





# SOMMARENS NYA TREND? GLASSPINNAR AV RIKTIG GLASS!

GRUNDKURS GLASS & SORBET, ELDRIMNERS ATELJÉ 5-6 FEBRUARI 2015

*Vissa kurser på Eldrimner blir fullbokade extra snabbt. Glasskurserna tillhör den skaran. Att tillverka glass hantverksmässigt och utan tillsatser lockar. Och vem drömmer väl inte om att få gjuta alldeles egna glasspinnar?*

TEXT & FOTO Viktoria Vestun

**S**ILIKONFORMAR för gjutning av glasspinnar, samt glasspinnar av trä, finns numera att få tag på från flera tillverkare, till exempel Pavoni Italia och Silikomart.

- Tänk på att ställa formar och annan utrustning i frysen en stund i förväg för att fördröja glassens upptining vid hanteringen.
- Samla upp den nygjorda glassen, eller sorbeten, ur glassmaskinen direkt i en spritspåse. Låt den stå en stund i frysen, så smeten kyls ner ytterligare och inte smälter så snabbt under hanteringen.
- Ta ur formarna ur frysen och sätt fast glasspinnarna i dem.
- Ta den glassfyllda spritsen ur frysen. Klipp av spritsens spets och släng den lilla plastbiten direkt så att den inte riskerar att hamna i glassen.
- Ha gärna ett kylt litermått eller liknande till hands att ställa ner spritspåsen i om det behövs.
- Spritsa ner glassen i formarna och ställ tillbaka dem i frysen för att härda över natten.
- Arbeta snabbt och använd handskar för att inte bli för kall om fingrarna.





## CHOKLADDOPPADE GLASSPINNAR

Det är fint att ge glasspinnarna en yta av choklad. Om glasspinnarna doppas i ren choklad skulle den spricka när den stelnar på den kalla glassen. Därför blandas den smälta chokladen med lite neutral rapsolja, som gör att den kan expandera lite. Till exempel kan 700 gram mörk choklad smältas i mikrovågsugn till 45 °C och sedan blandas med 35 gram olja.

- Använd gärna choklad med hög andel kakaofett eftersom den är lite tunnare. Vit choklad eller mjölkchoklad kan också användas.
- Den smälta chokladen hålls med fördel upp i ett högt kärl.
- Glasspinnen doppas några gånger så att den får ett heltäckande lager.
- Låt chokladen komma upp en liten bit på pinnen så att det blir som ett "droppstopp" när glassen äts och eventuellt börjar smälta lite.
- Lägg de doppade pinnarna på smörpapper. Glassen kommer att få en liten "klack" under. Undvik att få choklad på fingrarna då det ger fula fingeravtryck på pinnen.

### DEKORERA

Innan chokladen stelnar kan den pyntas på många olika sätt, till exempel med torkade bär eller hackade nötter.

Kanske är det någon enstaka dekoration som förhöjer glassens utseende, eller så är syftet att täcka hela ytan med någon typ av strössel.

Uttrycket "endast fantasin sätter gränserna" passar bra i detta sammanhang. //



### Vill du lära dig att tillverka glass?

Utförliga kursreferat från tidigare kurser med recept finns på [eldrimner.com](http://eldrimner.com). Klicka dig fram via "Branscher", "Bär & grönsaksförädling" och "Artiklar & reportage".





Amina Olsson höll en uppskattad glasskurs i Eldrimners ateljé i februari.

#### **HITTA GLASSRECEPT**

– Det här med glass började nästan som ett tvång, säger Amina Olsson som driver Minas Chokladstudio utanför Kristianstad sedan 2007. Cafét och butiken blev snabbt ett populärt besöksmål, men på somrarna frågade kunderna ihärdigt efter glass istället för choklad.

När Amina inte hittade någon tillsatsfri glass hon ville köpa in till sitt café började resan mot att göra egen glass. Efter att ha gått kurser, experimenterat med recept och testat olika maskiner utvecklade hon en glassproduktion som passar verksamheten.

Glassen, som säljs dagsfärsk, baseras på mjölk, grädde samt granngårdens ägg. Den serveras med olika strössel samt såser av bär, kola och, naturligtvis, choklad.