

HONNING & CHOKOLADE OPSKRIFTER

Nicolaj Wium fra Kronborg Østre Birks Biavlerforening har sendt os disse opskrifter. Nicolaj vandt Politikens Danmarksmesterskab i støbt chokolade i 2001.

Mørke trøfler med honning

- 50 g aromatisk honning -gerne lynghonning
- 2½ dl piskefløde - gerne økologisk
- 400 g mørk chokolade, f.eks. Toms (57%) eller Queens Choise (72%)
- 50 g usaltet smør
- Mørk chokolade til overtræk

Honning og fløde bringes i kog i en lille gryde. Efter et opkog tages gryden af varmen, og nu hældes den hakkede chokolade i under omrøring. Når massen er ca. 40°C tilsættes smørret, og der røres godt igen.

En form – f.eks. 20x20 cm – fores med bagepapir, massen hældes ud, dækkes med husholdningsfilm og stilles køligt, til den er fast.

Massen formes til kugler, der rulles i kakao eller skæres i terninger – f.eks. 1x1 cm – og overtrækkes med chokolade.

Det bedste resultat fås med tempereret chokolade: Opvarm chokoladen i en kasserolle til ca. 50°C, nedkøl på vandbad til ca. 27-28°C og opvarm forsigtigt til 32°C. Brug en pålægsgaffel til at dykke trøffelterningerne i chokoladen, dryp af og sæt terningerne på en plade med bagepapir. Trøflerne afkøles, helst ved ca. 10-12°C. Samme temperatur bruges til opbevaring, det giver den bedste holdbarhed.

Man kan også bruge chokolade, der ikke er tempereret: Chokoladen opvarmes forsigtigt, til den er helt flydende, terningerne dyppes, dryppes af og sættes på plade med bagepapir. Afkøling i køleskab.



Æbletrøffel

- 2 madæbler – gerne Belle de Boscop
- 50 g honning
- 2½ dl piskefløde – gerne økologisk
- 500 g mørk chokolade
- 40 g usaltet smør
- Mørk chokolade til overtræk

Vask æblerne og skær dem i stykker – med skræl og kernehus. Æblerne kommes i en gryde med honningen og ½ dl vand. De koges ved svag varme ca. 20 minutter og passeres gennem en sigte. Resultatet er en lind grød, der koges ind til ca. 1 dl under konstant omrøring. Fløden gives et opkog og blandes med æblemassen. Chokoladen hakkes og tilsættes den varme masse. Når massen er kølet til ca. 40°C, tilsættes smørret, og der røres godt igen.

Massen hældes i en form foret med bagepapir, dækkes med husholdningsfilm og stilles køligt, til den er fast.

Skær massen i terninger og overtræk dem med chokolade, fremgangsmåde som beskrevet ovenfor.

Appelsintrøffel

- 2 appelsiner – usprøjtede/økologiske
- 50 g honning
- 2½ dl piskefløde – gerne økologisk
- 400 g mørk chokolade
- 50 g usaltet smør
- Mørk chokolade til overtræk

Appelsinerne halveres og presses, gem saften. Skallerne gives et opkog i vand og simrer 10 minutter. Nu skræbes det hvide ud af skallerne, brug f.eks. en teske eller et "pariserjern". Skallerne hakkes fint.

Skaller, saft og honning blandes i en gryde og koges ind til ½ dl. Fløden hældes i og gives endnu et opkog. Gryden tages af varmen, og den hakkede chokolade røres i. Når massen er ca. 40°C, røres smørret i, og der røres godt igen.

Massen hældes i en form foret med bagepapir, dækkes med husholdningsfilm og stilles køligt til den er fast.

Appelsintrøflen skæres i terninger og overtrækkes med chokolade som beskrevet ovenfor.