



## FÁBRICA DE GOMINOLAS®



### CREA Y SABOREA TUS GOMINOLAS

Antes de manipular el producto, lee detenidamente estas instrucciones y sigue las indicaciones y consejos para obtener óptimos resultados. En los primeros usos es muy recomendable que pidas colaboración a un adulto para que te ayude a realizar algunos de los pasos del proceso de elaboración de las gominolas® que te presentamos.

### PREPARACIÓN Y CONSEJOS

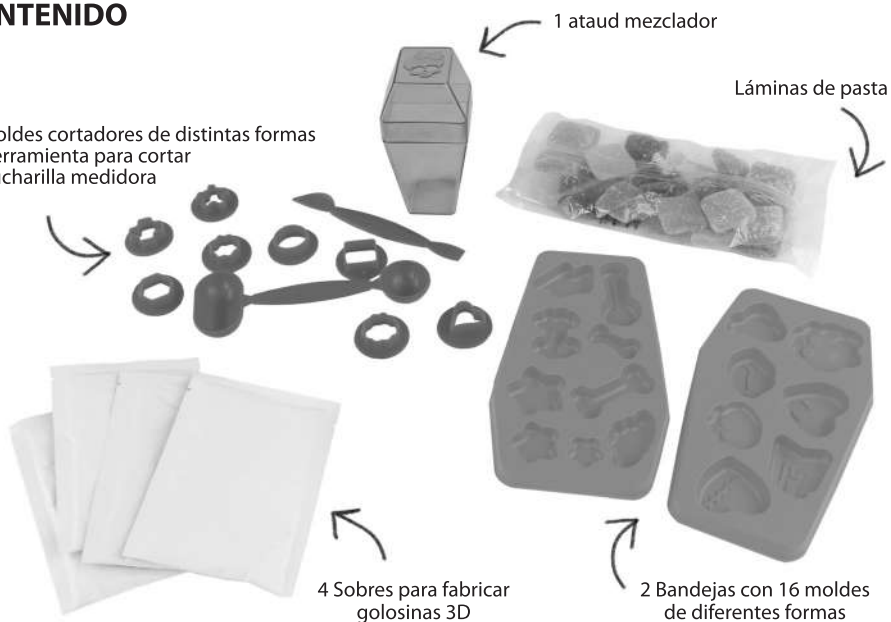
- Revisa atentamente el contenido del juego. Despliega todo el material sobre la mesa para tenerlo a mano.
- Lávate las manos, ya que manipularás ingredientes que después se comerán. Recomendamos limpiarse las manos con agua y jabón antes y después de jugar con el producto.
- Algunos de los materiales pueden pegarse a la piel, al pelo, a la ropa o a objetos del entorno.
- Limpia bien la superficie donde vayas a trabajar. Utiliza el tapete para trabajar sobre él, así ensuciarás menos. Un delantal o una bata te ahorrará muchas manchas.
- Si dejas unos días las gominolas® al aire, éstas se endurecen. Si las envuelves en un papel de celofán o las metes en una bolsa de plástico y las guardas en el frigorífico, se conservarán durante más tiempo, pero lo mejor es comerlas cuanto antes.
- Te recomendamos que una vez hayas abierto y utilizado los sobres, los cierres herméticamente para conservar el preparado sobrante.
- Procura que los moldes y los recipientes mezcladores estén perfectamente limpios para que los preparados que viertas en ellos se desprendan con facilidad. Con agua templada se limpian mejor.
- Con la ayuda de un pincel, unta con aceite las figuras de los moldes para facilitar la extracción de las gominolas®.
- Cuando se acabe el material, es fácil encontrar productos similares con gran variedad de sabores y texturas en tiendas de alimentación.

Así podrás continuar creando un sinfín de gominolas® divertidas y personalizadas que después podrás comer.

- Recomendamos no ingerir el contenido de los sobres, ni en cantidades sin medida. Comer cantidades desmesuradas puede provocar un empacho. Normalmente, la cantidad de gominola® que se obtiene de los moldes de figuras es la de un caramelo habitual (5 g). No ingerir más de 30 g por día (6 unidades por día). El consumo excesivo puede provocar problemas de caries y obesidad.
- Los materiales dulces contienen azúcar, por lo que te recomendamos un consumo moderado. No son recomendados para niños con problemas diabéticos, ya que contienen azúcar.
- Para obtener gominolas® recubiertas de azúcar: colocar las gominolas® en una bolsa de plástico con abundante azúcar, que puede ser normal o glas. Agitar bien la bolsa para que las gominolas® se impregnen con el azúcar y así no se peguen unas con otras.
- Apretar fuertemente la tapa del ataúd mezclador contra el vaso para batir. En caso de no apretar correctamente puede salir un poco de líquido.

## CONTENIDO

- 8 Moldes cortadores de distintas formas
- 1 Herramienta para cortar
- 1 Cucharilla medidora



Sobre sabor Fresa (20 g e). Ingredientes: Dextrosa, Gelatina, Acidulante E-330, Aromas y Colorantes: E-122.  
Sobre sabor Cola (20 g e). Ingredientes: Dextrosa, Gelatina, Acidulante E-330, Aromas y Colorantes: E-102, E-133.  
Sobre sabor Limón (20 g e). Ingredientes: Dextrosa, Gelatina, Acidulante E-330, Aromas y Colorantes: E-102.  
Sobre sabor Tutti frutti (20 g e). Ingredientes: Dextrosa, Gelatina, Acidulante E-330, Aromas y Colorantes: E-133.

Las láminas de pasta están fabricadas por Pastor y Canals, S.A. - R.S.I 23.301/M.

Láminas de pasta (1x175g e). Ingredientes: Azúcar, J. Glucosa, Pectina, Acidulante E-330, Aromas y Colorantes: E-102, E-110, E-122, E-133.

A pesar de todos los controles de calidad, si observa algún producto con mal aspecto escribanos a EDUCA BORRÁS, S.A.U indicándonos el número del LOTE DE FABRICACIÓN situado en un lateral del fondo de la caja y le enviaremos un recambio.

## RECETAS

### GOMINOLAS

Necesitas un sobre de gominola® en polvo, agua tibia, cucharilla medidora, ataud mezclador y bandeja con moldes de formas.

Toma un sobre del sabor elegido y ábrelo con cuidado. Vierte el contenido dentro de la tapa del ataud hasta llenar la marca horizontal, añade 40 ml de agua (mejor si es tibia, el polvo de la gominola® se disuelve mejor y más rápido) en el vaso del ataud, vierte la gominola® en polvo que habías separado en la tapa y cierra el ataud. Disuelve el polvo con el agua batiendo el contenido un mínimo de 20 segundos.

A continuación quita la tapa del ataud y vierte el contenido líquido sobre las bandejas con diferentes formas. Déjalo reposar como mínimo 20 minutos en el refrigerador. Si lo dejas más tiempo, una hora por ejemplo, la gominola adquirirá mayor consistencia.

Prueba a combinar colores y sabores para crear diferentes gominolas®. Si el agua es tibia, el polvo de gominola® se disuelve mejor y más rápido.

Para desmoldar, separa la gominola® de las paredes del molde con el dedo. Presiona por la parte posterior ligeramente, sin deformar el plástico, si fuera necesario. Tira suavemente de la gominola®, separándola poco a poco para que no se rompa.

## GOMINOLAS DE COLORES

Prueba a mezclar colores y sabores en las bandejas de figuras antes de sacarlas.

Para hacerlo, sigue el proceso anterior para obtener el líquido deseado pero no rellenes del todo las figuras de las bandejas. Pon primero una parte, espera a que se solidifique y después añade una nueva de otro color. Por ejemplo, para hacer la figura de "calavera" tienes que rellenar con un sabor la calavera y dejarlo reposar. Una vez pasado el tiempo necesario, vierte otro sabor en la parte del lazo y vuelve a dejarlo reposar. Cuando esté lleno el molde y haya reposado la última parte añadida, ya se podrá extraer la gominola® de la bandeja. Si quieres utilizar más colores, tendrás que dejar espacio para rellenar con diferentes líquidos y dejar reposar el tiempo necesario entre color y color.

También puedes mezclar los colores al mismo tiempo. Con este sistema conseguirás efectos sorprendentes. Si viertes la mitad de un sabor y la mitad de otro al mismo tiempo el resultado será un efecto remolino. Prueba a hacer tus creaciones más originales.

## RECETAS DE GOMINOLAS CASERAS

Una vez terminados los productos incluidos en este producto, puedes continuar divirtiéndote y haciendo gominolas® utilizando productos muy fáciles de encontrar en todas las tiendas y supermercados.

Compra el preparado para hacer postres de gelatina y podrás hacer las mismas recetas anteriormente comentadas, pero recuerda de seguir las instrucciones y también los consejos de la gelatina que substituirá a los sobres de gominola® en polvo. Para hacer gominolas con la gelatina comercial deberás añadir siempre la mitad de la cantidad de líquido indicada por el fabricante en las instrucciones. Recuerda que usando gelatina y moldes (los de Monster High u otros) puedes hacer muchísimas formas diferentes y divertidas.

Atención: estas recetas sólo pueden elaborarse bajo la supervisión de un adulto, ya que se necesita usar la cocina, poner cazos al fuego y hervir líquidos.

## GOMINOLAS DE LECHE

- Ingredientes:
- 1 sobre de gelatina de cualquier sabor
- 1/2 litro de leche
- 1 cucharada sopera de azúcar
- bolitas dulces de colores (opcional)

Pon tres cuartos de taza de leche a hervir. Tan pronto lo haga, agrega el sobre de gelatina con una cucharada de azúcar y bate la mezcla unos 2 minutos hasta que la gelatina se diluya completamente.

Después agrega a la mezcla media taza de leche fría y bátela un minuto más. Rellena con ella las bandejas de figuras y déjala enfriar una hora y media o dos. El tiempo de espera de estas gominolas® es mayor debido a la gelatina usada. Una vez pasado este tiempo, ya puedes extraer las gominolas® de leche.

Prueba a hacer gominolas® de leche para obtener calaveras y huesos de color blanco. Recuerda poner siempre la mitad del líquido recomendado por el fabricante para conseguir gominolas® en vez de gelatina.

Una vez hechas, puedes decorar tus gominolas® espolvoreándolas con bolitas de colores cuando aún estén húmedas o con azúcar.

## GOMINOLAS DE COLA

- Ingredientes:
- gelatina neutra, sin gusto
- refresco de cola
- azúcar

Prepara la gelatina según las instrucciones del fabricante, sustituyendo el agua por refresco de cola, y pon la mitad de la cantidad de gelatina indicada.

Toma la mitad del refresco y caliéntalo sin que llegue a hervir. Disuelve la gelatina en la parte que has calentado y, una vez hecho, añade la otra mitad removiendo hasta que se mezclen bien.

Pon la mezcla en moldes y déjalos enfriar en el frigorífico una noche. Después, desmolda las gominolas® y rebózalas en azúcar.

Puedes hacer gominolas® de cola, de zumos de varios sabores, de naranjada con burbujas... de lo que tú quieras.

### SILUETAS DE GOLOSINA

Con las láminas de pasta puedes crear tus propias chucherías, buenísimas y, sobre todo...¡Exclusivas! Necesitas láminas de pasta, moldes cortadores y/o herramienta de corte.

Coge láminas de pasta de color o sabor que más te guste. Coloca un molde cortador encima de la lámina de pasta vigilando que la tira ocupe todo su interior.

Presiona por la parte superior el molde cortador con fuerza para que la figura quede marcada y quede lista para extraerla. Si no has aplicado suficiente fuerza tendrás que utilizar la herramienta de corte para reparar el contorno y sacar la golosina.

Puedes pegar entre ellas las formas obtenidas utilizando un poco de agua. Aplica un poco de agua sobre una de las partes y coloca la otra encima. Presiona suavemente y quedarán pegadas.

PRODUCTO EN POLVO		PRODUCTO EN BOLSA. PECTINA.	
Tabla nutricional x 100 g.		Tabla nutricional x 100 g.	
Energía	(1.420 KJ / 334 Kcal)	Energía	(1.394 KJ / 328 Kcal)
Grasas	(0,0 g)	Grasas	(0,0 g)
de las cuales saturadas	(0,0 g)	de las cuales saturadas	(0,0 g)
Hidratos de carbono	(82 g)	Hidratos de carbono	(82 g)
de los cuales azúcares	(74 g)	de los cuales azúcares	(82 g)
Proteínas	(0,0 g)	Proteínas	(0,0 g)
Sal	(0,10 g)	Sal	(0,2 g)

ADVERTENCIAS! NO CONVIENE PARA NIÑOS MENORES DE 3 AÑOS. PARTES PEQUEÑAS. PELIGRO ATRAGANTAMIENTO. NO CONVIENE PARA NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS. UTILÍCESE BAJO LA VIGILANCIA DE UN ADULTO. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR, SÍGALAS Y GUÁRDENLAS COMO REFERENCIA. MANTENGA EL JUEGO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS. ESTE PRODUCTO NO ES RECOMENDABLE PARA NIÑOS CON PROBLEMAS DIABÉTICOS O INTOLERANCIA AL GLUTEN. CONSERVAR ESTE PRODUCTO PREFERENTEMENTE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. TODOS LOS COMPONENTES COMESTIBLES HAN SIDO FABRICADOS CUMPLIENDO LA NORMATIVA DE SANIDAD VIGENTE. EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: LAVAR LOS OJOS CON GRAN CANTIDAD DE AGUA MANTENIENDO SI FUERA NECESARIO LOS OJOS ABIERTOS. CONSULTAR A UN MÉDICO INMEDIATAMENTE.



19832

Fabricado por EDUCA BORRAS, S.A.U • Osona, 1  
08192 Sant Quirze del Vallès (BARCELONA) • España

[www.educaborras.com](http://www.educaborras.com)



# MONSTER HIGH™



## FÁBRICA DE GOMAS



### CRIA E SABOREIA AS TUAS PRÓPIAS GOMAS

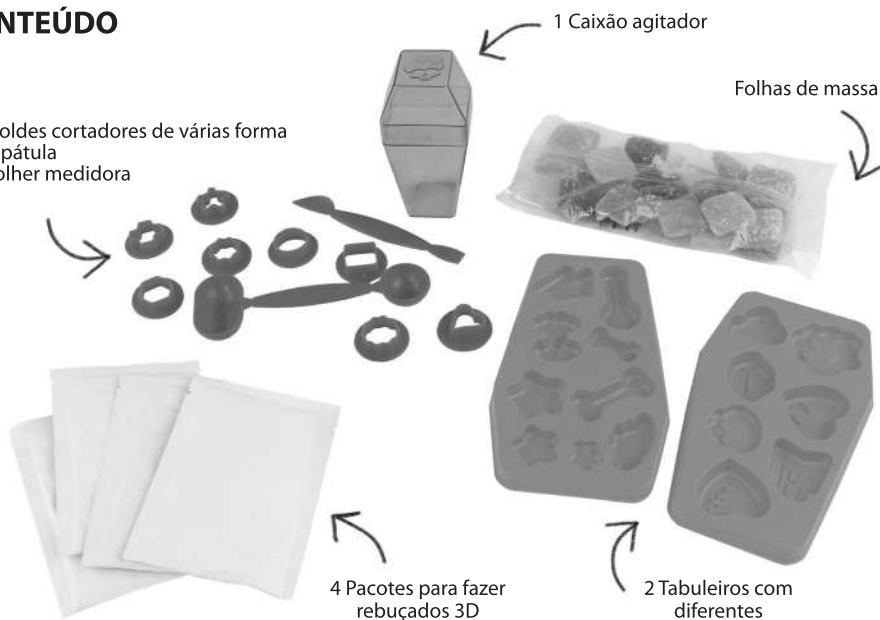
Antes de utilizares o produto, lê cuidadosamente estas instruções e segue as indicações e conselhos para obteres os melhores resultados. Nas primeiras vezes deverás pedir a colaboração de um adulto para te ajudar a realizar alguns dos passos do processo de elaboração das guloseimas que te apresentamos.

### PREPARAÇÃO E CONSELHOS

- Verifica cuidadosamente o conteúdo do jogo. Coloca todo o material em cima da mesa para o teres à mão.
- Lava as mãos; vais mexer em ingredientes que depois serão comidos. Recomendamos lavar as mãos com água e sabonete antes e depois de mexer no produto.
- Alguns dos materiais podem agarrar-se à pele, ao cabelo, à roupa ou a objetos ao redor.
- Limpa bem a superfície onde vais trabalhar. Um avental ou uma bata irão poupar-te muitas nódoas.
- Recomendamos a utilização de papel vegetal para forno como superfície de trabalho.
- Se deixares as guloseimas ao ar alguns dias, vão ficar duras. Se as envolveres em película aderente ou as colocares num saco de plástico e as guardares no frigorífico, irás melhorar a sua conservação, mas o melhor é comê-las o quanto antes.
- Recomendamos que uma vez abertos e utilizados os pacotes, sejam fechados hermeticamente para conservar o preparado restante.
- Certifica-te de que os moldes e os recipientes misturadores estão perfeitamente limpos, para os que preparados se desprendam com facilidade. A limpeza é mais fácil com água morna.
- Humedece com óleo um guardanapo de papel e unta as figuras dos moldes para retirar melhor as guloseimas.
- Quando se acabar o material, é muito fácil encontrar produtos semelhantes com uma grande variedade de sabores e texturas nas lojas alimentares. Assim poderás continuar a criar imensos doces divertidos e personalizados que depois poderás comer.
- Recomendamos que o conteúdo das embalagens não seja ingerido diretamente, nem em quantidade sem medida. Uma grande quantidade pode provocar uma indigestão. Normalmente, a quantidade de guloseimas que se obtém dos moldes das figuras ou dos cortadores é a de um caramelo normal (5 gramas). Não se devem ingerir mais de 30 gramas por dia (6 unidades por dia). O consumo excessivo pode provocar problemas de cáries e obesidade.
- Os ingredientes doces contêm açúcar, pelo que recomendamos um consumo moderado. Não são recomendados a crianças com problemas diabéticos e celíacos, uma vez que contêm açúcar e glúten.
- Para obter guloseimas cobertas com açúcar: colocar as guloseimas num saco de plástico com bastante açúcar, que pode ser branco ou em pó. Agitar bem o saco para que as guloseimas fiquem cobertas com o açúcar e não se colem umas às outras.
- Apertar bem a tampa do shaker no copo, pois caso contrário pode sair um pouco do líquido.

## CONTEÚDO

- 8 Moldes cortadores de várias forma
- 1 Espátula
- 1 Colher medidora



Pacote com sabor a morango (20 g e). Ingredientes: Dextrose, Gelatina, Acidulante E-330, Aromas e Corantes: E-122.

Pacote com sabor a cola (20 g e). Ingredientes: Dextrose, Gelatina, Acidulante E-330, Aromas e Corantes: E-102, E-133.

Pacote com sabor a limão (20 g e). Ingredientes: Dextrose, Gelatina, Acidulante E-330, Aromas e Corantes: E-102.

Pacote com sabor a tutti frutti (20 g e). Ingredientes: Dextrose, Gelatina, Acidulante E-330, Aromas e Corantes: E-133.

As folhas de massa são fabricadas por Pastor y Canals, S.A. – R.S.I. 23.301/M.

Folhas de massa (1x175g e). Ingredientes: Açúcar, Glucose, Pectina, Acidulante E-330, Aromas e Corantes E-102, E-110, E-122, E-133.

Apesar de todos os controlos de qualidade, caso detetes algum produto que não tenha um aspeto normal, escreve para a EDUCA BORRÁS, S.A.U. indicando o número do LOTE DE PRODUÇÃO e enviaremos uma nova embalagem.

## RECEITAS

### GOMAS

Precisas de um pacote de guloseimas em pó, água morna, colher medidora, shaker misturador, bandeja com moldes de formas e/ou bandeja com molde de folha.

Pega num pacote do sabor escolhido e abre-o cuidadosamente. Verte metade do conteúdo no shaker (25 ml utilizando as colheres), junta 40 ml de água com a colher medidora, fecha o shaker e dissolve o pó agitando o conteúdo pelo menos 20 segundos.

A seguir, tira a tampa do shaker e verte o conteúdo líquido nas bandejas com várias formas e/ou nas bandejas com folhas. Deixa repousar no mínimo 20 minutos no frigorífico. Se deixares mais tempo, por exemplo uma hora, as guloseimas irão ficar mais consistentes.

Experimenta combinar cores e sabores para criar várias guloseimas. Caso não queiras utilizar um pacote de uma só vez, guarda as proporções com a água. Se a água estiver morna, o pó da gelatina dissolve-se melhor e mais rapidamente.

Para desenformar a gelatina das paredes do molde, usa o dedo ou uma espátula.

Se necessário, prime a parte posterior ligeiramente, sem deformar o plástico.

Tira cuidadosamente a gelatina, desenformando-a pouco a pouco.

## GOMAS COLORIDAS

Experimenta misturar cores e sabores nas bandejas de figuras antes de tirá-las.

Para tal, segue o processo anterior para obter o líquido desejado mas não enchas todas as figuras das bandejas. Põe primeiro uma parte, espera que solidifique e depois junta uma nova de outra cor. Por exemplo, para fazer a figura de "ovo estrelado" tens de preencher com um sabor a gema e deixar repousar. Uma vez passado o tempo necessário, verte outro sabor na parte clara e volta a deixar repousar. Quando o molde estiver cheio e a última parte adicionada tiver repousado, poderá retirar-se a goma da bandeja. Caso queiras utilizar mais cores, terás de deixar espaço para preencher com líquidos diferentes e deixar repousar o tempo necessário entre as cores.

Também podes misturar as cores ao mesmo tempo. Desta forma irás conseguir efeitos surpreendentes. Verte algumas gotas de um sabor para dentro de uma figura e a seguir verte outro sabor por cima. O resultado será uma figura de uma cor com bolhas exteriores de outro. Se verteres metade de um sabor e metade de outro ao mesmo tempo, o resultado será um efeito de redemoinho. Experimenta fazer as tuas criações mais originais.

## RECEITAS DE GOMAS CASEIRAS

Quando já não tiveres os ingredientes incluídos neste produto, podes continuar a divertir-te a fazer doces utilizando produtos que podes encontrar facilmente em todas as lojas e supermercados.

Compra o preparado para fazer sobremesas de gelatina e poderás fazer as mesmas receitas mencionadas anteriormente, mas lembra-te de seguir as instruções e também as indicações na gelatina, que irá substituir os pacotes de guloseimas em pó. Para fazer guloseimas com a gelatina comercial, terás de juntar sempre metade da quantidade de líquido indicada pelo fabricante nas instruções. Lembra-te que podes fazer imensas formas diferentes e divertidas utilizando gelatina e moldes (da super gulodices e outros)

Atenção: estas receitas só podem ser elaboradas com a supervisão de um adulto, uma vez que é necessário utilizar a cozinha, colocar tachos ao lume e verter líquidos.

## GOMINOLAS DE LEITE

- Ingredientes:
- 1 pacote de gelatina de um sabor à escolha
- 1/2 litro de leite
- 1 colher de sopa de açúcar
- bolinhas doces de cores (opcional)

Coloca três quartos da chávena de leite a ferver. Quando tiver fervido, junta o conteúdo do pacote de gelatina com uma colher de açúcar e mexe durante uns 2 minutos até que a gelatina se dissolva completamente.

A seguir, junta à mistura meia chávena de leite frio e mexe durante mais um minuto. Enche as bandejas de figuras e as folhas com este preparado e deixa arrefecer uma hora e meia ou duas. O tempo de espera destas guloseimas é superior devido à gelatina utilizada. Após este período, podes retirar as guloseimas de leite.

Experimenta fazê-las com cores e sabores diferentes. Lembra-te de juntar sempre metade do líquido recomendado pelo fabricante para fazeres guloseimas em vez de gelatina.

Quando estiverem prontas, podes decorar as guloseimas com bolinhas de cores quando ainda estiverem húmidas ou com açúcar.

## GOMAS DE COLA

- Ingredientes:
- gelatina neutra, sem sabor
- refrigerante de cola
- açúcar

Prepara a gelatina de acordo com as instruções do fabricante, mas substitui a água pelo refrigerante de cola e com metade da quantidade indicada. Aquece metade do refrigerante mas não deixes ferver. Dissolve a gelatina na parte que aqueceste, e quando estiver, junta a outra metade mexendo bem.

Coloca o preparado em moldes e deixa-os arrefecer no frigorífico uma noite. Por fim, desenforma as guloseimas e passa-as por açúcar.

Podes fazer guloseimas de cola, de sumos de vários sabores, de laranja...o que quiseres.

### SILHUETAS DE GOMA

Com as lâminas de massa podes criar os teus próprios doces, deliciosos e, acima de tudo... Exclusivos! Precisas de lâminas de massa, moldes de corte e/ou ferramenta de corte.

Usa lâminas de massa de cor ou sabor que gostes mais. Coloca uma forma de corte em cima da lâmina de massa, certificando-te de que a tira preencha todo o interior.

Pressiona firmemente a parte superior do molde do cortador para que a figura fique marcada e pronta para ser removida. Se não aplicaste força suficiente terás que usar a ferramenta de corte para percorrer o contorno e retirar o doce.

Podes colar as formas obtidas usando um pouco de água. Aplica um pouco de água em uma das partes e coloca a outra por cima. Pressiona suavemente e ficam coladas.

PRODUTO EM PÓ		PRODUTO NA BOLSA. PECTINA.	
Informação nutricional x 100 g.		Informação nutricional x 100 g.	
Valor energético	(1.420 KJ / 334 Kcal)	Valor energético	(1.394 KJ / 328 Kcal)
Gordura	(0,0 g)	Gordura	(0,0 g)
das quais saturadas	(0,0 g)	das quais saturadas	(0,0 g)
Hidratos de carbono	(82 g)	Hidratos de carbono	(82 g)
dos quais açúcares	(74 g)	dos quais açúcares	(82 g)
Proteínas	(0,0 g)	Proteínas	(0,0 g)
Sal	(0,10 g)	Sal	(0,2 g)

AVISOS! CONTRA-INDICADO PARA CRIANÇAS COM MENOS DE 3 ANOS. PEQUENAS PARTES. RISCO DE ASFIXIA. NÃO É ADEQUADO PARA CRIANÇAS COM MENOS DE 5 ANOS. UTILIZAR SOB A VIGILÂNCIA DE UM ADULTO. LER AS INSTRUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO, SEGUI-LAS E GUARDÁ-LAS PARA REFERÊNCIA. MANTER O JOGO/ESTOJO FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS COM MENOS DE 5 ANOS. ESTE PRODUTO NÃO É RECOMENDADO PARA CRIANÇAS COM PROBLEMAS DIABÉTICOS OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN. GUARDE ESTE PRODUTO PREFERENCIALMENTE EM LOCAL FRESCO E SECO. TODOS OS COMPONENTES COMESTÍVEIS FORAM FABRICADOS EM CONFORMIDADE COM AS REGRAS DE SAÚDE EM VIGOR. EM CASO DE CONTACTO COM OS OLHOS: LAVAR OS OLHOS ABUNDANTEMENTE COM ÁGUA MANTENDO, SE NECESSÁRIO, OS OLHOS ABERTOS. CONSULTAR IMEDIATAMENTE O MÉDICO.



19832

Fabricado em Espanha. Distribuído por EDUCA BORRAS, S.A.U • Osona, 1  
08192 Sant Quirze del Vallès (BARCELONA) • Espanha

[www.educaborras.com](http://www.educaborras.com)







## FABRIQUE DE BONBONS GÉLIFIÉS



### CRÉE ET GOÛTE TES PROPRES BONBONS GÉLIFIÉS

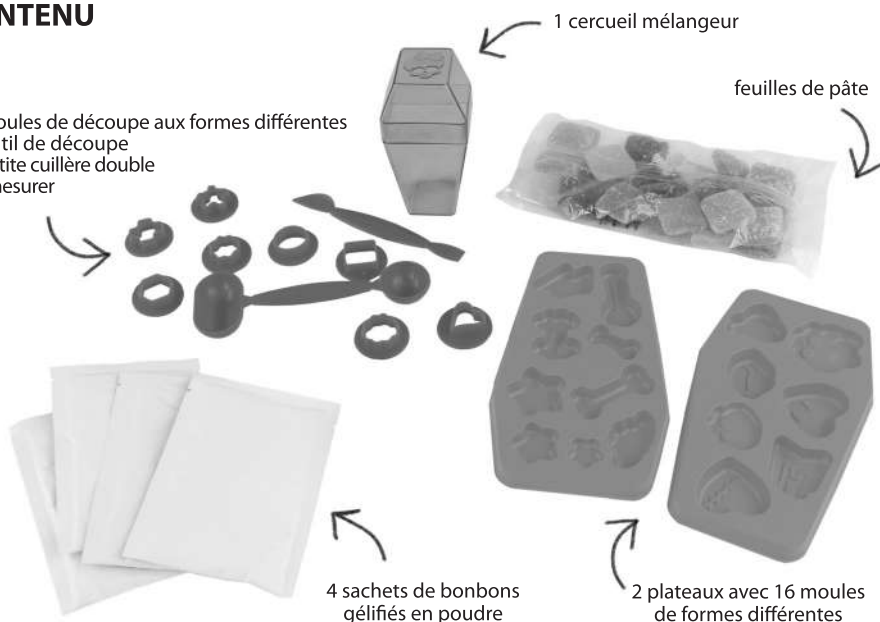
Avant de manipuler le produit, lis attentivement ce mode d'emploi et suis les indications et les conseils qui s'y trouvent pour obtenir des résultats optimaux. Pour les premières utilisations, il est fortement conseillé de demander de l'aide à un adulte pour réaliser certaines étapes du processus de fabrication des bonbons gélififiés® que nous te présentons.

### PRÉPARATION ET CONSEILS

- Examine attentivement le contenu du jeu. Étale tout le matériel sur la table pour l'avoir à portée de main.
- Lave-toi les mains, tu vas manipuler des ingrédients qui seront ensuite mangés. Nous te recommandons de te nettoyer les mains avec de l'eau et du savon avant et après avoir joué avec le produit.
- Certains de ces matériaux peuvent coller à la peau, aux cheveux, aux vêtements ou aux objets présents autour de toi.
- Nettoie la surface sur laquelle tu vas travailler. Un tablier ou une blouse t'évitera bien des taches.
- Si tu laisses les bonbons gélififiés® à l'air libre pendant quelques jours, ils vont durcir. Les envelopper dans du papier film ou un sac en plastique et les conserver au réfrigérateur améliorera leur durée de vie, mais il est préférable de les manger dès que possible.
- Une fois que tu auras ouvert et utilisé les sachets, nous te recommandons de les refermer hermétiquement pour préserver le reste de la préparation.
- Veille à ce que les moules et les récipients de mélange soient parfaitement propres afin que les préparations que tu y verses se détachent facilement. Ils seront plus propres si tu utilises de l'eau tiède.
- À l'aide du pinceau, étale de l'huile sur les formes du moule pour améliorer l'extraction des bonbons gélififiés®.
- Lorsque certains produits s'épuiseront, tu trouveras facilement des produits similaires aux saveurs et textures variées dans les magasins alimentaires. Tu pourras ainsi continuer à créer à l'infini des bonbons gélififiés® amusants et personnalisés que tu pourras ensuite manger.
- Il est recommandé de ne pas ingérer le contenu des sachets directement ou en quantités démesurées. Des quantités excessives peuvent conduire à une indigestion. Normalement, la quantité de bonbon gélififié® obtenue à partir des moules est celle d'un bonbon ordinaire (5 g). Ne mange pas plus de 30 g de bonbons gélififiés (soit 6 unités) par jour. Une consommation excessive peut entraîner des caries dentaires et l'obésité.
- Les friandises contiennent du sucre, il est donc recommandé d'en consommer modérément. Ils ne sont pas recommandés pour les enfants souffrant de diabète, car ils contiennent du sucre.
- Pour obtenir des bonbons gélififiés® enrobés de sucre : place les bonbons gélififiés® dans un sac en plastique avec beaucoup de sucre normal ou de sucre glace. Secoue bien le sac pour que les bonbons gélififiés® soient imprégnés du sucre et ne collent pas entre eux.
- Appuie bien sur le couvercle du cercueil mélangeur lorsque tu l'agites, s'il n'est pas bien fermé, un peu de liquide pourrait s'écouler.

## CONTENU

- 8 moules de découpe aux formes différentes
- 1 outil de découpe
- 1 petite cuillère double à mesurer



Sachet saveur fraise (20 g e). Ingrédients : Dextrose, gélatine, acidifiant E-330, arômes et colorants : E-122.

Sachet saveur cola (20 g e). Ingrédients : Dextrose, gélatine, acidifiant E-330, arômes et colorants : E-102, E-133.

Sachet saveur citron (20 g e). Ingrédients : Dextrose, gélatine, acidifiant E-330, arômes et colorants : E-102.

Sachet aromatisé tutti frutti (20 g e). Ingrédients : Dextrose, gélatine, acidifiant E-330, arômes et colorants : E-133.

Les feuilles de pâte sont fabriquées par PASTORY CANALS, S.A. RSI 23,301/M.

Feuilles de pâte (1 x 175 g e). Ingrédients: J. glucose, pectine, acidifiant E-330, arômes et colorants: E-102, E-110, E-122, E-133.

Malgré tous les contrôles de qualité, si vous remarquez un produit de mauvaise apparence, écrivez-nous à EDUCA BORRÁS, S.A.U en indiquant le numéro du LOT DE FABRICATION situé sur un côté du fond de la boîte et nous vous enverrons un produit de remplacement.

## RECETTES

### BONBONS GÉLIFIÉS

Tu as besoin d'un sachet de poudre de bonbon gélifié®, d'eau chaude, du cercueil mélangeur et d'un plateau avec les moules aux formes différentes.

Prends un sachet de la saveur que tu as choisie et ouvre-le soigneusement. Verse le contenu dans le couvercle du cercueil jusqu'à ce que tu atteignes la marque horizontale, ajoute 40 ml d'eau (c'est mieux si elle est tiède, la poudre de bonbon gélifié® se dissoudra mieux et plus vite) dans le gobelet inférieur du cercueil, verse la poudre de bonbon gélifié® que tu avais mise de côté dans le couvercle et ferme le cercueil. Dissous la poudre dans l'eau en secouant le contenu pendant au moins 20 secondes.

Retire ensuite le couvercle du cercueil et verse le contenu liquide dans les différents moules du plateau.

Laisse reposer pendant au moins 20 minutes au réfrigérateur. Si tu le laisses plus longtemps, par exemple une heure, la gomme deviendra plus consistante.

Essaie de combiner les couleurs et les saveurs pour créer différents bonbons gélifiés®. Si l'eau est tiède, la poudre de bonbon gélifié® se dissoudra mieux et plus rapidement.

Pour démouler, sépare le bonbon gélifié® des parois du moule avec ton doigt.

Appuie légèrement sur la partie arrière, sans déformer le plastique, si nécessaire.

Tire doucement sur le bonbon gélifié®, en l'écartant petit à petit pour qu'il ne se casse pas.

## BONBONS GÉLIFIÉS COLORES

Essaie de mélanger les couleurs et les saveurs dans les plateaux de moules avant de les sortir. Pour cela, suis le processus précédent pour obtenir le liquide désiré, mais ne remplis pas complètement les moules des plateaux. Verse d'abord une partie, attends qu'elle se solidifie, puis ajoute une nouvelle partie d'une couleur différente. Par exemple, pour réaliser la forme de crâne avec le nœud, remplis la partie visage du crâne d'une saveur et laisse reposer. Une fois le temps nécessaire écoulé, verse une autre saveur dans le nœud et laisse reposer à nouveau. Lorsque le moule est plein et que la dernière partie a pris, le bonbon gélifié® peut être retiré du plateau. Si tu veux utiliser plus de couleurs, tu devras laisser de la place dans la forme pour la remplir de différents liquides et laisser suffisamment de temps entre chaque couleur. Tu peux aussi mélanger les couleurs en même temps. De cette façon, tu obtiendras des effets étonnants. Si tu verses en même temps la moitié d'une saveur et la moitié d'une autre, il en résultera un effet de tourbillon.

Essaie de réaliser tes créations les plus originales.

## RECETTES DE BONBONS GÉLIFIÉS FAITS MAISON

Une fois que tu auras terminé les produits inclus avec ce kit, tu pourras continuer à t'amuser et à fabriquer des bonbons gélifiés® en utilisant des produits très faciles à trouver dans tous les magasins et supermarchés.

Achète le mélange pour desserts à base de gélatine et tu pourras réaliser les mêmes recettes que ci-dessus, mais n'oublie pas de suivre les instructions et les conseils relatifs à la gélatine qui remplacera les sachets de bonbons gélifiés® en poudre. Pour faire des bonbons gélifiés avec de la gélatine commerciale, ajoute toujours la moitié de la quantité de liquide indiquée par le fabricant dans les instructions. N'oublie pas qu'avec de la gélatine et des moules (ceux de Monster High ou autres), tu peux réaliser des tas de formes différentes et amusantes.

Attention : ces recettes ne peuvent être réalisées que sous la surveillance d'un adulte, car elles impliquent d'utiliser la cuisine, de mettre des casseroles sur le feu et de faire bouillir des liquides.

## BONBONS GÉLIFIÉS AU LAIT

- Ingrédients :
  - 1 sachet de gélatine de la saveur de ton choix
  - 1/2 litre de lait
  - 1 cuillère à soupe de sucre
  - Perles en sucre de couleur (facultatif)

Porte trois quarts de tasse de lait à ébullition. Dès que le lait bout, ajoute le sachet de gélatine avec une cuillère à soupe de sucre et fouette le mélange pendant environ 2 minutes jusqu'à ce que la gélatine soit complètement diluée.

Ajoute ensuite une demi-tasse de lait froid au mélange et fouette encore pendant une minute. Remplis les plateaux à moules avec et laisse refroidir pendant une heure et demie ou deux. Le temps d'attente de ces bonbons gélifiés® est plus long en raison de la gélatine utilisée. Une fois ce temps écoulé, tu peux retirer les bonbons gélifiés® au lait.

Essaie de faire des bonbons gélifiés® au lait pour les crânes et les os blancs. N'oublie pas de toujours utiliser la moitié du liquide recommandé par le fabricant pour obtenir des bonbons gélifiés® plutôt que de la gélatine.

Une fois que tes bonbons gélifiés® sont prêts, tu peux les décorer en les saupoudrant de perles de couleur pendant qu'ils sont encore humides, ou de sucre.

## BONBONS GÉLIFIÉS AU COLA

- Ingrédients :
  - gélatine neutre, sans goût
  - boisson au cola
  - sucre

Prépare la gélatine selon les instructions du fabricant, en remplaçant l'eau par du cola, et ajoute la moitié de la quantité de gélatine indiquée.

Prends la moitié de ta boisson au cola et fais-la chauffer sans la faire bouillir. Dissous la gélatine dans la partie que tu as chauffée et, une fois que c'est fait, ajoute l'autre moitié, en remuant jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée. Verse le mélange dans des moules et mets-les au réfrigérateur pendant une nuit. Démoule ensuite les bonbons gélifiés® et roule-les dans du sucre.

Tu peux préparer des bonbons gélifiés®, au cola, aux jus multisaveurs, aux boissons gazeuses à l'orange... à tout ce que tu veux.

### SILHOUETTES EN BONBONS

Avec les feuilles de pâte, tu peux créer tes propres bonbons délicieux et surtout... exclusifs ! Tu as besoin de feuilles de pâte, de moules de découpe et/ou d'un outil de découpe.

Prends des feuilles de pâte de la couleur ou de la saveur de ton choix. Place un moule à découper sur la feuille de pâte, en veillant à ce que la bande remplisse tout l'intérieur de la feuille.

Appuie fortement sur le dessus du moule de découpe pour que la figure soit marquée et prête à être retirée. Si tu n'as pas appliqué suffisamment de force, tu devras utiliser l'outil de coupe pour passer sur le contour et retirer le bonbon.

Tu peux coller les formes ensemble en utilisant un peu d'eau. Applique un peu d'eau sur un côté et place l'autre côté dessus. Appuie doucement et ils se colleront les uns aux autres.

PRODUIT EN POUDRE		PRODUIT EN SACHET. PECTINE	
Tableau de nutrition x 100 g		Tableau de nutrition x 100 g	
Énergie	(1.420 KJ / 334 Kcal)	Énergie	(1.394 KJ / 328 Kcal)
Graisses	(0,0 g)	Graisses	(0,0 g)
dont saturées	(0,0 g)	dont saturées	(0,0 g)
Glucides	(82 g)	Glucides	(82 g)
dont sucres	(74 g)	dont sucres	(82 g)
Protéines	(0,0 g)	Protéines	(0,0 g)
Sel	(0,10 g)	Sel	(0,2 g)

ATTENTION! NE CONVENIENT PAS AUX ENFANTS DE MOINS DE TROIS ANS. PETITS ÉLÉMENTS. DANGER D'ÉTOUFFEMENT. NE CONVIENT PAS AUX ENFANTS DE MOINS DE 5 ANS. À UTILISER SOUS LA SURVEILLANCE D'UN ADULTE. LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION, S'Y CONFORMER ET LES GARDER COMME RÉFÉRENCES. TENIR CE JEU HORS DE PORTÉE DES ENFANTS DE MOINS DE 5 ANS. CE PRODUIT N'EST PAS RECOMMANDÉ POUR LES ENFANTS SOUFFRANT DE DIABÈTE OU D'INTOLÉRANCE AU GLUTEN. CONSERVER CE PRODUIT DE PRÉFÉRENCE DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC. TOUTS LES COMPOSANTS COMESTIBLES ONT ÉTÉ FABRIQUÉS DANS LE RESPECT DES RÉGLEMENTATIONS SANITAIRES EN VIGUEUR. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : RINCER L'ŒIL ABONDAMMENT AVEC DE L'EAU. CONSULTER UN MÉDECIN IMMÉDIATEMENT SI NÉCESSAIRE.



19892

Fabriqué par EDUCA BORRAS, S.A.U • Osona, 1  
08192 Sant Quirze del Vallès (BARCELONA) • Espagne

[www.educaborras.com](http://www.educaborras.com)



# MONSTER HIGH™



## SNOEPFABRIEK



### MAAK EN PROEF JE EIGEN SNOEPJES

Lees deze instructies zorgvuldig door voordat je het product gebruikt en volg de instructies en adviezen op voor een optimaal resultaat. Als je het product de eerste paar keer gebruikt, raden we je aan om een volwassene te vragen je te helpen bij het uitvoeren van sommige stappen in het proces van het maken van de snoepjes® die we hier beschrijven.

### VOORBEREIDING EN ADVIES

- Bekijk de inhoud van de doos zorgvuldig. Spreid al het materiaal uit op tafel om het binnen handbereik te hebben.
- Was je handen, je zult ingrediënten aanraken die later worden gegeten. We raden aan om je handen voor en na het hanteren van het product met water en zeep te wassen.
- Sommige materialen kunnen aan je huid, haar, kleding of voorwerpen in de omgeving plakken.
- Maak het werkoppervlak schoon. Een schort of werkjas voorkomt een hoop vlekken.
- Als je de snoepjes® een paar dagen laat staan, worden ze hard. Als je ze in een cellofaanfolie of plastic zak wikkelt en ze in de koelkast bewaart, blijven ze langer houdbaar, maar je kunt ze het beste zo snel mogelijk opeten.
- We raden aan om de zakjes na opening en gebruik goed af te sluiten om het resterende product te bewaren.
- Zorg ervoor dat de vormen en mengbakjes perfect schoon zijn, zodat de bereidingen die je erin giet gemakkelijk loskomen.

Je kunt ze het beste schoonmaken met lauw water.

- Smeer met het kwastje wat olie in de vormen om de snoepjes® er later beter uit te kunnen halen.
- Als je het al materiaal hebt gebruikt, kun je soortgelijke producten met verschillende smaken en texturen gemakkelijk vinden in kruidenierswinkels.

Zo kun je eindeloos leuke en persoonlijke snoepjes® blijven maken die je daarna kunt opeten.

- We raden aan om de inhoud van de zakjes niet direct of in onbepaalde hoeveelheden in te nemen. Te grote hoeveelheden kunnen leiden tot indigestie. Normaal gesproken is het gewicht een snoepje® dat uit de vormen komt gelijk aan een gewoon snoepje (5 g). Eet niet meer dan 30 g per dag (6 stuks per dag). Overmatige consumptie kan leiden tot gaatjes en overgewicht.

- Zoete materialen bevatten suiker, dus een matige consumptie wordt aanbevolen.

De snoepjes worden afgeraden voor kinderen met diabetes omdat ze suiker bevatten.

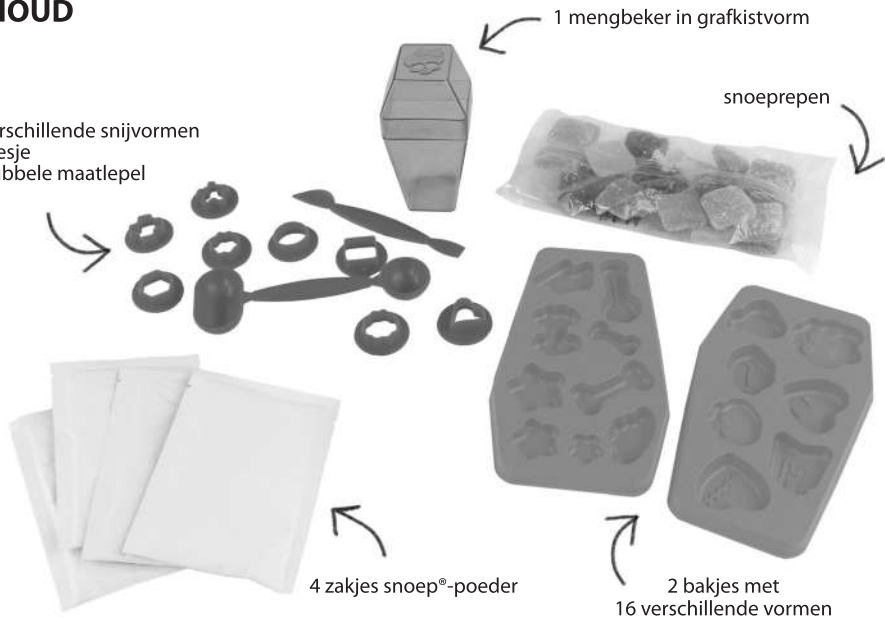
- Om de snoepjes® te voorzien van een suikerlaagje: doe de snoepjes® in een plastic zak met veel suiker, dit kan gewone kristal- of poedersuiker zijn.

Schud de zak goed zodat de snoepjes® geheel bedekt zijn met de suiker en niet meer aan elkaar plakken.

- Druk het deksel stevig op de mengbeker, als het deksel er niet goed op zit kan er vloeistof uitlekken.

## INHOUD

- 8 verschillende snijvormen
- 1 mesje
- 1 dubbele maatlepel



Zakje met aardbeiansmaak (20 g e). Ingrediënten: Dextrose, gelatine, voedingszuur E-330, smaak- en kleurstoffen: E-122.

Zakje met colasmaak (20 g e). Ingrediënten: Dextrose, gelatine, voedingszuur E-330, smaak- en kleurstoffen: E-102, E-133.

Zakje met citroensmaak (20 g e). Ingrediënten: Dextrose, gelatine, voedingszuur E-330, smaak- en kleurstoffen: E-102.

Zakje met TuttiFrutti-smaak (20 g e). Ingrediënten: Dextrose, gelatine, voedingszuur E-330, smaak- en kleurstoffen: E-133.

De snoeprepen worden gefabriceerd door Pastor y Canals, S.A. – R.S.I. 23.301/M.

Snoeprepen (1 x 175 g e). Ingrediënten: suiker, J-glucose, pectine, voedingszuur E-330, smaak- en kleurstoffen E-102, E-110, E-122, E-133.

Als je, ondanks alle kwaliteitscontroles, een product hebt dat er niet goed uitziet, neem dan contact op met EDUCA BORRAS, S.A.U onder vermelding van het PARTIJNUMMER dat aan de zijkant van de onderkant van de doos staat en we sturen je een vervangend product.

## RECEPTEN

### SNOEPJES

Je hebt nodig: een zakje snoep®-poeder, warm water, de mengbeker en een vormbakje.

Open het zakje van de smaak van je keuze voorzichtig. Giet de inhoud in het deksel van de mengbeker tot aan de horizontale markering, giet 40 ml water (bij voorkeur lauw water, dan lost het snoep®-poeder beter en sneller op) in de mengbeker, giet het snoep®-poeder dat je in het deksel had gedaan erbij en sluit de mengbeker. Los het poeder op in het water door de inhoud minstens 20 seconden te schudden.

Verwijder dan het deksel van de mengbeker en giet de vloeibare inhoud in de vormbakjes. Laat het minstens 20 minuten in de koelkast staan. Als je het langer laat staan, bijvoorbeeld een uur, zullen de snoepjes harder worden.

Combineer kleuren en smaken om verschillende snoepjes® te maken. Als het water lauw is, lost het snoep®-poeder beter en sneller op.

Om ze uit de vorm te halen, maak je de snoepjes® met je vingers los van de zijkanten van de vorm.

Druk eventueel zacht op de achterkant, zonder het plastic te vervormen.

Trek voorzichtig aan het snoepje® en om hem er beetje bij beetje uit te trekken zonder dat hij breekt.

## GEKLEURDE SNOEPJES

Meng kleuren en smaken in de vormbakjes voordat je ze eruit haalt. Volg hiervoor het bovenstaande proces om de gewenste vloeistof te verkrijgen, maar vul de vormen niet helemaal tot aan de rand. Vul eerst een deel, wacht tot het gestold is en voeg dan een nieuw deel van een andere kleur toe.

Om bijvoorbeeld de schedelfiguur te maken, vul je eerst de schedel met een smaak en laat je die uitharden. Als de benodigde tijd is verstreken, giet je een andere smaak in de strik en laat je het opnieuw stollen. Als alle vormen in het bakje tot de rand zijn gevuld en het laatste deel is uitgehard, kunnen de snoepjes<sup>®</sup> uit de vorm worden gehaald. Als je meer kleuren wilt gebruiken, moet je ruimte overlaten voor de verschillende vloeistoffen en deze genoeg tijd laten stollen voordat je een nieuwe kleur toevoegt. Je kunt de kleuren ook tegelijkertijd mengen. Hiermee bereik je verrassende effecten. Als je de ene helft van een smaak en de andere helft van een andere smaak er tegelijkertijd in giet, krijg je een gedraaid effect. Probeer zelf originele creaties te maken.

## RECEPTEN VOOR ZELFGEMAAKTE SNOEPJES

Als de bijgeleverde producten gebruikt zijn, kun je meer snoepjes<sup>®</sup> maken met producten die je heel gemakkelijk kunt vinden in alle winkels en supermarkten.

Koop de gelatinemix voor desserts om dezelfde recepten te maken als hierboven beschreven, maar vergeet niet de gebruiksaanwijzing en adviezen op te volgen van de gelatine die de zakjes snoep<sup>®</sup>-poeder vervangt. Om snoepjes met gelatine uit de winkel te maken, hoef je slechts de helft van de hoeveelheid vloeistof toe te voegen van die de fabrikant in de gebruiksaanwijzing aangeeft. Met de gelatinemix en de vormbakjes (van Monster High of andere) kun je heel veel verschillende en leuke vormen maken.

Let op: deze recepten mogen alleen onder toezicht van een volwassene worden bereid, omdat de keuken gebruikt wordt, pannen op het vuur gezet worden en vloeistoffen gekookt worden.

## MELKSNOEPJES

- Ingrediënten:
- 1 zakje gelatine van een willekeurige smaak
- 1/2 liter melk
- 1 eetlepel suiker
- gekleurde zoete balletjes (optioneel)

Breng driekwart kopje melk aan de kook. Zodra de melk kookt, voeg je het zakje gelatine en een eetlepel suiker toe en roer je het mengsel ongeveer 2 minuten tot de gelatine volledig opgelost is. Voeg dan een half kopje koude melk toe aan het mengsel en roer het nog eens een minuut door. Vul de vormbakjes met het mengsel en laat het anderhalf tot twee uur afkoelen. De wachttijd voor deze snoepjes<sup>®</sup> is langer vanwege de gebruikte gelatine. Als deze tijd verstreken is, kun je de melksnoepjes<sup>®</sup> uit de vormen halen.

Je kunt bijvoorbeeld melksnoepjes<sup>®</sup> maken voor witte schedels en botten. Vergeet niet om voor de snoepjes<sup>®</sup> altijd de helft van de door de fabrikant aanbevolen vloeistof te gebruiken.

Als ze klaar zijn, kun je de snoepjes<sup>®</sup> versieren door ze te bestrooien met gekleurde bolletjes of met suiker terwijl ze nog nat zijn.

## COLASNOEPJES

- Ingrediënten:
- neutrale smaakloze gelatine
- cola
- suiker

Bereid de gelatine volgens de aanwijzingen van de fabrikant, vervang het water door cola en voeg de helft van de aangegeven hoeveelheid gelatine toe. Neem de helft van de frisdrank en verwarm het zonder het te koken. Los de gelatine op in het deel dat je hebt verwarmd en voeg, zodra dat klaar is, de andere helft toe en roer tot het goed gemengd is.

Giet het mengsel in de vormen en zet een nacht in de koelkast. Haal de snoepjes® uit de vormen en rol ze door suiker. Je kunt snoepjes® van cola, vruchtensap van verschillende smaken, sinas met bubbels... wat je maar lekker vindt.

### SNOEPSILHOUETTEN

Met de snoeprepen kun je je eigen heerlijke en vooral... exclusieve snoepjes maken! Je hebt nodig: snoeprepen, snijvormen en/of een mesje.

Neem snoeprepen in de kleur of smaak van je keuze. Plaats een snijvorm op de snoepreep en zorg dat deze binnen de zijkanen van het snoepreep blijft.

Druk hard op de bovenkant van de snijvorm zodat de figuur zichtbaar is en uit de snoepreep gehaald kan worden. Als je niet genoeg kracht hebt uitgeoefend, kun je met het mesje over de contouren snijden en de vormen uit de snoepreep halen.

Je kunt verschillende vormen aan elkaar plakken met een beetje water. Breng een beetje water aan op de ene kant en leg de andere kant erop. Druk ze zachtjes aan om ze aan elkaar te plakken.

POEDERPRODUCT	PRODUCT IN ZAKKEN. PECTINE
Voedingswaardetabel per 100 g.	Voedingswaardetabel per 100 g.
Energie (1.420 KJ / 334 Kcal)	Energie (1.394 KJ / 328 Kcal)
Vetten (0,0 g)	Vetten (0,0 g)
Waarvan verzadigd (0,0 g)	Waarvan verzadigd (0,0 g)
Koolhydraten (82 g)	Koolhydraten (82 g)
Waarvan suikers (74 g)	Waarvan suikers (82 g)
Eiwit (0,0 g)	Eiwit (0,0 g)
Zout (0,10 g)	Zout (0,2 g)

WAARSCHUWINGEN! NIET GESCHIKT VOOR KINDEREN JONGER DAN DRIE JAAR. KLEINE ONDERDELEN. VERSTIKKINGSGEVAAR. NIET GESCHIKT VOOR KINDEREN JONGER DAN 5 JAAR. GEBRUIKEN ONDER TOEZICHT VAN VOLWASSENEN. LEES EERST DE GEBRUIKSAANWIJZING EN VOLG DEZE OP. BEWAAR DEZE OM LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN. HOUD HET SPEL DOOS BUITEN BEREIK VAN KINDEREN JONGER DAN 5 JAAR. DIT PRODUCT WORDT AFGERADEN VOOR KINDEREN MET DIABETESPROBLEMEN OF GLUTENINTOLERANTIE. BEWAAR DIT PRODUCT BIJ VOORKEUR OP EEN KOELE, DROGE PLAATS. ALLE EETBARE COMPONENTEN ZIJN GEFABRICEERD VOLGENS DE GELDENDE GEZONDHEIDSVORS-CHRIFTEN. BIJ OOGCONTACT: SPOEL HET OOG OVERVLOEDIG MET WATER, HET OOG OPEN HOUDEND. RAADPLEEG ONMIDDELLIJK EEN ARTS.



19832

Gemaakt in EDUCA BORRAS, SA • Osona, 1 • 08192  
Sant Quirze del Vallès (BARCELONA) • Spanje

[www.educaborras.com](http://www.educaborras.com)







## ***GUMMY SWEET FACTORY***



### **CREATE AND TASTE YOUR OWN GUMMY SWEETS**

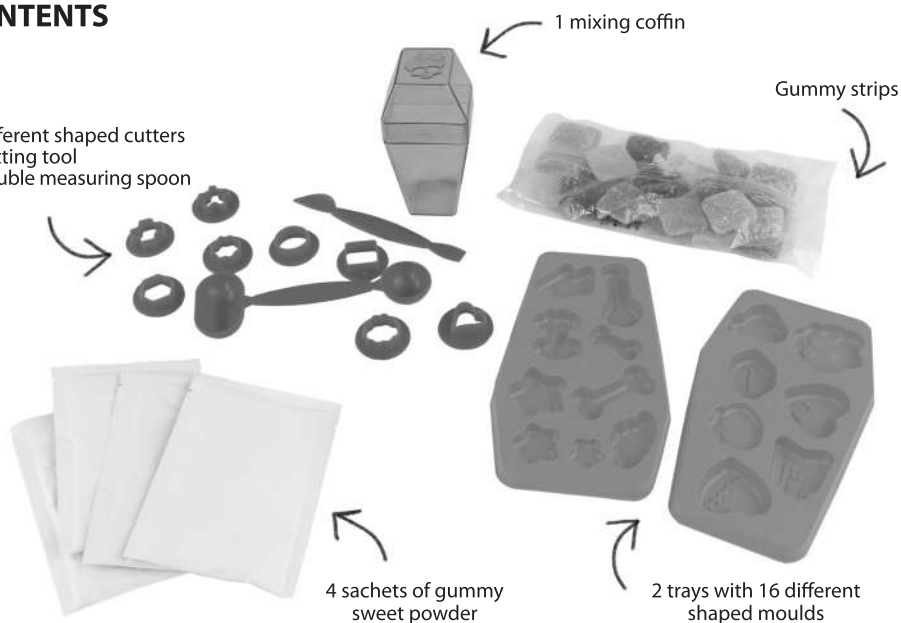
Before handling the product, please read these instructions carefully and follow the indications and tips for optimal results. For the first few uses, it is highly recommended that you ask an adult to help you to carry out some of the steps necessary for making the gummy sweets®.

### **PREPARATION AND TIPS**

- Check the contents of the game carefully. Spread out the material on the table so that it is all at hand.
- Wash your hands, you will be handling ingredients that will later be eaten. We recommend washing your hands with soap and water before and after playing with the product.
- Some of the materials may stick to skin, hair, clothing or nearby objects.
- Thoroughly clean the surface where you are going to work. An apron or smock will prevent stains.
- If you leave the gummy sweets® uncovered for a few days, they will harden. If you wrap them in cling film or a plastic bag and store them in the refrigerator, they will keep better, but it is best to eat them as soon as possible.
- We recommend that you seal the sachets tightly once they have been opened and used to preserve the remaining product.
- Make sure that the moulds and mixing containers are perfectly clean so that when you pour the mixture into them, the resulting product can be removed easily. It is recommended to clean them with lukewarm water.
- With the help of the brush, spread oil on the moulds to improve the removal of the gummy sweets®.
- When the products included in the game run out, it is easy to find similar ones with a variety of flavours and textures in food shops. This way you can continue to create endless fun and personalised gummy sweets® that you can then eat.
- We recommend not to consume the contents of the sachets directly or in unmeasured quantities. Excessive amounts can lead to indigestion. Normally, the gummy sweet® obtained from the moulds is the size of a regular sweet (5 g). Do not consume more than 30 g per day (6 units per day). Excessive consumption can lead to tooth decay and obesity.
- Sweet materials contain sugar, so moderate consumption is recommended. They are not recommended for children with diabetes as they contain sugar.
- To obtain sugar-coated gummy sweets®: place the gummy sweets® in a plastic bag with plenty of sugar, either normal or icing sugar. Shake the bag well until the gummy sweets® are covered by the sugar and do not stick together.
- Press the lid of the mixing coffin down tightly against the glass to mix. If it is not pressed down properly, a little liquid may leak out.

## CONTENTS

- 8 different shaped cutters
- 1 cutting tool
- 1 double measuring spoon



Strawberry flavour sachet (20 g e). Ingredients: Dextrose, Gelatine, Acidifier E-330, Flavourings and Colourings: E-122.

Cola flavour sachet (20 g e). Ingredients: Dextrose, Gelatine, Acidifier E-330, Flavourings and Colourings: E-102, E-133.

Lemon flavoured sachet (20 g e). Ingredients: Dextrose, Gelatine, Acidifier E-330, Flavourings and Colourings: E-102.

Tutti Frutti flavoured sachet (20 g e). Ingredients: Dextrose, Gelatine, Acidifier E-330, Flavourings and Colourings: E-133.

The gummy strips are manufactured by PASTORY CANALS, S.A. Industrial Health Register (RSI) no. 23,301/M.

Gummy strips (1x175g e). Ingredients: J. Glucose, Pectin, Acidifier E-330, Flavourings and Colourings: E-102, E-110, E-122, E-133.

In spite of all the quality controls implemented, if you notice any product with a bad appearance, please write to EDUCA BORRAS, S.A.U indicating the MANUFACTURING BATCH number located on the side of the bottom of the box and we will send you a replacement.

## RECIPES

### GUMMY SWEETS

You need a sachet of gummy sweet® powder, lukewarm water, the mixing coffin and a tray with moulds.

Take a sachet of your chosen flavour and open it carefully. Pour the contents into the coffin lid until reaching the horizontal mark, add 40 ml of water (it is advisable to use lukewarm water, as the gummy sweet® powder will dissolve better and faster) into the coffin glass, add the gummy sweet® powder that you had separated in the lid and close the coffin. Dissolve the powder in the water by mixing the contents for at least 20 seconds. Then remove the lid of the coffin and pour the liquid contents onto the trays with different shaped moulds. Leave to stand for at least 20 minutes in the refrigerator. If left for longer, for example one hour, the gummy sweet will have a firmer consistency.

Try combining colours and flavours to create different gummy sweets®. If the water is lukewarm, the gummy sweet® powder will dissolve better and faster.

To un mould, separate the gummy sweet from the sides of the mould with your finger.

Gently push from the back, if necessary, without deforming the plastic.

Gently pull the gummy sweet®, separating it little by little to prevent it from breaking.

## COLOURED GUMMY SWEETS

Try mixing colours and flavours in the mould trays before taking them out.

To do this, follow the above process to obtain the desired liquid but do not fill the moulds completely.

Add one part first, wait for it to solidify and then add a new part in a different colour.

For example, to make the "skull" figure, fill the skull with one flavour and let it set. After the necessary time has elapsed, pour another flavour into the bow part and leave it to stand again. When the mould is full and the last part has set, the gummy sweet® can be removed from the tray. If you want to use more colours, you will have to leave space to refill with different liquids and leave enough time between colours.

You can also mix the colours at the same time. You will achieve amazing effects with this system. If you pour half of one flavour and half of another at the same time, you will achieve a swirling effect.

Try making your most original creations.

## RECIPES FOR HOMEMADE GUMMY SWEETS

Once you have finished the products included in this game, you can continue to have fun and make gummy sweets® using products that are easy to find in all shops and supermarkets.

Buy the jelly dessert mix and you will be able to make the same recipes as above, but remember to follow the instructions and also the advice on the jelly that will replace the gummy sweet® powder sachets. To make gummy sweets with commercial jelly, always add half the amount of liquid indicated by the manufacturer in the instructions. Remember that using jelly and moulds (Monster High moulds or others), you can make lots of different and fun shapes.

Caution: These recipes can only be made under adult supervision, as they involve using the cooker, putting pots on the hob and boiling liquids.

## MILK GUMMY SWEETS

• Ingredients:

- 1 sachet of jelly of any flavour
- 1/2 litre of milk
- 1 tablespoon of sugar
- Coloured sweet balls (optional)

Bring three quarters of a cup of milk to the boil. As soon as it starts to boil, add the jelly sachet with a tablespoon of sugar and stir the mixture for about 2 minutes until the jelly is fully diluted.

Then, add half a cup of cold milk to the mixture and stir for another minute. Fill the mould trays with the mixture and leave to cool for an hour and a half or two hours. The waiting time for these gummy sweets® is longer due to the jelly used. After this time, you can remove the milk gummy sweets®.

Try making milk gummy sweets® for white skulls and bones. Remember to always use half the liquid recommended by the manufacturer to obtain gummy sweets® instead of jelly.

When ready, you can decorate your gummy sweets® by sprinkling them with coloured balls while they are still wet or with sugar.

## COLA GUMMY SWEETS

• Ingredients:

- Neutral, tasteless jelly sachet
- Cola
- Sugar

Prepare the jelly according to the manufacturer's instructions, using cola instead of water, and add half the indicated amount of jelly. Take half of the cola and heat it up without bringing it to the boil. Dissolve the jelly in the part you have heated and, once done, add the other half, stirring until well mixed.

Pour the mixture into moulds and chill in the fridge overnight. Then, un mould the gummy sweets® and coat them in sugar.

You can make gummy sweets® using cola, multi-flavoured juices, fizzy orange... whatever you like.

### GUMMY SWEET SILHOUETTES

With the gummy strips you can create your own sweets, which are delicious and, above all... Exclusive! You need gummy strips, cutters and/or a cutting tool.

Take gummy strips in the colour or flavour of your choice. Place a cutter on top of the gummy strip, making sure that the strip fills the entire inside of the cutter.

Press down hard on the top of the cutter, marking the figure until it is ready to be removed. If you have not applied enough force, you will have to use the cutting tool to go over the outline and remove the gummy sweet.

You can stick the shapes together using a little water. Apply a little water to one side and place the other side on top. Press gently and they will stick together.

POWDERED PRODUCT		BAGGED PRODUCT. PECTIN	
Nutrition table x 100 g.		Nutrition table x 100 g.	
Energy	(1.420 KJ / 334 Kcal)	Energy	(1.394 KJ / 328 Kcal)
Fats	(0,0 g)	Fats	(0,0 g)
Of which saturated	(0,0 g)	Of which saturated	(0,0 g)
Carbohydrates	(82 g)	Carbohydrates	(82 g)
Of which sugars	(74 g)	Of which sugars	(82 g)
Protein	(0,0 g)	Protein	(0,0 g)
Salt	(0,10 g)	Salt	(0,2 g)

WARNINGS! NOT SUITABLE FOR CHILDREN UNDER THREE YEARS. SMALL PARTS. CHOKING HAZARD. NOT SUITABLE FOR CHILDREN UNDER 5 YEARS. FOR USE UNDER ADULT SUPERVISION. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE, FOLLOW THEM AND KEEP THEM FOR REFERENCE. KEEP THE GAME OUT OF REACH OF CHILDREN UNDER 5 YEARS OLD. THIS PRODUCT IS NOT RECOMMENDED FOR CHILDREN WITH DIABETES OR GLUTEN INTOLERANCE. STORE THIS PRODUCT PREFERABLY IN A COOL, DRY PLACE. ALL EDIBLE COMPONENTS HAVE BEEN MANUFACTURED IN COMPLIANCE WITH CURRENT HEALTH REGULATIONS. IN CASE OF EYE CONTACT: WASH OUT EYE WITH PLENTY OF WATER. SEEK IMMEDIATE MEDICAL ADVICE IF NECESSARY.



19832

Made in EDUCA BORRAS, SA • Osona, 1  
08192 Sant Quirze del Vallès (BARCELONA) • Spain

[www.educaborras.com](http://www.educaborras.com)

