajouter aux fruits une certaine quantité de sucre selon la recette dans le récupérateur de jus avant l'extraction du jus. Il convient de remuer avant le soutirage afin que le jus soit sucré de manière homogène.

Ne pas rajouter de sucre pour les jus de fruits devant être ultérieurement transformés en gelée. Seuls des fruits non arrivés à maturité sont indiqués dans ce cas car ils contiennent davantage de pectine (gélifiant). Les fruits riches en pectines : groseilles, pommes vertes et coings non mûrs. Les quantités de sucre indiquées dans le tableau ci-après s'appliquent aux jus de fruits prêts à boire. Les jus de fruits devant être dilués à la consommation doivent contenir une quantité plus importante de sucre.

La règle suivante sert de référence :

100-150 g de sucre pour un kg de fruits doux.

200-250 g de sucre pour un kg de fruits acides.

Mettre en bouteille des jus de fruits bruts pressés ou obtenus à froid, faire chauffer au bain-marie de la marmite à 72-75°C (pas plus) durant 25 minutes, puis fermer immédiatement avec des bouchons en caoutchouc selon les prescriptions.

Fruit produisant le jus	Sucre par kg de fruits	Temps de vapeur en minutes	Préparation du fruit produisant le jus
Pommes mûres/ vertes	20-50 g	60	Baies : laver à l'eau froide, équeuter si on le souhaite
Poires	50 g	60	
Mûres	100 g	30	Fruits à noyau : laver et équeuter les fruits, dénoyauter si on le souhaite, extraire le jus des griottes avec les noyaux.
Fraises	50 g	30	
Myrtilles	100 g	45	
Framboises	80 g	30	
Baies de sureau	80 g	30	
Groseilles rouges	100 g	45	
Cassis	150 g	45	
Guignes	50 g	45	
Griottes	100 g	45	
Prunes	100 g	45	
Pêches	50 g	45	
Airelles rouges	100 g	60	
Coings	100 g	60	Rhubarbe : laver les pétioles et égoutter, couper en petits morceaux sans peler.
Rhubarbe	100 g	45	
Groseilles à maquereau	100 g	45	
Raisin	50 g	45	
Quetsches	80 g	49	

Extraction de jus de légumes

Tout comme les jus de fruits, les jus de légumes comportent des substances nutritives et des composants précieux. Les vitamines et les sels minéraux exercent une action salutaire sur la santé. En outre, les jus de légumes conviennent parfaitement pour relever et agrémenter les soupes et les sauces.

Légume produisant le jus	Temps de vapeur en minutes	Préparation du légume produisant le jus
Concombre	45	Peler le concombre et couper en morceaux
Carottes	60	Gratter et râper
Radis	60	Laver, éplucher, râper
Betterave rouge	60	Nettoyer, ne pas éplucher, râper
Asperge (avec les déchets et la peau)	60	Nettoyer et éplucher, râper couper en petits morceaux les déchets
Céleri	60	Laver les tubercules et les feuilles, les couper en petits morceaux
Épinard (sans engrais seulement)	45	Bien laver et couper en petits morceaux
Tomates	45	Laver et couper en petits morceaux
Oignons	60	Extraire le jus avec la peau, bien nettoyer et couper en petits morceaux

Extraction de jus de fines herbes

Vous pouvez, si vous le souhaitez et selon les variétés, extraire à la fois du jus de légumes et de fines herbes : par exemple carottes, tubercules et feuilles de céleri, feuilles et racines de persil, oignons, tomates, livèches et chou.

Ou : tomates, radis, oignon, aneth, estragon, feuilles d'ail, asperges et orties. Ou : chou frisé, carottes, chou-rave, tubercules de céleri, poireau, tomates, pissenlit, pimpinelle et raifort.

Légume produisant le jus	Temps de vapeur en minutes	Préparation du légume produisant le jus
Cresson de fontaine/de jardin	60	Laver dans de l'eau légèrement vinaigrée
Pissenlit	60	Utiliser de jeunes feuilles, bien laver et couper en petits morceaux
Persil	60	Laver
Pimpinelle	60	Laver précautionneusement
Sauge	60	Laver avec précaution, égoutter
Livèche	60	Laver précautionneusement
Oseille	60	Laver et couper en petits morceaux
Cerfeuil	60	Laver précautionneusement

Mode d'emploi de l'extracteur de jus :

Laver brièvement et minutieusement les fruits et les couper en petits morceaux. Remplir la marmite d'eau. Verser du sucre dans le récupérateur de jus (voir tableau). Mettre les fruits dans l'élément de passoire. Faire bouillir l'eau. La durée d'extraction du jus est calculée à partir du processus de cuisson. Environ 5 minutes avant la fin de l'extraction du jus, soutirer $\frac{1}{2}$ litre de jus et le verser sur les fruits afin que la totalité du jus ait la même concentration. Verser le jus chaud dans des bouteilles chaudes. Fermer à l'aide de bouchons en caoutchouc ou de bouchons à visser, laisser refroidir, étiqueter.

Recettes :

gelée de pommes et de prunelles :

$\frac{1}{2}$ litre de jus de prunelles et je $\frac{1}{2}$ litre de jus de pommes
1 kg de sucre gélifiant

Extraire le jus des fruits sans sucre, mélanger $\frac{1}{2}$ litre de jus de prunelles et $\frac{1}{2}$ litre de jus de pommes à 1 kg de sucre gélifiant, faire bouillir, laisser cuire à gros bouillons durant 4 minutes, verser dans des bocaux avec couvercles à visser, fermer immédiatement.

Gelée de Noël :

env. 12-14 pommes	1 kg de sucre gélifiant
3 oranges	2 sachets de sucre vanillé
2 citrons	un peu de cannelle

Recettes :

Extraire le jus d'env. 12-14 pommes sans sucre, mélanger avec le jus de 3 oranges et de 2 citrons, mélanger 1 litre avec 1 kg de sucre gélifiant, un peu de cannelle et 2 sachets de sucre vanillé, laisser cuire durant 4 minutes à gros bouillons et verser dans des bocaux très chauds avec couvercles à visser, fermer immédiatement.

Gelée de griottes :

3/4 litres de jus de griottes
1 kg de sucre gélifiant
jus de 2 citrons

Mélanger le jus froid de griottes avec le sucre gélifiant, faire bouillir, laisser cuire à gros bouillons durant 4 minutes, faire bouillir brièvement tout à la fin le jus de citron et verser dans des bocaux très chauds munis de couvercles à visser, fermer immédiatement.

Liqueur de coings :

1 litre de jus de coing
400 g de sucre candis blanc
1 litre de vodka
20 g d'amandes amères
20 g de coriandre

Extraire le jus de coings sans sucre, mélanger 1 litre avec du sucre, chauffer, faire bouillir puis laisser refroidir. Verser dans des bouteilles, ajouter de la vodka et des condiments, laisser macérer pendant 2 mois. Puis filtrer, mettre en bouteilles et boucher les bouteilles.

Centrifuga di frutta

Più matura è la frutta, più aromatico e abbondante diventa il succo. Si consiglia di mischiare frutta dolce e frutta aspra (fragole con ribes o rabarbaro, mele e pere con coccole di sambuco). Lo zucchero, la cui quantità varia in base alle diverse ricette, dev'essere aggiunto alla frutta nel recipiente di raccolta del succo prima di procedere alla centrifuga. Prima di vuotare il recipiente, mescolare il succo per distribuire lo zucchero uniformemente.

I succhi di frutti destinati alla preparazione di gelatine vanno centrifugati senza l'aggiunta di zucchero. A questo scopo utilizzare solo frutta acerba poiché contiene più pectina (gelificante). Sono ricchi di pectina: ribes, mele acerbe e mele cotogne. Le quantità di zucchero indicate nella seguente tabella sono valide per i succhi pronti da bere. I succhi di frutta che vanno diluiti prima di essere consumati devono contenere una maggiore quantità di zucchero.

Come punto di riferimento vale la seguente regola:
per un kg di frutta dolce 100-150 g di zucchero.
per un kg di frutta aspra 200-250 g di zucchero.

Versare i succhi ottenuti da frutta cruda o spremuta a freddo in bottiglie, riscaldare a bagnomaria per 25 minuti nella pentola per conserve a 72-75°C (non superare questa temperatura). Al termine chiudere subito le bottiglie con tappi di gomma secondo le prescrizioni.

Frutta centrifugabile	Zucchero per kg di frutta	Tempo di cottura vapore in minuti	Preparazione della frutta
Mele mature/ acerbe	20-50 g	60	Bacche: lavare in acqua fredda e mondare a piacere.
Pere	50 g	60	
More	100 g	30	
Fragole	50 g	30	
Mirtilli	100 g	45	Frutta con nocciolo: lavare la frutta, mondare a piacere, snocciolare.
Lamponi	80 g	30	Centrifugare le amarene con il nocciolo.
Coccole di sambuco	80 g	30	
Ribes rossi	100 g	45	
Ribes neri	150 g	45	
Ciliegie dolci	50 g	45	
Amarene	100 g	45	Frutta a semi: tagliare le parti inutilizzabili, lavare la frutta sbucciarla e tagliarla a pezzetti.
Prugne	100 g	45	
Pesche	50 g	45	
Mirtilli rossi	100 g	60	
Mele cotogne	100 g	60	
Rabarbaro	100 g	45	Rabarbaro: lavare i gambi, farli sgocciolare e tagliarli a pezzetti senza togliere la buccia.
Uva spina	100 g	45	
Uva	50 g	45	
Susine	80 g	49	

Centrifuga di verdura

Come i succhi di frutta, anche i succhi di verdura contengono preziose sostanze nutritive e tonificanti. Le vitamine e i sali minerali hanno quindi un effetto salutare. I succhi di verdura oltre a essere buoni da bere, sono particolarmente adatti per condire e insaporire le zuppe e le salse.

Verdura centrifugabile	Tempo di cottura a vapore in minuti	Preparazione della verdura
Cetrioli	45	Pelare i cetrioli e tagliarli a pezzetti
Carote	60	Pulire e grattugiare
Rafani	60	Lavare, pulire, grattugiare
Barbabietole	60	Lavare, non pelare, grattugiare
Asparagi (con scarti e bucce)	60	Lavare, pelare, grattugiare, tagliare a pezzetti gli scarti
Sedano	60	Lavare la radice e le foglie e tagliare a pezzetti
Spinaci (solo non concimati)	45	Lavare bene e sminuzzare
Pomodori	45	Lavare e tagliare a pezzetti
Cipolle	60	Centrifugare con la buccia, pulire bene e tritare

Centrifuga di erbe aromatiche

La verdura e le erbe aromatiche possono essere centrifugate insieme, a piacere e a seconda delle qualità disponibili. Sono adatte, ad esempio, carote, radice e foglie di sedano, prezzemolo e radice di prezzemolo, cipolle, pomodori, sedano di montagna, foglie di cavolo.

Oppure: pomodori, rafani, cipolle, aneto, dragoncello, aglio, asparagi e ortiche. Oppure: verza, carote, cavolo rapa, radice di sedano, porri, pomodori, dente di leone, pimpinella e cren.

Erbe centrifugabile	Tempo di cottura a vapore in minuti	Preparazione della erbe
Crescione/ crescione da giardino	60	Lavare in acqua con un po' di aceto
Dente di leone	60	Utilizzare le foglie fresche, lavare bene e sminuzzare
Prezzemolo	60	Lavare
Pimpinella	60	Lavare con cura
Salvia	60	Lavare con cura far sgocciolare
Sedano di montagna	60	Lavare con cura
Romice	60	Lavare e sminuzzare
Cerfoglio	60	Lavare con cura

Istruzioni per l'uso della centrifuga:

Lavare bene la frutta e tagliarla a pezzetti. Riempire la pentola con acqua. Aggiungere lo zucchero nel recipiente di raccolta del succo (vedi tabella). Mettere la frutta nel filtro. Portare l'acqua a ebollizione. La durata della centrifuga viene calcolata dal momento dell'ebollizione. Circa 5 minuti prima del termine della centrifuga, far uscire _ litro di succo e versarlo sulla frutta per ottenere la stessa concentrazione in tutto il succo. Versare il succo caldo in bottiglie calde. Chiudere con tappi di gomma o a vite, far raffreddare e applicare le etichette.

Ricette:

Gelatina di susine selvatiche e mele:

per ogni 1/2 litro di succo di susina selvatica e di mela
1 kg di zucchero gelificante

Centrifugare la frutta senza zucchero, unire 1 kg di zucchero gelificante per ogni _ litro di succo di susina selvatica e per ogni 1/2 litro di succo di mela e portare ad ebollizione. Fare bollire per 4 minuti, versare in vasi di vetro caldi con tappo a vite e chiudere subito.

Gelatina di natale:

12-14 mele ca.	1 kg di zucchero gelificante
3 arance	2 bustine di zucchero vanigliato
2 limoni	un pizzico di cannella

Ricette:

Centrifugare 12-14 mele ca. senza zucchero, aggiungere il succo di 3 arance e 2 limoni, 1 litro con 1 kg di zucchero gelificante, un pizzico di cannella e 2 bustine di zucchero vanigliato. Fare bollire per 4 minuti, versare in vasi di vetro caldi con tappo a vite e chiudere subito.

Gelatina di amarene:

*3/4 di litro di succo di amarene
1 kg di zucchero gelificante
succo di 2 limoni*

Mescolare il succo di amarene freddo con lo zucchero, portare a ebollizione e fare bollire per 4 minuti. Aggiungere quindi il succo di limone e fare bollire brevemente. Versare in vasi di vetro caldi con tappo a vite e chiudere subito.

Liquore di mele cotogne:

*1 litro di succo di mele cotogne
400 g di zucchero candito bianco
1 litro di Vodka
20 g di mandorle amare
20 g di coriandolo*

Centrifugare le mele cotogne senza zucchero, mescolare 1 litro con 1 kg di zucchero, scaldare, portare a ebollizione, e far raffreddare. Versare in bottiglie, aggiungere la Vodka e gli aromi e lasciare riposare per 2 mesi. Quindi filtrare, versare in bottiglie e chiudere.

SIGNES DE QUALITÉ

Extracteur de jus

- acier inoxydable 18/10
- fond doublé en sandwich
- convient à tous types de cuisinières (sauf four à induction)
- résistant au lave-vaisselle



mit Freude kochen!

www.elo.de

BAUMALU

Articles de Ménage
F-67600 Baldenheim

CARATTERISTICHE

- acciaio inox 18/10
- doppio fondo (a sandwich) incapsulato
- Adatta a tutti i tipi di cucina (escluse le cucine a induzione)
- lavabile in lavastoviglie



ARCUCCI TRADE

Via Delle Pandulette, 4/6
IT-51011 Borgo A Buggiano (PT)



QUALITÄTSMERKMALE

- Edelstahl 18/10
- verkapselter Sandwichboden
- für alle Herdarten geeignet (außer für Induktionsherde)
- spülmaschinengeeignet



QUALITY FEATURES

- stainless-steel 18/10
- encapsulated sandwich base
- suitable for all types of hobs (except for induction devices)
- dishwasher safe



mit Freude kochen!

www.elo.de

ELO-STAHLOWAREN

Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG

Dalberger Straße 20
D-55595 Spabrücken · Germany

Tel.: +49 (0) 6706 / 914 - 0

Fax: +49 (0) 6706 / 914 - 222

E-Mail: info@elo.de

Internet: www.elo.de