

BOLSJER

Forberedelse

For at lave bolsjer kræves følgende remedier og råvarer:



- Gryde
- Plast grydeske
- Termometer til 200°
- Bageplade eller teflonvæv
- Bagepensel
- Saks
- Handsker i latex
- Bagepapir
- Olie
- Håndklæde
- 2 Plast skrabere
- Måleskeer
- Druesukker
- Sukker
- Vand
- Smagsstoffer og farvestoffer.

Før du går i gang, er det en god ide at finde de ting frem, du skal bruge, for når du står med den varme bolsje-masse, er der ikke meget tid til at lede efter tingene.

Find ud af hvilket bolsje, du vil lave. Find derefter de ingredienser frem, du skal bruge. En god idé er at måle og veje ingredienserne af på forhånd.

Du skal bruge teflonvæv, eller en bageplade til at ælte bolsjemassen med. Vævet er nemmest at bruge og en god idé vil være at lægge vævet på et tykt håndklæde, med den glatte side opad. Håndklædet gør, at du har længere tid til at arbejde med massen i, da den holdes varm.

Smør væv/bageplade, skraber og saks med olie uden smag.

Læg bagepapir klar til at klippe bolsjerne på.

Bolsje Grundopskrift

Grundmasse til 1 portion Bolcher består af:

- 1 dl vand
- 4 dl alm. sukker
- 1½ dl druesukker
- 2 dl glukose
- 500 ml maltitol (sukkerfri)

Hvis du ønsker HELT klisterfri bolsjer, kan du bruge glukosesirup.

Her skal der dog gøres opmærksom på at bearbejdningstiden bliver forkortet væsentligt i forhold til bearbejdningstiden med druesukker.

Skal bolsjerne være sukkerfri, kan du bruge maltitol, og her forøges bearbejdningstiden en del i forhold til bearbejdningstiden med druesukker.

TIPS: Du kan tænde ovnen på 60° så du kan holde massen varm. Dette er specielt nyttigt, hvis du skal bruge lang tid på at arbejde med kun en del af massen. Læg da den anden del i ovnen til du skal bruge den. Ligeledes kan du opvarme massen, hvis den er blevet for kold. Men vær opmærksom, massen kan brænde på.

Kogning af bolsjer

Bland først sukker og druesukker/glukose i en skål. Hæld vand i gryden og tilsæt derefter blandingen.

Rør ingredienserne godt sammen.

Anbring termometeret midt i gryden. Et digital termometer er nemmest at bruge, da det er nemmest at aflæse.

Kog for fuld styrke, og rør i gryden til massen koger. Undlad at røre i gryden når først massen koger.

Sluk for kogepladen ved ca. 160° (maltitol 180°), men tag først gryden af ved ca. 163°(maltitol 185°). Bolsjerne bliver brak, hvis de bliver meget varmere end 165° (maltitol 190°), og de vil klistre og være seje, hvis bolsje-massen er under 160°(maltitol 185°).

Nogle gange det nødvendigt at tage gryden af ved 160° (maltitol 180°). Det kommer an på hvilken gryde du bruger. Prøv dig frem og find ud af, hvad der passer til netop dig.

Lav ALDRIG Bolsjer i tordenvejr. Luften vil da være for fugtig og bolsjerne vil blive klistret.

Når bolsje-massen er holdt op med at boble, hældes den ud på vævet/bagepladen og du er nu klar til at tilsætte smags- og farvestoffer.

Vær opmærksom på at Bolsje-massen er meget varm.

Smag & Farve

Nu skal smags- og farvestoffer tilsættes i samme rækkefølge, som der står i opskriften.

Det er en god idé at bruge handsker. Det kan mindske forbrændingen, hvis det skulle ske, du kommer til at berøre bolsje-massen, men det beskytter også dine hænder mod farve som kan være svær at vaske af igen.

Bruger du teflonvæv med håndklæde under, er det en god idé at vente ½ minut, inden der

tilsættes noget.

Massen kan være for varm og ingredienserne vil brænde og bolsjerne vil smage brændte.

Først tilsættes citronsyre, hvis det skal bruges, ellers gå videre.

Derefter tilsættes farve. Hvis du skal bruge rød farve, vær da opmærksom på at den er varme-følsom og ødelægges hvis den tilsættes for tidligt. Tilsæt den røde farve efter ca. 1 minut. Alle andre farver er ikke varme-følsomme og kan tilsættes umiddelbart efter Bolche-massen er hældt på vævet/bagepladen.

Nu tilsættes smagsstoffer som lakridspulver, salmiaksalt og andre smagsstoffer i pulverform.

Bagefter tilsættes smagsstoffer i flydende form, såsom aroma, essens, ekstrakt og olie.

Når alle ingredienserne er tilsat og godt arbejdet ind i bolsje-massen, er det tid til at klippe og hugge dine bolsjer, alt efter hvilken form der ønskes.

Form & Facon

Du kan lave dine bolsjer, som du selv synes, de skal se ud. Du kan lave dem runde, firkantet, trekantet, aflange, flerfarvede, med figurer inden i eller klippe dem med bolsje-klippet som vi kender fra de fleste bolsjer.

Når du har lavet bolsjerne færdige skal de pakkes så de ikke bliver klistret.

Pakning af bolsjer

Når bolsjerne er kolde, skal de pakkes.

Hvis du laver bolsjer med druesukker eller maltitol, bliver de nemt klistret. Bolcherne skal pakkes i lufttæt emballage. Det bedste er en plastic beholder. Det er de tætteste og det er nemt at trykke på beholderen og løsne bolsjerne når man føler trang til at spise et sådan.

Hvis du har lavet bolsjer, der er drysset med flormelis, salmiak eller lakridspulver, kan dette afhjælpes for en tid, men de VIL blive klistret før eller senere.

Bolsjers værste fjende er ilt. Derfor, pak dine bolsjer i lukkede poser, tætsluttet beholder eller lignende.