

KARAMELLERIER

Fløjlsblød, intens og fyldig. Karamel er et af det søde køkkens mest tilfredsstillende bekendtskaber, da det kan indgå i et hav af kager, tærter og desserter.

Den amerikanske konditor Carole Bloom er en af verdens førende karamелеksperter, og du får her hendes bedste tips og opskrifter med det ravfarvede lækkeri.

TEKST **MARIA FAARVANG** OPSKRIFTER/STYLING **CAROLE BLOOM** FOTO **ALEXANDRA DEFURIO**

OPSKRIFTER BAGERST I BLADET

COOKIE-SANDWICH MED KAKAO OG KAMEL

Sprøde og lidt klistrede - på den gode måde. Karamellen har en fin smag af honning, hvilket står rigtig godt til bitterheden af kakaoen i cookieerne. Vær obs på ikke at stille dem for tæt, for så klistrer karamellen i midten sig til hinanden.

Hvordan blev du interesseret i søde sager og desserter?

Da jeg var barn, elskede jeg at hjælpe min bedstemor med at bage kager, tærter og andre desserter. Hun var oprindelig fra Østeuropa og var en fantastisk kok og bager. Det var så sjovt, og vi var alle vilde med det, hun lavede. Min far og bedstemor havde også en fælles tradition med at lave strudel, og det elskede jeg. Mens jeg læste på University of California i Berkeley, arbejdede jeg deltid i køkkenet på flere af de lokale restauranter som kok. Der var nogle fantastiske restauranter i byen, så jeg havde rigtig gode læremestre. Jeg arbejdede mig over i køkkenets konditordel, og derfra var der ingen vej tilbage. Da jeg blev færdig med mine studier i kunsthistorie, tog jeg til Europa, og jeg tror, jeg besøgte alle konditorier i Frankrig, Italien, Østrig og Schweiz.

Hvordan blev du konditor?

Jeg gik på konditorskole i Europa, bl.a. på Cordon Bleu i London og La Varenne i Paris. Jeg var også i praktik på konditoriet E. Rosa Salva Pasticceria i Venedig, og så arbejdede jeg i en periode på Le Beau Rivage Hotel i Lausanne i Schweiz. Da jeg kom tilbage til USA, arbejdede jeg som konditor bl.a. i San Francisco og Santa Fe, og imens tog jeg en masse kurser for at blive endnu dygtigere, især til chokoladearbejdet.

Hvad fascinerer dig ved konditorfaget?

Det er et meget, meget kreativt område. Der er så mange måder at lave kager på, og det er noget af det, der gør, at det bliver ved med at være spændende. Jeg kan lidt kager fra hele verden, selv om den europæiske kage tradition er min favorit. For mig er det især spændende at lave chokolade- og karamelsager.

Hvilken rolle spiller karamel i dit køkken?

Ligesom chokolade er karamel en central spiller. Når jeg laver dessert til gæster, er det stensikkert, at den indeholder karamel. Jeg laver altid min karamel fra bunden, og jeg er lidt af en purist, når det kommer til ingredienserne. Eftersom jeg er opdraget i den europæiske kage tradition, kan jeg godt lide at lave karamelarbejdet lidt kunstfærdigt. ▶



KARAMELLISERET ÆBLEPARFAIT

I Danmark kender vi nok bedst denne dessert som trifli, for princippet er det samme: Lag af æblekompot afløses af lag af græsk yoghurt. Æblerne karamelliseres forinden i brun farin og kanel, hvilket giver en intens æblesmag, som får et frisk løft fra den syrlige yoghurt.

IS MED SALT KARAMEL OG MØRK CHOKOLADE

Havsalt virker forstærkende på den rige karamelsmag, og samtidig giver det en fin kontrast til den dybe chokoladesmag. Isen er lavet på en base af karamel, og lige inden isen fryser helt, røres den med gode chunks af mørk chokolade. Enkelt og virkelig velsmagende.

KARAMEL



CAROLE BLOOM

Er en garvet amerikansk konditor og kokebogsforfatter, der er specialiseret i karamel og chokolade. Hun er uddannet i Europa og har bragt de europæiske kagetraditioner med hjem til USA. Hun optræder ofte i tv, hvor hun tilbereder sine kager, og hun afholder regelmæssigt kurser bl.a. i karamel som hovedregel i Californien, hvor hun bor. Læs meget mere om hendes bedrifter på carolebloom.com.

SMÅ CHOKOLADETÆRTER MED KARAMELFYLD

Intens chokolade med fyldig karamel er den bedste beskrivelse af smagen i disse små tærter. Den sprøde kakaomørdej skaber rammen for et smukt parløb mellem en fløjlsblød karamel og en kraftig og letbitter chokoladeganache på toppen. Kagerne er ideelle til en kop eftermiddagskaffe, eller server dem til dessert, evt. med en kugle vaniljeis til.

MEGET MERE KARAMEL

Carole Bloom har skrevet en hel kokebog kun om karamel og med masser af opskrifter. "Caramel" hedder den ganske enkelt, og den kan bl.a. købes på amazon.co.uk til 155 kr.



► **Hvorfor besluttede du dig for at lave en bog om karamel?**

Godt spørgsmål. I alle mine bøger har jeg altid bragt en eller to karmeldesserter, men jeg var lidt usikker på, om karamel kunne være en hel bog. Min bekymring gik på, at mange mennesker tror, det er svært at lave karamel, hvilket ikke er sandheden. Jeg præsenterede ideen for min agent og forlaget, og de var vilde med den.

Hvad vil du gerne lære andre om karamel?

Jeg forsøger altid gøre processen så simpel som muligt og dermed afmystificere det lidt. Jeg har fx udviklet forskellige metoder til at lave en nem, hurtig og træfsikker karamel fra bunden. Og så forsøger jeg også at vise, hvor mange vidunderlige desserter karamelsauce faktisk kan bruges til.

Hvordan bruger du selv karamel?

På rigtig mange måder. Nogle gange hælder jeg karamel oven på desserten. Andre gange blander jeg det med andre ingredienser for at skabe nogle specielle smage. Karamel kan også sagtens bruges som fyld mellem cookies, i kager, tærter og i slik.

Hvad plejer du at sætte karamel sammen med?

Helt klart chokolade. Og tommelfingerreglen er: Jo mørkere chokolade des bedre. Men mørk mælkechokolade og hvid chokolade kan også virke rigtig godt sammen med karamel. En af mine favoritter er trøfler med chokolade og karamel. Karamel virker også rigtig godt sammen med frugt og nødder.

KARAMELTRICKS

1. **Læs altid opskriften grundigt igennem**, og afmål alle ingredienser, så alt er klar, når du går i gang.
 2. **Et godt digitaltermometer** er en god investering, da temperaturen på karamelmassen er med til at bestemme, om den ender med at være blød eller hård.
 3. **Tip gryden, når du skal måle temperaturen**, så termometret er godt dyppet i karamellen. Ellers risikerer du en forkert måling.
 4. **Hvis opskriften siger, at du ikke skal røre, er det meget vigtigt ikke at gøre det**, for så krystalliserer sukkeret, og du kan begynde forfra.
 5. **Gå ikke til og fra gryden**, for pludselig kan temperaturen stige voldsomt. Hold konstant øje.
 6. **Går det galt, så prøv igen.**
-



Vores pølsemaker, Oliver Schultz, ved godt, hvordan en god grillpølse skal smage.

Af Tine Friis, A Cup of Marketing

Pølser med frisk kød er helt eminente til grill eller pande. Hos Slagter Friis laver vi friske rå pølser hver morgen, men skulle du selv have lyst til at give dig i kast med pølsestopperen, deler vi her en af pølsemaker Olivers familieopskrifter. Den indeholder kød og krydderier - intet andet.

Olivers 'Dresdner Wurst'

Til ca. 1 kg pølser skal du bruge:
1,5 m svinetarme

500 g fersk flæsk (hakket 2 gange)
450 g nakkefilet (hakket 1 gang)

165 ml isvand (vand 0 °C)
16 g salt

Krydderier

3 g hvid peber
1,5 g muskatblomme

1 knivspids (0,5 g) kardemomme
1 g knust ingefær
1 knivspids (0,5 g) knust kommen
1,5 g tørret merian
Skal af en halv økologisk citron

Fremgangsmåde

Klargør alle krydderier i en skål og sæt tarmene til udvanding i lunkent vand i 20 minutter.

Fars

Kom det finthakkede flæsk i en skål og håndælt med halvdelen af isvandet, salt, krydderier og citron. Tilsæt hakket nakkefilet og resten af isvandet og ælt til farsen har en fast konsistens. Farsen skal ende med en temperatur på 12-14 °C. Er farsen for kold, binder proteinerne ikke ordentligt og er den for varm, koagulerer de, og man får en klistret fars. Farsen er nu klar til at blive stoppet i tarme.

Rens tarmene igennem med lunkent vand. Fyld pølsestopperen med fars og sæt tarmen på. Stop farsen i tarmen og drej pølserne af i den størrelse du ønsker. Husk at lade pølserne hænge sammen indtil de er stegt eller grillet! Du kan alternativt bruge en sprøjtepose, men det er noget mere besværligt, og kræver som regel 'et par ekstra hænder'. Til gengæld er underholdningsværdien højere.

Tip

Køb vores 'Dresdner pakke' til 139,50 kr med kød, krydderier og tarme, og lån samtidig en pølsestopper til projektet.

Slagter Friis, Falkoner Allé 27, Frederiksberg, www.slagterfriis.dk