

Opskrift til flødeboller og "Bøffer"

Sukkerblandingen:

80 g glukosepulver

190 g stødt melis

0,75 dl. koldt vand

1/3 stang polynesiske vanille - eller 1 stang bourbon vanille

Flødebolleskummet:

40 g stødt melis

4 spsk. (20 g) flødebollepulver

1 dl. varmt vand (40 grader)

Chokoladeovertræk:

1-1½ kg. mørk chokolade - min. ca. 1 kg.

Callebaut tabletter med ca. 58% kakaoindhold eller anden mørk chokolade af god kvalitet

Chokoladen:

Start med at temperere den mørke chokolade, så den er klar når flødebollerne skal dyppes i den. Chokoladen smeltes i vandbad og må max. opvarmes til 55°. Derefter skal den afkøles til 29° og derefter igen varmes op til 31°, som er arbejdstemperaturen.

NB: Hvis du bruger Callebaut tabletter er det ikke nødvendigt at temperere chokoladen. Du skal blot smelte 2/3 af chokoladen i vandbad til ca. 45°. Herefter tilsættes den sidste trediedel under omrøring, som så smelter og nedbringer temperaturen til 31°-32° (arbejdstemperaturen). *Der må ikke komme vand i chokoladen.*

Plastsprøjteposen:

Klip 5 cm. af spidsen på plastsprøjteposen. Hvis du anvender plasttulle, skal denne monteres i spidsen af sprøjteposen.

Vaffelbundene:

Vaffelbundene stilles klar på det brune pergamynpapir med det store "vaffelmønster" opad. Pergamynpapiret forhindrer vaffelbundene i at glide rundt når du sprøjter flødebolleskummet ud på dem.

Suktermassen:

Glukosepulveret, stødt melis og koldt vand hældes ned i en lille 2-liters kasserolle. Flæk vanillestangen og skrab kornene ud. Tilsæt både vanillestangen og kornene. Suktermassen koges op til 116°. Tag vanillestangen op inden suktermassen tilsættes flødebolleskummet. Suktermassen skal være varm og tyndflydende når den tilsættes til flødebolleskummet.

Flødebollemassen:

Bland stødt melis og flødebollepulver sammen i en metal- eller glasskål (3 liter). Tilsæt det varme vand (40°) og pisk det hele godt sammen med en elpisker i ca. 3 min. Når det skummer kraftigt, tilsættes den færdigkogte (og meget varme) suktermasse i en **tynd** stråle. Pisk videre i ca. 7-10 min., indtil flødebolleskummet er stift og stabilt. Brug evt. en flødebolleskraber, når det færdigpiskede flødebolleskum skal fyldes i plastsprøjteposen.

Chokoladeovertrækket:

Sprøjt det færdigpiskede flødebolleskum ned på vaffelbunden. Vaffelbunden med flødebolleskummet dyppes ned i chokoladen med bunden opad. Sørg for at chokoladen får fat i vaffelbunden hele vejen rundt. Slip flødebollen så den flyder lidt op af chokoladen og løft den derefter forsigtigt op *samtidig med at du vender den om så bunden vender nedad*. Bank forsigtigt den overskydende chokolade af på kanten af skålen. Sæt flødebollerne tilbage pergamynpapiret og afkøl dem et køligt sted, evt. i køleskabet indtil chokoladen er størknet. De færdige flødeboller må ikke opbevares i køleskab - så bliver chokoladen grå. Holdbarheden ved 12-18° er ca. 1 uge. Kokosboller drysses med kokosmel inden chokoladen størkner.

Vigtigt:

Mens du overtrækker flødebollerne skal eventuelle rester af flødebolleskum i chokoladen undervejs fjernes øjeblikkeligt, idet de ødelægger chokoladen.

TIP:

Når du er færdig med at overtrække flødebollerne kan den overskydende chokolade hældes ud i et tyndt lag på et stykke bagepapir. Med en fadskraber "glatter" du chokoladen ud i tyndt lag. Lad chokoladen størkne og bræk den i små stykker, som kan gemmes og bruges igen.