

Notice Hamburger

Ingrédients: dextrine (**blé**), sucre, huile végétale, pomme de terre séchée, **lactose (lait)**, **blanc d'œuf** en poudre, sel, amidon, **lait** en poudre dégraissé, **lait fermenté**, **lactosérum** en poudre, extrait de levure en poudre, poudre végétale, viande en poudre (porc et poulet), hydrolysat de protéines, vinaigre en poudre, **fromage** en poudre , Glucose, épices, huile alimentaire aromatisée, aliments à base **de lait** / amidons transformés, colorants naturels (caramel, pigments végétaux, gardénia, caroténoïdes), caséinate de sodium, acidulant, carbonate de calcium, bicarbonate de soude, agents levants, condiments (Acides aminés, etc.), émulsifiants (**soja**), parfums, oxyde de silicium fin, extrait d'épice

Sans colorant artificiel ni conservateur. Ne convient pas aux végétariens et végétaliens. Fabriqué au Japon.

Précautions d'emploi

- Assurez-vous de bien suivre toutes les instructions lors de la fabrication du bonbon.
- Utilisez uniquement la fonction de chauffage classique du micro-onde au moment de la cuisson
- Ne pas manger la poudre telle quelle. Attention à ne pas avaler la cuillère.
- Prendre garde aux différents plateaux qui, une fois coupés, peuvent être tranchants.
- Merci de noter que les plateaux sont chauds quand vous les retirez du micro-onde.
- Merci d'adapter le temps de cuisson au modèle de votre micro-onde. Ne pas cuire plus que nécessaire.
- Ne pas manger les bonbons de taille importante en une fois, les couper en petits morceaux et bien mâcher.
- Merci de manger le bonbon rapidement une fois fabriqué.
- Pour les enfants en bas âge, la présence d'un adulte est recommandé pour l'utilisation du micro-onde.
- Bien retirer le sachet en aluminium au moment de la cuisson au micro-onde, celui-ci pouvant créer des étincelles ou provoquer un feu.

Notice d'utilisation

Essuyez la table et lavez vos mains avant de commencer.

Préparez un bol ou un verre d'eau.

Lire une première fois la notice, puis commencez !

Ouvrir le sachet et sortir tous les éléments.

Le sachet/ la feuille vous servira de support de fabrication et de présentation pour vos burgers, gardez-le.

Tout au long de la fabrication, s'aider des images de la notice en anglais expliquant chaque étape, de même pour les temps de cuissons

Merci de ne pas utiliser d'eau minérale car elle contient un fort taux de calcium qui pourrait empêcher les poudres de bien se mélanger.

Méthode

1. Coupez le plateau en 4 parties à l'aide des ciseaux

Pour mesurer l'eau, toujours remplir la coupelle à ras bord.

2. Préparons les frites !

Dans le plateau aux bords irréguliers, versez 2 coupelles d'eau. Versez ensuite le sachet jaune « ポテトのもと ». Remuez bien jusqu'à ce que tous les grumeaux soient partis.

Une fois mélangé, le presser du doigt contre le fond du plateau pour l'aplanir puis mettre au micro-onde.

**Temps et puissance indiqué sur la fiche*

Une fois refroidi, sortez-le du moule en le retournant rapidement. A l'aide du couteau fourni coupez-le en suivant les bords irréguliers qui apparaissent sur le dessus pour faire les frites.

3. Préparons le steak hâché !

De la même manière que les frites, versez 2 coupelles d'eau dans le plateau ☆. Versez ensuite le sachet marron « ハンバーグのもと ». Remuez bien jusqu'à ce que tous les grumeaux soient partis.

Le mettre alors dans le plateau à 3 ronds, dans le rond du centre.

Une fois mélangé, le presser du doigt contre le fond du plateau pour l'aplanir.

4. Préparons le pain !

Pareillement, versez 2 coupelles d'eau dans le plateau ☆. Versez ensuite le sachet orange « パンのもと ». Remuez bien jusqu'à ce que tous les grumeaux soient partis.

Le répartir dans les 2 autres ronds du plateau contenant le steak hâché. Remplir chaque rond jusqu'à la ligne apparaissant sur les bords de ceux-ci.

Une fois mélangé, le presser du doigt contre le fond du plateau pour l'aplanir puis mettre au micro-onde.

**Temps et puissance indiqué sur la fiche*

5. Préparons le fromage !

Sur le plateau aux bords irréguliers : Ajoutez 1 coupelle d'eau puis y verser le sachet bleu "チーズのもと". Bien mélanger. Après avoir pétri à la main, posez le fromage sur le contour rectangulaire sur la feuille/sachet et l'élargir jusqu'à la dimension indiquée. Coupez au couteau pour faire deux tranches de fromage.

6. Préparons le ketchup !

Dans le plateau aux bords irréguliers : Ajoutez 2 coupelle d'eau puis y verser le sachet rouge "ケチャップのもと". Bien mélanger.

7. Pour terminer !

Découpez au couteau le contour des 2 pains et du steak hâché. Coupez chaque pain en 2 et le steak hâché en 3.

Utilisez tous les éléments : pain, steak hâché, ketchup, fromage, pour faire 1 hamburger et un double hamburger !

Préparons le coca-cola !

Remplir d'eau le gobelet d'1cm environ puis y verser le sachet violet « コーラのもと » et bien remuer.

Utilisez les décorations présentes dans la boîte pour faire le sachet à frites, le petit drapeau sur le hamburger ainsi que la décoration du verre de coca.

Enfin, présentez-le sur la feuille que vous aurez prédécoupé.