

Fortsättning på artikeln ”Glass- och sorbetseminarium med Thorkil Boisen”

Glassens beståndsdelar

Glass består i sin enklaste form av vatten, socker och luft. Efter ”is-glassen” började man även använda mjölk och grädde. På 1700-talet tillsattes också ägg, men det blev vanligt först på 1900-talet. Dessa ingredienser, socker, mjölk/grädde och ägg används i varierande proportioner. I Italien äts sorbet eller lätt glass, i Frankrike har man inte lika lätta glassar och i USA är gräddglass vanligast. Under detta seminarium gjordes flera olika grundblandningar med varierade fett- och sockerhalt, samt med och utan ägg. Det gjordes även yoghurtglass. Att göra många olika glassar, endast smaksatta med vanilj, är mycket intressant för att se hur de varierar och lära sig att göra glass av den typ man själv vill ha. Thorkil menade också att om man kan göra en bra vaniljglass kan man sedan göra vilken glass som helst!

SOCKRET. Sockret har stor inverkan på glassens smak och textur. Sockret gör att fryspunkten sänks så att det alltid finns lite ofruset vatten i glassen. Utan ofruset vatten i glassen skulle den vara för hård för att äta. Tillsats av socker höjer också torrsubstanshalten och sänker därmed vattenhalten, vilket gör att iskristaller av mindre storlek bildas. Desto mindre kristallerna är ju mindre känner man dem när man äter och glassen upplevs som mjukare. För att göra glassen mjukare men inte sötare kan glukos användas istället för socker. För att höja torrsubstanshalten tillsatt ibland också mjölkpulver. Om glassen äts direkt är detta inte så viktigt, man får själv prova sig fram. Grädde har också högre torrsubstanshalt än mjölk

MJÖLKFETT. Normalt innehåller glass mellan 10-16 % fett. Dess uppgift är bl.a. att ge mjuk textur genom att ”smörja” gommen, förhöja smaken och göra att glassen smälter när man äter den. Olika fettsyror i mjölken har olika smältpunkt, så oavsett temperatur finns det alltid både flytande fett och fettkristaller i glassen. En glassmet med lågt fettinnehåll är extra viktig att röra om under infrysningen för att inte få för stora iskristaller. Parfait är en glass som kan frysas in utan omrörning, och smeten innehåller också mycket fett och mycket ägg. En glass med låg fetthalt smälter fortare än en glass med hög fetthalt.

TILLSATSER. Thorkil använder sig av en blandning av karrageenaan (kommer från röda alger), gelatin (av animaliskt ursprung) och johannesbröds kärnmjöl (som är en ärtväxt). Dessa fungerar som stabilisatorer och ger en bättre konsistens, särskilt användbart om man inte använder ägg eller om fetthalten är låg. Stabilisatorerna binder fritt vatten och förhindrar att iskristallerna växer. Dessa tillsatser gör även att glassen inte smälter så fort.

Tillverkning av glass

Mjölk, delad vaniljstång och socker värms upp till kokpunkten och får sedan vila i 15 minuter för att vaniljsmaken ska utvecklas. Under tiden vispas ägg och socker till en ljus, tjock smet. Mjölkblandningen värms upp igen samtidigt som äggsmeten tillsätts i en tunn stråle under vispning. Blandningen ska nå 85°C. Här är det viktigt att hålla koll på temperaturen så att den inte blir för hög (88°C) för då koagulerar äggen. När den rätta temperaturen är uppnådd kyls kastrullen i vattenbad. När blandningen kallnat sätts den in i kylskåpet och får stå där över natten

(12-24 timmar). Grundblandningen måste mogna, precis som en deg måste jäsa. Nästa dag tas vaniljstången bort efter att de svarta kornen skrapats ur. Den ovispade (pastöriserade) grädden tillsätts och blandningen hålls i glassmaskinen. Tänk på att köra glassen i rätt ordning i maskinen: börja med sorbet och ta sedan glass. Börja med den ljusaste sorten. Mellan sorbet och glass och mellan starka smaker bör maskinen sköljas ur.

Smaksättning

Grundblandningen (utan vaniljsmak) kan smaksättas på många olika sätt precis innan den körs i glassmaskinen. Vi tillsatte t.ex. snabbkaffepulver, finmörtlad kanelstång, både rostad och orostad kokos, havtornsjuos, finmalen kardemumma, salmiak och vitlök. Vissa smaksättningar tillsattes i den varma smeten och fick stå och dra över natten, t ex choklad (50 % kakao och 50 % mörk choklad), marsipan, torkad Karl-Johansvamp och torkade hallon. Vill man smaksätta sin glass med bär kan man koka en kräm/sylt med socker och tillsätta den kall till massan efter att den körts i glassmaskinen. Se då till att inte göra en för söt grundblandning. Hela bär, som måste vara sockerinkokta för att inte bli som isbitar i glassen., rörs också ner i den färdiga glassen.

Sorbet

Sorbet är en ”vattenglass” gjord på vatten, socker (26 %) och någon smaksättning. Man gör först en sockerlag av vatten och socker och tillsätter exempelvis bär- eller fruktjuos eller örtte. Under seminariet gjordes sorbet med smak av kvanne, havtorn, älgört, citron och blåbär.

Glassens hållbarhet

För att göra glassen hållbar är det viktigt att frysa in den så snabbt som möjligt efter tillverkningen. En snabb infrysning ger nämligen små iskristaller jämfört med en långsam infrysning som ger stora kristaller. Det är även viktigt att hålla förvaringstemperaturen konstant för att bevara de små kristallerna. Om temperaturen höjs smälter iskristallerna och när den sänks igen fryser vattnet och bildar större iskristaller. En för gammal glass upplevs som isig pga. dessa stora iskristaller och fettat härsknar också med tiden. En hantverksmässigt tillverkad glass har en hållbarhet på ett par månader, men en industriglass kan flera års hållbarhet. Man måste få konsumenterna att smaka och förstå skillnaden påpekade Thorkil. Det är även bra att informera köparna om att glass som tinat i en timme i kylskåp innan servering smakar mycket mer än kall glass.

Hygien

Glass är en känslig produkt och kan inte jämföras med andra mjölkprodukter så som ost där det finns en god, skyddande flora av mjölksyrebakterier. Så länge glassen är fryst håller det visserligen inte så mycket med bakterierna, men när glassen smälter kan de börja växa till. Om glassen sedan fryses in igen, och tas ut ur frysen igen, och sedan fryses in igen... då kan bakteriehalten öka drastiskt. Det är viktigt med rena redskap under glasstillverkningen för att ha en låg bakteriehalt från början. Ingredienserna bör även pastöriseras (se receptet ovan).

I konkurrens med industrin

Av glassens ingredienser är åtminstone vatten och luft billiga ingredienser. Detta utnyttjas av industrin som vispar in massor av luft i sin glass, vilket har fördelen att det gör glassen mjukare. Både i Sverige, Danmark och flera andra länder sätts priset på glassen per volym och inte vikt. Detta gör att hantverksmässigt tillverkad glass upplevs som mycket dyrare fastän 1 l glass kanske väger 800g till skillnad från industriglass som kanske bara väger 500g/liter. Detta gör att

det kan vara svårt att sälja hantverksmässigt tillverkad glass i de stora livsmedelsbutikerna. Ofta är det en bättre idé att sälja glassen i ett kafé där man även serverar gott kaffe, bjuder på smakprov och låter kunderna få se hur glasstillverkningen går till, precis som hos Boisen-Is. I industriell glass används ofta smak- och färgämnen vilket konsumenterna har vant sig vid. Detta kan skapa vissa problem för den hantverksmässiga ekologiska glassen eftersom bananglassen blir vit och jordgubbsglassen inte smakar så starkt. Det är dock råvarukvaliteten som ger bra reklam och som lönar sig i längden.

Utrustning

Om man ska ha ett kafé bör glassmaskinens kapacitet vara 10 liter/timme. Maskinen ska helst vara vattenkyld eftersom det är mer effektivt än luftkyld. Till detta kommer också annan utrustning. Thorkil tipsade om att leta efter begagnade maskiner.

Text: Viktoria Oscarsson