



TURBOWAVE *bio*

DEHYDRATOR
Recipes

English

Deutsche



use with modeles
TT-FD9, TT-FD14

Maple-Chili Beef Jerky

Chilli Trockenfleisch mit Ahornsirup



Yield 1 pound
Prep Time 2-30 hours
Cooking Time 4 hours

- 1 (2-pound) top round steak, trimmed of all visible fat
- 1/2 cup soy sauce
- 1/3 cup pure maple syrup
- 1 tablespoon asian chili garlic sauce
- 1/4 teaspoon fine sea salt

Directions:

Place the steak in a large plastic zip-close bag, squeeze out the air and seal the bag. Freeze the steak until firm, 2-3 hours. Meanwhile, in a medium bowl, whisk together the soy sauce, maple syrup, chili garlic sauce and salt for the marinade. With a sharp knife, slice the steak across the grain into 0.60cm-thick slices; return the slices to the zip-close bag. Add the marinade, squeeze out the air, seal the bag, and turn to coat the steak. Marinate the steak in the refrigerator, turning the bag occasionally for at least 4 hours, or up to 12 hours. Drain the steak in a colander, discard the marinade and pat the slices dry with paper towels. Place the slices at least 1.30cm apart on 5 or more trays. Place the trays in the **Turbo Wave Bio** dehydrator. Turn the machine ON. Set the **TIME** to 4 hours and the **TEMP** to 70°C. Dehydrate until the jerky is dry but still chewy and somewhat pliant when you bend a piece. Remove the trays from the machine, and blot the excess moisture from the jerky with paper towels. Arrange the jerky without overlapping on 2 large baking sheets. Bake in a preheated 135°C oven 10 minutes. Return the jerky to the trays and let cool completely. Store the jerky in zip-close plastic bags.

Portionen 1 Pfund
Vorbereitungszeit 2-30 Stunden
Kochzeit 4 Stunden

- 1 (2-Pfund) Rouladenfleisch, getrennt von allem sichtbaren Fett
- 1/2 Tasse Sojasauce
- 1/3 Tasse reiner Ahornsirup
- 1 Esslöffel asiatische Chilli-Knoblauchsauce
- 1/4 Teelöffel feines Meersalz

Zubereitung:

Legen Sie das Steak in einen großen Plastikbeutel, drücken Sie die Luft heraus und verschließen Sie den Beutel. Das Steak einfrieren bis es fest ist (ca. 2-3 Stunden). In einer mittleren Schüssel die Sojasauce, den Ahornsirup, die Chilli-Knoblauch-Sauce und das Salz für die Marinade verquirlen. Mit einem scharfen Messer das Steak in 0,60 cm dicke Scheiben schneiden und in den Beutel geben. Die Marinade hinzugeben, die Luft herausdrücken und den Beutel verschließen. Legen Sie das marinierte Steak in den Kühlschranks und drehen Sie den Beutel gelegentlich für mindestens 4 Stunden, maximal bis zu 12 Stunden. Anschließend das Steak in einem Sieb abtropfen lassen die Scheiben mit Papiertüchern trocken tupfen und die Marinade entsorgen. Legen Sie die Scheiben mindestens 1,30 cm auseinander auf 5 oder mehr Dörrgitter. Schieben Sie diese in das Dörrgerät und schalten Sie es ein. Stellen Sie die Zeit auf 4 Stunden und die Temperatur auf 70 Grad. Dehydratisieren, bis das Dörrfleisch trocken, aber immer noch zäh und etwas geschmeidig ist, sobald Sie ein Stück biegen. Nehmen Sie die Gitter aus dem Gerät und tupfen Sie die überschüssige Feuchtigkeit mit Papiertüchern ab. Das Dörrfleisch

Raspberry Mango Fruit Leather



Yield 18 Servings
Prep Time 20 min
Cooking Time 8 hours

3 Ripe mangos, pitted, pitted and cubed

1 Cup fresh raspberries

2 Tablespoons light agave nectar

Directions:
 Line each of 3 trays or more with a nonstick dehydrator sheet. In a blender, puree the mango, raspberries and agave nectar until smooth. Pour one third of fruit puree in the center of 1 prepared tray. Tilling the tray, spread the puree into a 10 x 23cm rectangle (0.6cm-thick). Repeat with remaining puree.

Place the trays in the dehydrator. Turn the machine ON. Set the TIME to 8 hours and the TEMP to 55°C. Dehydrate, checking the fruit leather after 6 hours and rearranging the trays if necessary, until the fruit leather feels slightly tacky and peels off the dehydrator sheets. Let the fruit leather cool completely on the trays.

Cut each sheet of fruit leather into 6 (23cm) strips and roll up. Store the rolls in an airtight plastic container.

Portionen 18
Vorbereitungszeit 20 Minuten
Kochzeit 8 Stunden

3 reife Mangos - geschält, entkernt und gewürfelt

1 Tasse frische Himbeeren

2 Esslöffel heller Agavennektar

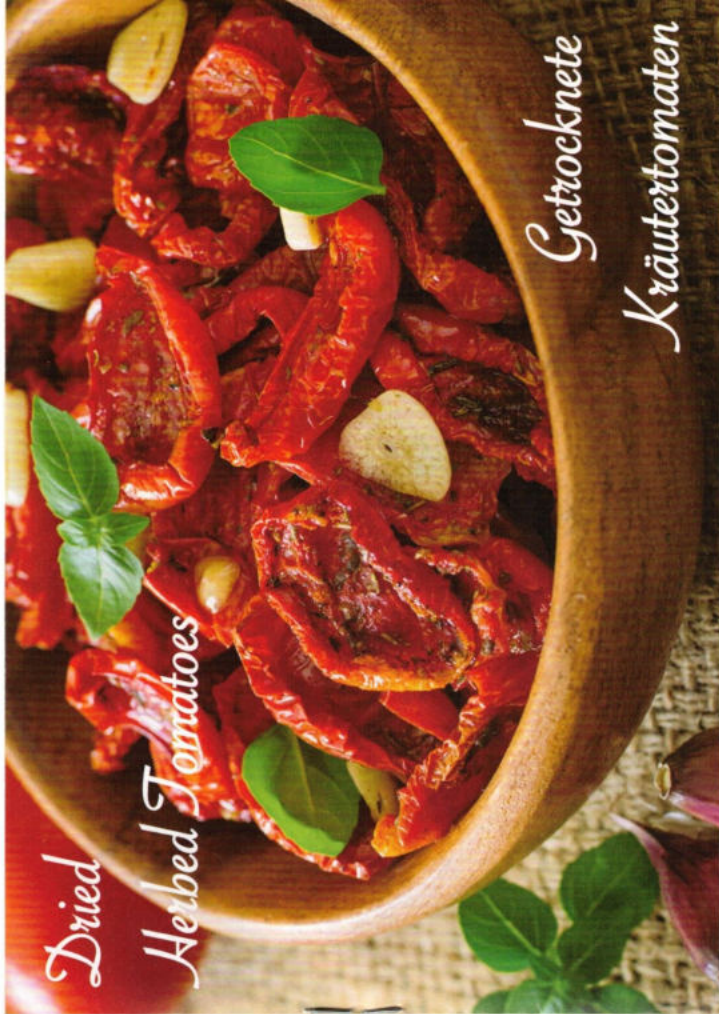
Zubereitung:
 Jedes Dörngerät mit einer Anhaltbeschriftung auslegen. In einem Mixer, z.B. mit unserem Hochleistungsmixer PB-800 (www.turbo-tronic.de) Mango, Himbeeren und Agavennektar pürieren.

Ein Drittel des Fruchtpurees in die Mitte eines vorbereiteten Gitters geben. Das Puree in ein 10x23 cm großes Rechteck (0,60 cm dick) streichen und mit dem restlichen Puree wiederholen. Legen Sie die Gitter in das Dörngerät und schalten Sie diesen ein.

Stellen Sie die Zeit auf 8 Stunden und die Temperatur auf 55 Grad. Nach 6 Stunden die Himbeere - Mango Fruchtmischung kontrollieren und ggf. neu anordnen, bis sich diese leicht klebrig anfühlt und sich von den Dehydrierschichten löst.

Lassen Sie die Fruchtmischung komplett auf dem Dörngerät abkühlen. Jedes Blatt in 6 (23cm) Streifen schneiden und aufrollen. Lagern Sie die Rollen in einem luftdichten Kunststoffbehälter.

Dried Herbed Tomatoes



Yield 2 1/2 Cups
Prep Time 25 min
Cooking Time 22 hours

4 pounds assorted cherry, grape or other small tomatoes, halved

1 1/2 teaspoons dried thyme

1 1/2 teaspoons dried crushed rosemary

1 teaspoon kosher salt

Directions:
 Place the tomatoes, cut side up and at least 1,30cm apart, on 5 or more trays. In a cup, combine the thyme and rosemary. Crumble the herbs evenly over the tomatoes, then sprinkle the tomatoes evenly with the salt.

Place the trays in the dehydrator. Close the damper door. Turn the machine ON. Set the TIME to 19 hours 30 minutes and the TEMP to 55°C. Dehydrate, checking periodically and rearranging the trays if necessary. Transfer any tomatoes that are completely dry but still pliable to wire racks. Reset the TIME to 2 hours 30 minutes and the temperature to 55°C. Dehydrate the remaining tomatoes until completely dry but still pliable. Remove the trays from the machine and let the tomatoes cool completely. Store the tomatoes in a zip-close plastic bag or airtight plastic container.

Getrocknete Kräutertomaten

Portionen 2 1/2 Tassen
Vorbereitungszeit 25 Minuten
Kochzeit 22 Stunden

4 Pfund halbierte Kirschtomaten, Cocktailtomaten oder andere kleine Tomaten

1 1/2 Teelöffel getrockneter Thymian

1 1/2 Teelöffel getrockneter zermahlener Rosmarin

1 Teelöffel Salz

Zubereitung:
 Die Tomaten mit der Seite nach oben und im Abstand von 1,30 cm auf 5 oder mehr Dörngeräte legen. In einer Tasse Thymian und Rosmarin vermischen.

Die Kräuter gleichmäßig über die Tomaten streuen und anschließend salzen.

Legen Sie die Gitter in das Dörngerät, schließen Sie die Klappe und schalten Sie das Gerät ein. Stellen Sie die Zeit auf 19 Stunden 30 Minuten und die Temperatur auf 55 Grad ein.

Entwässern, periodisch kontrollieren und ggf. neu anordnen. Völlig trockene, aber dennoch biegsame Tomaten auf Drahtgestelle übertragen.

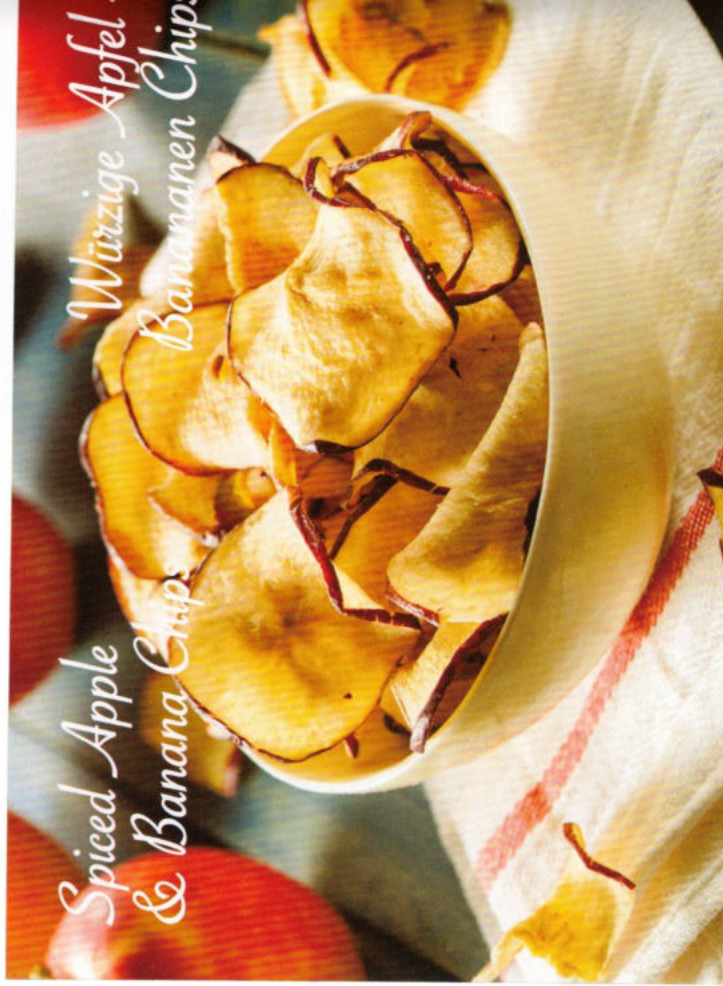
Stellen Sie die Zeit auf 2 Stunden 30 Minuten und die Temperatur auf 55 Grad zurück.

Die restlichen Tomaten dehydrieren bis sie vollständig getrocknet, aber noch geschmeidig sind. Die Gitter aus dem Dörngerät nehmen und die Tomaten vollständig abkühlen lassen.

Lagern Sie die Tomaten in einem verschließbaren Plastikbeutel oder luftdichten Plastikbehälter.

Spiced Apple & Banana Chips

Würzige Apfel & Bananen Chip



Yield 5 1/2 Cups

Prep Time 20 min

Cooking Time 8 hours

- 1/4 Cup Orange Juice
- 2 Teaspoons Ground Cinnamon
- 1 Teaspoon Ground Ginger
- 1/4 Teaspoon Ground Nutmeg
- Pinch Ground Red Pepper cayenne
- 3 Medium Apples
- 3 Medium Firm ripe Bananas, Sliced into 1/4 inch Rounds

Directions:

Pour the orange juice into a large bowl. In a cup, combine the cinnamon, nutmeg and ground red pepper. Cut a 1/2-inch-thick slice from stem end of apples. With a mandolin or chef's knife, cut each apple into 3.5cm rounds. Remove the seeds. Add the apples to the orange juice and toss to coat. Drain the apples and arrange without overlapping, on 3 to 4 trays. Arrange the bananas without overlapping, on 1 to 2 trays. Place spice mixture in a fine sieve and sprinkle evenly over the fruit. Place the trays in the dehydrator. Turn the machine ON. Set the TIME to 8 hours and the TEMP to 55°C. Dehydrate, checking the fruit periodically and rearranging the trays if necessary, until the fruit no longer shows any beads of moisture. Turn the machine OFF and let the chips cool completely. Keep the dehydrator closed. Store the chips in zip-close plastic bags or airtight plastic containers.

Portionen 5 1/2 Tassen

Vorbereitungszeit 20 Minuten

Kochzeit 8 Stunden

- 1/4 Tasse Orangensaft
- 2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1/4 Teelöffel gemahlener Muskatnuss
- Prise gemahlener Cayennepfeffer
- 3 mittlere Äpfel
- 3 mittelste, reife Bananen in 1/4 Scheiben geschnitten

Zubereitung:

Orangensaft in eine große Schüssel geben. Zimt, Muskatnuss und gemahlener roten Pfeffer (Cayennepfeffer) in einer Tasse vermischen.
Eine ca. 1,3 cm dünne Scheibe vom Stielende der Äpfel schneiden. Mit einer Mandoline oder einem Kochmesser jeden Apfel in 3,5 cm große Stücke schneiden (Kerne entfernen).
Mischen Sie die Äpfel in die Schüssel Orangensaft. Anschließend abtropfen lassen und auf 3-4 Dörrgitter ohne Überlappung auslegen Die Bananen ebenfalls ohne Überlappung auf 1-2 Dörrgitter auslegen. Die Gewürzmischung mit einem feinen Sieb gleichmäßig über die Fruchtmischung streuen.
Schieben Sie die Gitter in das Dörrgerät und schalten Sie diesen ein. Stellen Sie die Zeit auf 8 Stunden und die Temperatur auf 55 Grad ein.
Trocknen Sie die Früchte und ordnen Sie diese bei Bedarf neu an, bis die Früchte keine Feuchtigkeit mehr aufweisen.
Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie die Chips vollständig abkühlen.