

# MATHANTVERK

MAGASIN FRÅN **ELDRIMNER**, Nationellt resurscentrum för mathantverk

nr 1. VÅR 2022

## **MATHANTVERK & FJÄLLTURISM**

**NORDIC ARTISAN FOOD AWARDS  
& TERRA MADRE NORDIC**

YRKESHÖGSKOLEUTBILDNING

**Vaniljkräm utan vanilj  
BRÖD & MUST**





## MATHANTVERK nr 1 VÅR 2022

Magasinet **MATHANTVERK** ges ut kostnadsfritt av Eldrimner fyra gånger per år.

**Ansvarig utgivare** Olle Karlsson

**Redaktör** Annelie Lanner

**Grafisk form/Bildredaktion** Stéphane Lombard

**Prenumeration** eldrimner.com

**Adressändringar** lisa@eldrimner.com

**Omslagsfoto** Stéphane Lombard

**Tryck** Stibo Complete

**Kontakt** 010-225 32 01 – info@eldrimner.com

**Olle Karlsson**, Verksamhetsledare  
010-225 36 32, olle.karlsson@lansstyrelsen.se

**Aleksandra Ahlgren**, Samordning Kommunikation  
010-225 33 57 – aleksandra@eldrimner.com

**Madelie Larsen Ivansson**, Samordning Administration  
010-225 33 78 – madeliene@eldrimner.com



# VANILJKRÄM UTAN VANILJ

I ELDRIMNERS KONDITORIPROJEKT ARBETAR DELTAGARNA VIDARE MED ATT UTVECKLA TRADITIONELLA KONDITORIPRODUKTER MED INRIKTNINGEN ATT HITTA MER LOKALA RÅVAROR. DEN ANDRA WORKSHOPEN HANDLADE OM ATT UTVECKLA EN BASKRÄM MED LOKAL SMAKSÄTTNING ISTÄLLET FÖR VANILJ.

TEXT Arvid Lorentzon • FOTO Catrin Heikefelt & Arvid Lorentzon

**V**anilj är en välanvänd smaksättare i många traditionella konditoriprodukter. Framförallt används den som karaktärgivande ingrediens i den klassiska vaniljkrämen, som utgör en viktig del i många tårter och andra bakverk. Vanilj utvinns från frukterna av vaniljorkidéer: *Vanilla planifolia*, *Vanilla pompona* (pomponavanilj) och *Vanilla tahitensis* (tahitivanilj). Dessa tre arter av vaniljsläktet står för den huvudsakliga odlingen runt om i världen för produktion av vanilj.

**DET DOMINERANDE** smakämnet i vanilj kommer av molekylerna vanillin. Vanillin kan även framställas syntetiskt på olika sätt, för att

användas som en naturidentisk arom. Historiskt framställdes vanillin syntetiskt från eterisk olja från kryddnejlikor och senare av barrvedslignin. Idag framställs syntetisk vanillin främst från råolja, men mindre mängder framställs fortfarande från lignin, till exempel från gran.

**ATT VANILLIN** kan utvinnas ur granlignin fick oss att börja fundera på om man kan använda andra granprodukter som smaksättning till en baskräm, som skulle kunna påminna om vaniljsmaken. Till exempel finns flera mathantverkare runt om i Sverige som tillverkar gransirap och granolja. Under konditoriprojektets andra workshop

ägnade vi oss åt att försöka hitta alternativa smaksättningar till den klassiska vaniljkrämen med utgångspunkt från gransirap.

**NÄR VI ANVÄNDE** oss av gransirapen ersatte vi sockret i krämen med sirapen, eftersom sirapen var tillräckligt söt. Gransmaken blev tydlig i både krämen med gransirap och den med granolja, men sirapen kändes som en bättre smaksättare. Oljan gav en något besk eftersmak, kanske från rapsen som oljan var baserad på. Dock kom det inte fram så mycket toner av vanilj från vare sig oljan eller sirapen, utan det var mer smaken av granskott som kom fram. Detta gav oss dock inspiration att prova flera smaksättningar på



krämen. Vi fortsatte att prova kräm där vi ersatte sockret med smaksatt sirap där sirap av älgört och vårbrödd (en flerårig ört i familjen gräs) var smaksättningar som föll oss i smaken. Den lite blommiga och parfymiga smaken från båda örterna passade väl till den milda krämen.

**VI FORTSATTE** att prova smaksättningar, som till exempel torkad fläder och torkad kamomill, vilket inte resulterade i den smak vi hade hoppats på. Att blommorna var torkade gjorde att smaken påminde mer om örtte, vilket inte passade alls. Däremot resonerade vi oss fram till att fläder och kamomill troligtvis skulle göra sig bättre om de tillsattes färska i säsong direkt i varm mjölk, där de sedan fick dra som en infusion. Detsamma skulle man kunna prova med färska gransskott och andra skott och örter.

**I TORKAD FORM** provade vi också enbär och nypon som fick ligga och dra i mjölken. Det kanske var för kort tid eller så var mängden inte tillräcklig, men smaken blev inte så kraftig som vi hade önskat. Däremot var det en fin och härlig smak både från enbär och nypon, så vi skulle gärna prova att utveckla det receptet. Från nyponen fick krämen också en väldigt fin röd-orange ton. Vi kommer fortsätta att prova smaksättningar som kan passa, till exempel tallskott och björksirap.

**ARBETET** inspirerade till att tänka nytt kring smaksättning av klassiska komponenter, så som krämer och andra fyllningar, för att på ett enkelt sätt skapa variation i bakverken utan att skapa merarbete i produktionen. Slutsatsen blev att istället för att försöka hitta något som kan efterlikna vaniljen i krämen göra en baskräm med smaksättning av lokala råvaror som kan användas i olika sammanhang där de passar bra ihop med andra svenska smaker. Till exempel grankräm med lingon- eller blåbärssylt som variation på en klassisk prinsessstårta, enbärskräm till äppelkaka eller en havtornsbulle med vårbröddskräm. Det är bara fantasin som sätter gränserna.

**VI UTGICK FRÅN GRUNDRECEPTET:**

*250 ml mjölk  
75 g socker  
Värm upp.*

*3 äggulor  
15 potatismjöl  
Vispa ihop.*

*Håll den varma mjölken  
över äggulorna under vispning.*

*Värm under omrörning  
tills krämen tjocknar.*

*Montera ner 35 g smör.*

**ELDRIMNERS SAMARBETSPROJEKT INOM HANTVERKSKONDITIONARI** syftar till att arbeta med utveckling av traditionella konditoriprodukter för att öka kunskapen om ingredienser och metoder för rationell hantverksmässig produktion.

**I PROJEKTET INGÅR** Eldrimner, Chokladnomad, Järvsö Gårdsbageri, Majas Skafferi och Minas Chokladstudio.

Samarbetsparterna träffas under praktiska workshopar där råvaror testas och metoder för tillverkning av hantverksmässiga konditorivaror arbetas fram. Den insamlade kunskapen ska mynna ut i kurser och i ett recepthäfte.

**GRANSIRAP** säljs av flera mathantverkare runt om i Sverige, bland andra Högtorps gård, Lotta-Boden och Skogens Sköna Gröna.

