

Smagens Dag 2010

Smag med chokolade



Navn: _____

Klasse: _____

Workshop 7

Is



Lys chokolade og mørk chokolade smager forskelligt. Lav en portion is med mørk chokolade, og lav en portion is med lys chokolade.

Is med mørk chokolade

Du skal bruge

- 50 g mørk chokolade 57 %
- 2 pasteuriserede æggeblommer
- 3 spsk. flormelis
- 2 dl piskefløde
- 6 små runde stanniolforme med låg

Sådan skal du gøre

1. Hak chokoladen.
2. Kom æggeblommer og flormelis i en skål.
3. Pisk det hvidt med en håndmikser.
4. Hæld piskefløden i en anden skål, og pisk den til flødeskum.
5. Kom den hakkede chokolade og flødeskum i de piskede æggeblommer.
6. Bland forsigtigt med en dejskraber.
7. Hæld blandingen i de 6 små forme. Læg låg på formene.
8. Sæt isen i fryseren, og frys den i ca. 1½ time, til isen er frosset.

Is med lys chokolade

Du skal bruge

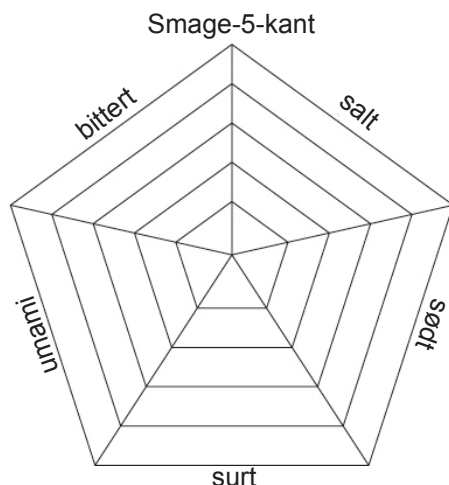
- 50 g lys chokolade
- 2 pasteuriserede æggeblommer
- 3 spsk. flormelis
- 2 dl piskefløde
- 6 små runde stanniolforme med låg

Sådan skal du gøre

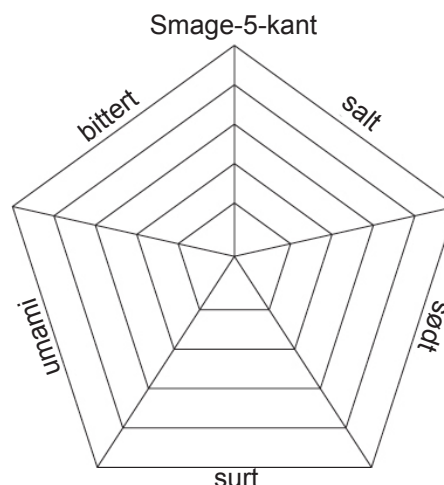
1. Hak chokoladen.
2. Kom æggeblommer og flormelis i en skål.
3. Pisk det hvidt med en håndmikser.
4. Hæld piskefløden i en anden skål, og pisk den til flødeskum.
5. Kom den hakkede chokolade og flødeskum i de piskede æggeblommer.
6. Bland forsigtigt med en dejskraber.
7. Hæld blandingen i de 6 små forme. Læg låg på formene.
8. Sæt isen i fryseren, og frys den i ca. 1½ time, til isen er frosset.

Smag på de to is, og skriv din vurdering ind i Smage-5-kanten. Diskuter smagsoplevelsen.

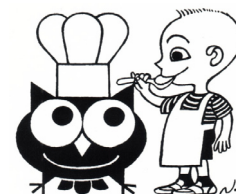
Is med mørk chokolade



Is med lys chokolade



Smagens Dag 2010



Smag med chokolade

Workshop 8

Oplev en mole – chokolade i sovs

Navn: _____ Klasse: _____

Mole er en berømt mexicansk og sydamerikansk sovs, der indeholder mange forskellige krydderier, nødder og mørk chokolade. Det tager ofte flere dage at lave en ægte mole. Molen spises ofte sammen med kalkun eller kyllingekød.

Lav en portion mole, og vurder dens udseende, duft, smag og konsistens.

Skriv din vurdering ind i skemaet: Smagekassen.



Mole

Du skal bruge

- 20 mandler
- 20 usaltede jordnødder
- 20 græskarkerner uden skal
- 1 spsk. sesamfrø
- 1 rød chili
- 1 grøn chili
- 1/2 løg
- 1 fed hvidløg
- 2 tomater
- 2 spsk. rasp
- 1 dl lyse rosiner
- 1/2 tsk. stødt allehånde
- lidt stødt nellike
- 1/2 tsk. kanel
- 1/2 tsk. fennikelfrø
- 1 spsk. majsolie
- 2 1/2 dl vand
- 1/2 hønsebouillonterning
- 25 g mørk chokolade 70 %
- lidt salt
- lidt sukker

Sådan skal du gøre

1. Tag en foodprocessor frem.
2. Mål alle varer af.
3. Kom mandler, jordnødder, græskarkerner og sesamfrø i foodprocessoren. Hak i 1 minut.
4. Skyl chilierne, og fjern kernerne. Skær dem i mindre stykker, og kom dem i foodprocessoren.
5. Pil løg og hvidløg. Kom dem i foodprocessoren.
6. Skyl tomaterne. Skær dem over, og fjern den grønne stilk. Kom tomaterne i foodprocessoren.
7. Hak i 1 minut.
8. Kom raspen og rosinerne i foodprocessoren.
9. Kom allehånde, nellike, kanel og fennikelfrø i foodprocessoren.
10. Hak i 1/2 minut, til massen er ensartet.
11. Hæld majsolien i en gryde. Varm den op.
12. Hæld den hakkede masse i gryden.
13. Svits og rør i 2 minutter. Hæld vand og bouillonterning i gryden.
14. Kog ved svag varme i 15 minutter.
15. Kom chokoladen i gryden.
16. Kog ved meget svag varme i 1-2 minutter.
17. Smag molen til med salt og sukker.
18. Hvis molen er for tyk, så tilsæt lidt vand.

Smagekassen

Fødevarer eller ret	Udseende	Duft	Smag					Konsistens
			Sødt	Surt	Salt	Bittert	Umami	
Mole								

Smagens Dag 2010

Smag med chokolade



Workshop 9 Grissini

Navn: _____

Klasse: _____

Grissini er et knasende langt tyndt brød på ca. 20 cm. Det er en italiensk snack, som man kan spise sammen med skinke, pølse og oliven til forret.

I skal vurdere smagen af to søde grissinier, der kan bruges som en sød snack eller sammen med frugt og is.

Lav en portion chokoladegrissini og en portion kakaogrissini.

Smag på de to forskellige grissinier, og vurder deres smag. Brug Smage-5-kanten.



Chokoladegrissini - 12 stykker

Du skal bruge

- 30 g chokolade
- 10 g gær
- 1 dl lunken vand
- 1 spsk. sukker
- lidt salt
- 2½ dl hvedemel

Sådan skal du gøre

1. Læg bagepapir på en bageplade.
2. Hak chokoladen meget fint.
3. Smuldr gæren i en stor skål.
4. Hæld vandet i skålen.
5. Kom salt og sukker i skålen. Rør.
6. Kom den hakkede chokolade i skålen. Rør.
7. Kom lidt efter lidt hvedemelet i skålen.
8. Slå luft ind i dejen med en grydeske.
9. Ælt dejen færdig på bordet.
10. Læg film over dejen.
11. Lad dejen hæve i 15 minutter.
12. Drys mel på bordet, og hæld dejen ud på bordet.
13. Rul dejen til en pølse.
14. Del dejen i 12 stykker.
15. Form hvert stykke til en tynd grissini på ca. 20 cm.
16. Læg de 12 grissinier på bagepladen, og lad dem hæve i 10 minutter.
17. Tænd varmluftsovnene på 225 grader.
18. Sæt chokoladegrissinierne i ovnen, og bag dem i ca. 12 minutter, til de er sprøde.
19. Tag chokoladegrissinierne ud af ovnen, og lad dem køle af på en bagerist.

Smagens Dag 2010

Smag med chokolade



Navn: _____ Klasse: _____

Kakaogrissini - 12 stykker

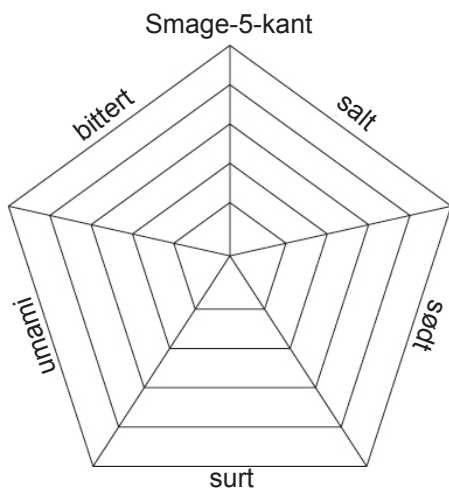
Du skal bruge

- 10 g gær
- 1 dl lunken vand
- 1 spsk. sukker
- lidt salt
- 1 spsk. kakao
- 2½ dl hvedemel

Sådan skal du gøre

1. Læg bagepapir på en bageplade.
2. Smuldr gæren i en stor skål.
3. Hæld vandet i skålen.
4. Kom salt og sukker i skålen. Rør.
5. Kom kakao i skålen. Rør.
6. Kom lidt efter lidt hvedemelet i skålen.
7. Slå luft ind i dejen med en grydeske.
8. Ælt dejen færdig på bordet.
9. Læg film over dejen.
10. Lad dejen hæve i 15 minutter.
11. Drys mel på bordet, og hæld dejen ud på bordet.
12. Rul dejen til en pølse.
13. Del dejen i 12 stykker.
14. Form hvert stykke til en tynd grissini på ca. 20 cm.
15. Læg de 12 grissinier på bagepladen, og lad dem hæve i 10 minutter.
16. Tænd varmluftsoven på 225 grader.
17. Sæt kakaogrissinierne i ovnen, og bag dem i ca. 12 minutter, til de er sprøde.
18. Tag kakaogrissinierne ud af ovnen, og lad dem køle af på en bagerist.

Chokoladegrissini



Kakaogrissini

