

## How to make the caviar spheres

**Caviar-Box** © is the perfect accessory to develop the spherification technique, since it allows a very fast elaboration of big quantities of liquid caviar drops, effortlessly and with great precision.

**Blends:** Using a gram scale, prepare a solution for the bath: We will use as much calcium chloride by weight in water as recommended in each recipe. For example, dissolve 2,5 g of calcium in 500 ml. of water.

Prepare the sodium alginate solution: from 0,5% to 1% of alginate, and if needed to add previously 0,3% of sodium citrate to the liquid (by weight). The higher the alginate percentage, the more dense of a solution. Also, the calcium content in each liquid will slightly affect the final result.

**Example:** Sprinkle gradually 2,5 gr. of alginate in 500 ml of liquid (juice, etc.). Blend completely the product with an immersion blender. Let the alginate hydrate for about 30 minutes. Strain it if necessary. To avoid part of the bubble creation, we recommend adding the alginate to the 2/3 parts of the liquid to make spheres. To instantly extract the bubbles created by the blending, the vacuum technique can be used.

To elaborate spheres or caviar introduce small portions of the solution with alginate into the calcium bath. Both solutions can be mixed in different ways. For the preparation of "caviar", test the alginate solution with a syringe and methodically, add it by drops to the calcium solution. Remove the drops after 30 seconds from the calcium solution, strain them and clean them with cold water. The "caviar" is ready to serve. If the mixture is correct make a quick production of 96 and 96 with the caviar machine. In one charge it can dispense more than a 1000 small balls and the machine can be recharged a few times and produce more quantity.

**How to charge the Caviar-Box** ©: Pour on the base tray the alginate solution. Draw the syringe to 5 ml, to obtain an extra push. Place all

the small tubes into the tray with the solution. Draw the syringe until filling completely the 96 tubes or until arrived to 30 ml of the syringe capacity. Place the caviar machine on top of the calcium bath and inject at small intervals to slowly release the small drops into the calcium. Try not to bend the caviar machine so the drops come out regularly through the surface and in a uniform way.

Remove the "caviar" (small balls) and place them into the cold water bath to clean the calcium. Due to the quantity of balls, we suggest pouring the water through a net strainer. As long as the "caviar" stays in the calcium bath, the inside will be firmer. That is why they must be removed at the right time so they do not get overcooked. Serve immediately.

## Assembly and washing instructions

**First usage:** If you are about to use the **Caviar-Box** © for the first time, you should remove the protection paper of the two components of the pressing box and wash all of its components.

**Assembly:** Put the box on the table, with the conic syringes pointing downwards. Center the joint on the round vases grid of the syringes box. Make sure there are no folds. Close by using the cover-box with the syringe connection. Make sure the joint is acting properly by applying a slight pressure on both parts. Both of them must fit perfectly all around their perimeter. This will make the silicon joint bend upwards.

Fit the **Caviar-Box** © in the supporting box. Connect the syringe to the connection tube.

The **Caviar-Box** © can also be operated without the supporting box. In that case it must stay properly centered, so that the vacuum effect allows the syringe effect.

1

2

3



Tel. / Fax: +34 93 429 63 40  
Cocina sin límites S.L.

info@100x100chef.com | www.100x100chef.com  
More information:

Patented model ®

DISASSEMBLABLE & QUICK ASSEMBLY  
SPHERICAL CAVIAR DISPENSER  
**Caviar-Box** ©

Therefore, after finishing its service, clean it immediately. Do not throw the rest of alginate into the sink with the calcium as it will clog the drain.

Very difficult to clean! If the product dries when it is inside of the caviar machine it will be

controlled supply of drops. Its leak tightness and allowing the necessary vacuum effect for a correct function are in a perfect state of use and cleanliness, thus assuring its importance, for its proper performance, to make sure all of its components are in a perfect state of use and cleanliness, thus assuring detergents. Do not use chlorines or degreasers. It is specially of its components with boiling water without any risk. Wash with neutral detergents inside the dishwasher machine or sterilize all

Cleaning: To clean the machine, remove the rubber tube and the syringe. Open all of its components. Put the Caviar Box in a recipient with water and move it upwards and downwards, so that the water circulates inside it. Repeat this procedure twice. The machine can also be put in a dishwasher machine.



# **Caviar-Box®**

DISPENSADOR DE CAVIAR ESFERICO  
DESMONTABLE Y DE MONTAJE RAPIDO

modelo registrado y patentado ®

Así que una vez termine su servicio, proceda a su limpieza. Nunca vuelve en el frigorífico los restos de alginato junto con los de calcio ya que podrá causar un tapón difícil de limpiar.

**Si el producto se seca cuando está dentro de los orificios de la cavianera será muy difícil de limpiar!**

**A Atención: Caviar-Box®** Esta fabricada integralmente con plásticos, no utilizarlos si ningún tipo de riesgo. Lavar con detergentes suave en el lavavajillas o bien, esterilizar con agua hirviendo todos los componentes sin ningún tipo de riesgo. Es de especial importancia para su buen funcionamiento procurar que todos sus componentes neutros, no utilice cloro ni desengrasantes. Es importante mantenerlos bien limpianos para su uso y limpieza.

**Limpieza:** Para limpiar la máquina, retire goma y jeringuilla. Abra totalmente con abundante agua, muévala la cavianera de arriba a abajo para que el agua circule por todo su interior. Repetir esta operación un par de veces. Se puede colocar en el lavavajillas. Si vemos que la caja gotea por si sola es indicativo de que no hemos realizado bien su montaje. Debemos desmontar y volver a colocar bien la junta de silicona.

**Carga de la cavianera:** Vierta sobre la base de la bandeja u otra bandeja con mayor capacidad la solución de alginato. Coloque encima las agujas de la **Caviar-Box®** y estire de la jeringuilla hasta los 30 ml hasta llenar completamente los 96 tubos. Con una mano sitúe la cavianera bien nivelada encima del baño de calcio pero sin llegar a tocarlo y presionar la jeringuilla lentamente con la otra mano para ir soltando las gotitas encima del calcio. Procurar que la cavianera no esté inclinada, así las gotas saldrán regularmente por toda la superficie y de forma uniforme. Remueva el "caviar" (bolitas) y cámbielas al baño de agua fría para aclararlas del calcio. Debido a la cantidad de bolitas, le sugerimos que vierta el agua con un colador de malla. Cuanto más tiempo permanezca el "caviar" en el baño del calcio, más firme será por dentro, por eso deberemos mantenerlas el tiempo justo con el fin de no cocerlas demasiado. Servir de inmediato.

## Instrucciones para su montaje y limpieza

**Primer uso:** En su primer uso; retirar el papel de protección de los dos componentes de la caja de prensado, lavar todos sus componentes.

**Montaje:** Poner encima de la mesa la cajita con las jeringuillas cónicas hacia abajo. Poner la junta bien centrada alrededor de la parrilla de vasos redondos procurando que no quede ningún doblez. Cerrar con la caja tapa que tiene la conexión de la jeringuilla procurando que la junta haga su función, efectuando una ligera presión sobre las dos partes. Éstas deben encajar perfectamente entre ellas por todo su perímetro, esto hará doblar la junta de silicona hacia arriba. Encargar la **Caviar-Box®** dentro de la caja de sujeción. Conectar la jeringuilla junto con el tubo de conexión.

Su **Caviar-Box®** ya está lista para usarse.

Se puede utilizar también sin la caja de sujeción, aunque se deberá tener cuidado de mantenerla cerrada para que el efecto vacío permita el efecto jeringa. Para ello una vez cerrada sujetaremos con la mano toda caja.

## Elaborar las bolitas de caviar

**Caviar-Box®** es el perfecto accesorio para trabajar la técnica de la esferificación. Ya que permite de forma muy rápida, elaborar una gran cantidad de bolitas de caviar líquido sin esfuerzo y con mucha precisión.

**Mezclas:** Con una balanza de gramos, preparar una solución para el baño: para ello emplearemos tanto cloruro cálcico por peso en agua como recomienda cada receta. Por ejemplo, disolver 2,5 g de calcio en 500 ml. de agua. Para preparar la solución de alginato sódico: de 0,5 a 1% de alginato, y si fuese preciso añadir anteriormente 0,3% de citrato sódico a líquido (por peso). A más alto porcentaje de alginato, más espesa será la solución y menos efecto líquido conseguiremos. También, el contenido de calcio que hay en cada líquido afectará levemente el resultado final.

**Ejemplo:** Espolvorear gradualmente 2,5 gr. de alginato en 500 ml de líquido (zumo, etc.). Pasar un batidor eléctrico hasta disolver completamente el producto. Deje al alginato hidratarse por unos 30 minutos. Cuélelo si fuese necesario. Para evitar parte de la creación de burbujas, recomendamos añadir el alginato a las 2/3 partes de líquido a esferificar. Para extraer al instante las burbujas creadas durante el batido, puede hacerse el vacío compensado, en cualquier máquina de vacío. Para la elaboración de esferas o caviar deberemos introducir pequeñas porciones de la disolución con alginato en el baño de calcio. Las dos partes pueden mezclarse la una con la otra de diferentes maneras. Para la elaboración de "caviar", haga una prueba con la solución de alginato en una jeringuilla y metódicamente, añádalo por goteo a la solución de calcio. Sáquelas al cabo de unos 30 segundos de la solución de calcio, cuélelas y aclárelas con agua fría.

El "caviar" está ya listo para servir. Si la mezcla es correcta haga una rápida producción de 96 en 96 con la cavianera. En una sola carga puede dispensar más de 1000 bolitas, pudiendo recargar la máquina