

[Startsida](#)[Vanliga frågor](#)[Vårt material](#)[Kontakt](#)

Nr 20 Juni 2001

Innehåll

Ledaren

[Shelley Nichols
- amerikanska med
kärlek till nya
kakrecept!](#)

[Nya produkter sätter
piff på kakor och
desserter](#)

[Svenskt Guinnessrekord
i brödbak](#)

Bakråd eller produktfrågor?

Några nyttiga
konsumentkontakt-nummer
när du vill ha svar eller
beställa receptfolderar:

Danisco Sugar:
020-74 02 00

Jästbolaget:
020-98 27 86

Kungsörnen:
020-84 84 84

Van den Bergh Foods:
020-33 10 33

Försommar - förnyelsetid



I takt med att naturen kastar av sig vinterdräkten och låter nya blad och blomknoppar växa fram, vill vi göra likadant. Allt för tidigt åkte vinterkläderna längst in i garderoben och byttes mot ljusare kläder. Precis som när man som barn längtade att likt barnvisan "springa utan strumpor och skor" överraskade naturen med lite köldknäppar. Men visst är det härligt med årstider, med längtansminnen!

Förnyelse märker vi också i butikshyllorna. Nu senast är det Danisco Sugar som frestar oss med nya trevliga produkter för baket. Flor med olika färg och smak, färgat pärlsocker samt kandissocker att lägga i sockerskålen. Läs mer om dessa här bredvid!

Än mer förnyelse kan man tala om då de även byter namn till DanSukker, en logisk följd av att produkterna säljs på fyra nordiska marknader och man har gemensam förpackning med information på de olika språken samtidigt. Kostnadseffektivt!

Kostnadseffektivt är det ju även att baka en del av sitt bröd och sina kakor själv. Så vi fortsätter med glada tillrop och nya infallsvinklar att fresta med bakrecept av olika slag.

Vill ni jäsa över natten för att överraska med nygräddat på morgonen? Vi har recept! Vill ni baka riktigt grova fiberrika bröd eller snabba scones? Kolla vår hemsida eller kontakta oss, så skickar vi recept.

Cirka 100 recept har vi nu på hemsidan:
www.hembakningsradet.se
och de fylls på kontinuerligt.

Själv gillar jag kommunikation, kontakt med er alla som tar del av vår information. Tips och idéer mottages gärna och som tack för det vi kan använda skickas vårt eget förkläde.

En riktigt skön sommar
tills vi kommer tillbaka i september
önskar

Kaeth Gardestedt

Vill du ha nyhetsbrevet i tryckt form? Klicka på [Kontakt](#) och berätta till vilken adress vi skall sända det, så sätter vi upp dig på vår distributionslista.

[tillbaka](#)

Shelley Nichols

– amerikanska med kärlek till nya kakrecept

Utbildad till skådespelare och lärare i engelskt tal och teater, förde kärleken Shelley till Sverige för sex år sedan.

–Halva mitt liv, under universitetstiden framför allt, har jag arbetat inom restaurang-, bar- och kafénäringen, berättar Shelley som satsade på kaféjobb när hon kom hit. Under tre år har hon drivit och byggt upp konsthallen Rooseums kafé i Malmö till ett stamställe med kunder i alla åldrar. Här serveras hembakta kakor, pajer och bagels med goda pålägg. –Riktiga, kokta bagels, påpekar Shelley, som inte gillar att man kallar vetekakor med håll i för bagels.

Baka är kemi

–Jag älskar att skapa nya kakor, men även att läsa recepten, gå ut i köket och göra om dem till mina egna. En annorlunda smaktillsats, ett nytt utbakningssätt, minskning av en ingrediens, lite mer av en annan, säger Shelley

–Bakning är kemi och jag väger hela tiden. Inget påmåfa-skvättande, utan bak ser jag som en vetenskap. Kommer jag fram till att 28 gram av en ingrediens, 76 gram av en annan ger bästa resultat, så gäller det vid fortsatt bakning av den kakan.

Vi slipper ta fram brevvågen, för Shelley har valt recept med enklare måttsatser till de tre kakor hon kreerat med de nya florvarianterna.

–Jag har förstärkt smakerna något genom att använda koncentrerad jordgubbssaft, kakao och rivet citronskal, men man kan utesluta om man vill ha Shelleys

Citronpuckar

Kakorna blir trevligt grönprickiga av pistaschmandel och gula av flor med citronsmak. Det blir 30-40 kakor, så de som inte äts genast kan frysas eller förvaras i täta burkar.

Ingredienser:

3 1/2 dl vetemjöl, 1/2 dl majsstärkelse, 1 krm salt, 2 dl Flor med citronsmak, 4 dl finhackad pistaschmandel, 175 g smör eller margarin, 1 ägg delat i gula och vita

Gör så här:

1. Blanda vetemjöl, majsstärkelse och salt i en liten bunke.
2. I en annan bunke vispas matfett och florsocker med elvisp tills pösigt, ca en minut.
3. Vispa äggulan och rör ner i sockersmeten.
4. Tillsätt mjölblandningen och vispa tills degen är smidig och väl blandad.
5. Skrapa ut degen på ett lätt mjölat bakbord och forma till en rulle, ca 25 cm lång och 5 cm bred. Rulla degen med hjälp av bakplåtspapper.
6. Tag bort papperet och pensla rullen med äggvitan. Rulla degen i resterande mandelhack tills den är helt täckt. Rulla in degen i papperet igen och ställ i kylskåpet i ett par timmar. Rullen kan även slås in i plastfolie och frysas i flera veckor.
7. Sätt ugnen på 175°.
8. Skär drygt 1/2 cm tjocka skivor av degen med en vass kniv. Lägg skivorna på bakpappersklädda plåtar med ca 2 1/2 cms mellanrum.
9. Grädda 10-12 minuter mitt i ugnen. Låt svalna på papper på galler.



Chokladmarängor med nötter

Läcker goda marängliknande kakor med svag doft av kanel. Nötterna kan bytas mot t ex rostade sesam- eller solrosfröer om man är allergisk.

Kakorna är gluten- och laktosfria.

Ingredienser:

4 dl hasselnötter, 2 dl florsocker, 1/2 dl Flor med chokladsmak, 3 msk kakao, 1/4 tsk kanel, 3 äggvitor, 1 krm salt

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°.

1. Rosta hasselnötter i en liten långpanna i ugnen 10-15 minuter.
2. Avlägsna så mycket skal som möjligt genom att gnida nötterna med en kökshandduk. Låt svalna och hacka dem sedan grovt.
3. Sikta Flor med chokladsmak tillsammans med kakao och kanel i en liten bunke.
4. Vispa äggvitorna och salt med elvisp i en stor bunke tills det börjar "skumma".
5. Vispa ner florsockret, en matsked åt gången, till hårt skum, ca 5-6 minuter.
6. Rör försiktigt ner de siktade ingredienserna och hasselnötshacket.
7. Klicka ut smeten på bakpappersklädda plåtar i matskedsstora klickar. Lämna ca 5 cm mellanrum.
8. Grädda 20-25 minuter.
9. Låt svalna på plåtar på galler.

Yo-yo-kakor med jordgubbssmak

Trevliga rosa kakor som kan frysas sedan de gräddats och svalnat. Vänta dock med fyllningen tills de tinat. Vill man ha extra jordgubbssmak, använder man utspädd jordgubbssaft, annars vatten. Dessa kakor är äggfria.

Ingredienser:

Kakdeg: 4 dl vetemjöl, 1 dl majsstärkelse, 1/2 tsk bakpulver, 175 gr rumsamt margarin, 2 dl Flor med jordgubbssmak, 1 tsk vaniljsocker, 1 tsk



utspädd jordgubbssaft eller vatten

Fyllning:

90 g rumsvarmt margarin,
2 1/2 dl Flor med jordgubbssmak,
1 msk utspädd jordgubbssaft eller vatten

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Blanda vetemjöl, majsstärkelse och bakpulver i en liten bunke.
3. Vispa matfett, florsocker och vaniljsocker med elvisp tills mjukt och pösigt, ca 3-4 minuter.
4. Vispa ner saften (alt vatten) och sedan mjölblandningen.
5. Rör avslutningsvis igenom smeten med träsked.
6. Ta teskedsstora bitar av degen (använd teskedsmåttet från måttsatsen) och rulla dem mellan handflatorna.
7. Lägg på bakpappersklädda plåtar med ca 5 cm mellanrum. Tryck försiktigt på kakorna med en gaffel i två olika riktningar så att det blir ett rutmönster.
8. Grädda kakorna mitt i ugnen 10-12 minuter (de ska inte bli bruna).
9. Låt svalna på plåt på galler.
10. Bered fyllningen genom att vispa ihop matfett och Flor med jordgubbssmak med elvisp tills det är fluffigt, ca 5 minuter. Vispa ner saften (alt vatten), lite i taget och fortsätt vispa flera minuter tills smeten är mjuk och följsam.
11. Vänd hälften av kakorna upp-och-ner och bred fyllningen på dem. Täck med de andra kakorna, mönstersidan upp. mildare smak.

Nya produkter sätter piff på kakor och desserter



Samtidigt som Danisco Sugar introducerar nya produkter i såväl Sverige som Danmark, Norge och Finland, byter man utseende på förpackningarna med information på alla fyra språken. Varumärket ändras från SSA Socker till Dansukker.

Socketerprodukter i bakningen

Varför använder man socker eller sirap i bröd och kakor?

Dekorations Pärl

Dekorations Pärl ger festligare kakor och godis. Det behåller färgen under gräddning.

Några tips

- Häll Dekorations Pärl på ett fat och doppa de jästa vetebullarna i stället för att strö det ovanpå. Härigenom trycks Dekorations Pärl in i degen och stannar kvar efter gräddningen.
- Trevligt är att rulla chokladbullar i Dekorations Pärl.
- Strö på mördegskakor.
- Strö över glassen.
- Gör födelsedagsfrukosten festligare och överraska barnen med Dekorations Pärl på filen eller havregroten.

Ny medlem i råsockerfamiljen:

Kandisocker

Råsocker, både strö och bit, har blivit mycket populära och omtyckta sockerprodukter. Nu kommer ännu en ny produkt: Kandisocker. Kandisocker tillverkas, liksom Råsocker Strö och Bit, av sockerrör av högsta kvalitet, dvs. Demerara. De stora, ljusbruna kristallerna framställs genom långsam kristallisation. Kandisocker har en mild, naturlig arom från sockerröret. Det ser trevligt ut i sockerskålen, är gott att äta direkt genom sin knaprighet i kornen och är en utmärkt smaksättare i olika varma drycker.

Flor med citron-, jordgubbs- och chokladsmak

Nu blir det mycket enklare och roligare att sätta piff på bakverket. Tre nya produkter

Först och främst används socker för att ge söt smak.

I brödbakning används socker också för att ge extra näring åt jästen. Jäsningen kommer igång snabbare med lite socker. Socker bidrar (genom brunfärgningsreaktioner) till brödskorpan färg och arom. Snabb färgbildning på skorpan tillåter lägre bakningstemperatur och kortare gräddningstid, vilket medför att mer fukt stannar kvar i brödet.

Mjuka kakor, småkakor och bullar behöver socker för att få arom, färg och rätt konsistens. Socker ger volym till kakor och sänker därigenom kakornas fetthalt. Även om man kan använda andra sötningsmedel finns det idag inget som kan ersätta det vanliga sockrets alla funktioner. Det finns flera olika sockerprodukter. Vill du ha mera detaljerad information, så är du välkommen att kontakta oss på Hembakningsrådet eller Danisco Sugar direkt.

gör glasyren festligare. Läckert sommarsmakande Flor med jordgubbssmak ger glasyren en fin rosa färg. Friska Flor med cit-ronsmak är härligt gul medan Flor med chokladsmak blir brun då man blandar med vätska.

De nya produkterna säljs i förpackningar med helt ny design.

Bakverk, dessert och mycket mer
Nu slipper vi laborera med karamellfärger och smakämnen själva.

Blanda sockret med lite vatten och den rosa, gula eller bruna färgen framträder. Bred glasyren över sockerkakan och den förvandlas till en festlig tårta. Använd en eller flera färger. Eller byt ut strösockret mot någon av varianterna i recept på mjuka kakor.

Frosting har blivit allt mer populärt i takt med att vi tagit till oss amerikanska bakrecept. Nu kan du göra den gul, rosa eller brun genom att använda Florvarianterna.

Vispa 1 paket (100 g) Bonjour soft spread light, 50 g rumsvarmt margarin, 75 g Flor med smak till krämig konsistens med elvisp. Stryk på muffins eller tårtor. Gör du dubbel sats, kan överskottet förvaras i plastpåse eller burk i kylan en vecka ungefär.

[tillbaka](#)

Brödbak för barnen i Kongo Brazzaville och Guinness Rekord

Siv Florén är nog storhembakerska nummer ett. För några år sedan satte hon Guinness Rekord i kakkak och i påskas var det dags igen.

Denna gång hade Siv fyllt vänners och bekantas frysar med totalt 200 matbröd. Alla olika. Degvätskor, mjölsorter, smaksättningar och utbakningar skiljde. Tala om variationsrikedom!!

– När vi räknade samman bröden, alla finns listade från A till Ö med recept



osv, saknades ett, så på rekorddagsmorgonen var det att sätta en deg och se till att alla de 200 fanns på plats inför juryn, berättar Siv, som är fd lärare.

Sedan Guinness jury kontrollerat bröden på Torps Köpcentrum i Uddevalla blev det försäljning. Alla bröd såldes inte, men de 2.544 kronor det gav har Siv skickat till hjälp åt barn i Kongo Brazzaville.

Siv med några bröd. Make och nio ungdomar hjälpte till för att klara frågor och försäljning.

[tillbaka](#)

Exotisk dryck

Bland alla gatustånd i centrala Hongkong, som frestade med maträtter av diverse exotiskt slag – ormar och grodor likaväl som för oss mera normala köttbitar eller fula, märkliga fiskar – stod en kvinna och stoppade långa rör i en enkel press. Jag gick närmre och såg att rören hon pressade saft ur var sockerrör. Det var en populär dryck och många stannade upp för att läska sig under strosandet på marknaden.



[startsidan](#) | [vanliga frågor](#) | [vårt material](#) | [kontakt](#)

©2000 Hembakningsrådet, Box 5259, 200 72 Malmö
Telefon 040-98 22 11 Telefax 040-26 95 55

mail@hembakningsradet.se