

FRA FORMANDEN

Årets hyggeligste tid står for døren, det er mørkt udenfor og helt tilladt og i orden at hygge inden døre med alskens lækkerier. Chokoladeselskabet holdt Julens Chokolade midt i november, i den weekend, Tivoli åbnede sit julemarked, og vi havde en rigtig fin søndag, hvor udstillerne fik god respons på deres ting, og gæsterne oplevede mange spændende og utrolig lækre nye ting hos udstillerne. Jeg vil tro, at der var ca. 500 mennesker nede i den smukke boks-sal i løbet af dagen.

Rent personligt er jeg i gang med en kæmpe opgave for Danmarks Radio. Jeg er blevet bedt om at være dommer i Aftenshowets store Chokoladetest. Det indebærer, at jeg skal smage mig gennem 57 forskellige chokolader i 4 kategorier og give min karakter for hver enkelt ud fra henholdsvis udseende, duft og smag. En af kategorierne er innovation, og her skal vi som dommere selvfølgelig også forholde os til det innovative islæt. Det er en meget stor opgave, som jeg går til med ydmyghed og stor entusiasme.

DR har valgt at præsentere resultatet af testen i Aftenshowet på DR1 tirsdag aften d. 18. december, så der må I sætte jer foran skærmen og se de spændende resultater, vi dommere er nået frem til.

Herfra får I et ønske om en rigtig glædelig og fredfyldt jul og et godt nyt år. Jeg er sikker på, at det bringer godt nyt på Chokoladefronten, og som det største - og første ser jeg frem til Chokoladefestivalen søndag d. 24. februar på frederiksberg.

Mange chokolade julehilsner

Formanden, Mariann Melhedegaard

FRA REDAKTØREN

Marcipan kan ikke spises uden chokolade! Ok, det skulle da lige være de små skæve og uregelmæssige bidder, man ved et rent tilfælde får skåret af marcipanrullen, mens man sidder og laver konfekt, og som man derfor pr. naturlov er pålagt at spise med det samme. Men tilbage til chokolade. Siden min barndom har jeg aldrig tænkt på marcipan i anden sammenhæng end chokolade. Her kommer naturligvis rene, mørke chokoladestykker om et stykke marcipan på førstepladsen, eller rosiner i lage i en venlig portvin, for derefter at ende som fyld i marcipan og overtrukket med chokolade. Resten af året, findes marcipanen gerne i napoleonshatte (hjemmelavede naturligvis) med en mørk chokoladebund, chokoladekage med marcipanstykker i og andre lækre kombinationer. Fordi marcipan og for den sags skyld nougat er tro følgesvende til chokolade i december måned, har redaktionen denne gang kæmpet sig igennem intet mindre end ni slags marcipan og syv slags nougat - altsammen naturligvis for vores læsers skyld. Den kolde vintertid kan også holdes fra livet med varm chokolade, og her kan bogen om "Hot Chocolate" blive et hit - eller hvad siger et andet redaktionsmedlem om bogen "I'm dreaming of a Chocolate Christmas"? Læs mere spændende stof på de næste sider og nyd din jul med lige præcis din yndlingschokolade...

Glædelig jul og godt nytår!

Redaktøren

TEMA: JUL OG CHOKOLADE

INDHOLD I DETTE NUMMER

ARTIKLER

- **Marcipan- og nougatsmagning**
Af Redaktionen
- **Marcel Desaulniers: I'm Dreaming of a Chocolate Christmas**
Anmeldt af Frank Mandix
- **Michael Turback: Hot Chocolate**
Anmeldt af Chris Bangert Larsen
- **Julemarked**
Af Chris Bangert Larsen
- **Chokolademuseum i Barcelona**
Af Tove von Jessen
- **Opskrifter fra konfektarrangement**
Af Thomas Schødt og Carin Agersnap
- **Juletip**
Af Tove von Jessen
- **Chokoladefestival 2008**
- **Billeder fra Julens Chokolade 2008**



CHOKOLADESELSKABETS BESTYRELSE

Formand Mariann Melhedegaard

Fuglevej 10

4623 Lille Skensved

Tlf. 30 35 58 10

formanden@chokoladeselskabet.dk

Næstformand Lotte Junggren

lotte@chokoladeselskabet.dk

Arr-koordinator Thomas Schødt

thomas@chokoladeselskabet.dk

Kasserer Rasmus Bugge Jensen

kasserer@chokoladeselskabet.dk

Redaktør Mette Eklund Andersen

metteeklund@chokoladeselskabet.dk

Øvrige

Heidi Th. Koch

Tom Hansen

Christina Lysholt

MARCIKAN- OG NOUGATSMAGNING

Af Redaktionen

I løbet af de sidste år har vi set en øget fokus på kvalitetsvarer, og udover at man i et almindeligt supermarked kan finde et større chokoladeudvalg, og at små chokolaterier skyder op, så kan tendensen også ses på udvalget af marcipan og nougat. Du er ikke længere tvunget til kun at vælge mellem 2-3 forskellige slags marcipan og to slags nougat til julens konfekt. Det lægger dog op til et vist dilemma, for hvordan skal du finde vej i den søde jungle uden at ende hjem med 10 forskellige slags marcipan?

I julelysets klare ånd har redaktionen derfor ofret sig og kæmpet sig igennem intet mindre end ni forskellige marcipaner og syv forskellige typer nougat for at finde ud af, om nogle af dem er en værdig partner til vores elskede kvalitetschokolade, når julens konfekt skal fremstilles.

Marcipanens smag er naturligvis nødvendig at vurdere alt efter, om marcipanen bruges med nougat, chokolade til klassiske konfektstykker, desserter eller til bagværk, og så langt kunne redaktionen desværre ikke strække sig i testen. Vi har derfor smagt marcipanen og nougaten med almindelig klassisk julekonfektbrug for øje.

MARCIKAN

ANTHON BERG REN RAA MARCIKAN

Mandler 60%, sukker 20%, glukosesirup, vand, konserveringsmiddel.

Ikke så kraftig marcipanduft. Meget ordinær, måske lidt kedelig marcipansmag. Fin fugtighed, finmalet. Udemærket klassisk marcipan.

MAGASIN REN RÅ MARCIKAN

65% Spanske mandler, sukker, glukose, vand, konserveringsmiddel.

E202 Heller ikke så kraftig duft ligesom Anthon Bergs marcipan. Sød marcipansmag, lidt grovere valset end Anthon Bergs. Også relativt anonym. Fin fugtighed. Udemærket marcipan.

MØLLESKOVLY MARCIKAN

65% Mandler, rørsukker, honning alt økologisk.

Mere fed duft. Kraftig smag - føles lidt som om der er alkohol i marcipanen. Svag bitter smag med lidt orangesmag - kan evt. skyldes honningen. Ikke en børnemarcipan. Til dem der gerne vil væk fra den klassiske marcipan-smag. Er lidt grovere end de to foregående.

KOKKENS KØKKEN REN RÅ MARCIKAN

60% Mandler, sukker, vand, glukosesirup.

Svag duft. Finmalet, lidt sej. Meget neutral smag. Er absolut ikke blandt redaktionens favoritter. Selvom den er billig, så brug 10-15 kroner mere og køb en anden marcipan.

ODENSE REN RÅ MARCIKAN

60% Mandler, sukker, vand, glukosesirup.

Lidt mere duft end den forrige. Grovere og lidt mere og bedre smag end Kokkens Køkken, der ellers har samme ingredienser. Over middel klassisk marcipan.

SUMMERBIRD MARCIKAN

Valenciamandler, sukker, glukosesirup.

Lidt kraftigere, behagelig marcipanduft. Finmalet. Dejlig konsistens og dejlig blød, harmonisk smag. Klassisk marcipan. Redaktionens favorit indtil videre i testen. Der er (som de andre marcipaner hidtil i testen) ikke så mange nuancer, men den har en god ærlig marcipansmag.

SV. MICHELSEN REN MARCIKAN

70% Mandler, sukker, invertsirup, alkohol, invertase.

Alkoholen kan godt duftes svagt. Finmalet - mere end den forrige. En lillesmule bitterhed. Minder enkelte redaktionsmedlemmer om kranskekage. Mandelsmagten tager lidt tid for at trænge igennem.

BOJESEN REN RÅ MARCIKAN

62% Valenciamandler (81% valenciamandler, 15% ristede valenciamandler, 4% californiske mandler, sukker, vand, glukosesirup, konserveringsmiddel og citronolie.

Den flotteste indpakning i testen. Marcipanen adskiller sig ved sin mørkere farve, der skyldes, at ikke alle mandlerne er afskallede før brug. Meget kraftig, mørk duft - kan også dufte en anelse af citron. Meget grov. Ganske velsmagende med citronsmag, der ligger i munden og giver en meget lang eftersmag. Nærmest et stykke konfekt i sig selv. Det mest specielle stykke i testen og med den kraftigste mandelsmag. Absolut ikke den typiske marcipansmag og helt klart voksen-marcipan, men det bedste alternative i testen til den klassiske marcipan.

LUKSUS PR CHOKOLADE MARCIKAN

66% Mandler, sukker.

Den kraftigste duft blandt de almindelige marcipaner i testen. Finmalet. Typisk, enkelt højkvalitetsmarcipan sikkert god til konfekt. Lidt til den søde side, men kan absolut anbefales.

(fortsættes på næste side)



MARCIPAN- OG NOUGATSMAGNING

(fortsat fra *forrige side*)

KONKLUSION

Der var kun een enkelt marzipan, redaktionen direkte ville gå uden om nemlig Kokkens Køkken, mens Summerbird samstemmende var favorit ved de klassiske marcipaner med Mølleskovly som et godt alternativ til dem, der gerne vil en smule væk fra den typiske marcipansmag. Bojesens mørke, grove marzipan er helt sikkert den overraskende joker blandt marcipanerne, og er absolut en smagsprøve værd.

NOUGAT

KOKKENS KØKKEN BLØD NOUGAT

52% sukker, 36 % fintmalede hasselnødder, 9% kakaosmør, 3% kakaomasse, emulgator og vaniljemasse.

Tydelig, sød hasselnøddeduft. Meget sød og fed smag. Absolut ikke redaktionens favorit!

ANTHON BERG

45% ristede hasselnødder, kakaosmør, mælkesukker, kakaomasse, emulgator.

God - ikke så sød - nougatduft. Karamelagtig nougatsmag. Føles ikke så sød og fed på tungen og lettere, men man falder ikke ned af stolen af jubel. Er at foretrække frem for Kokkens Køkken.

PR CHOKOLADE NOUGAT

Sukker, hasselnødder, kakaosmør, skummetmælkspulver, kakao, emulgator, aroma.

Meget ren hasselnøddeduft. Lidt sukkeragtig. Meget ren nougatsmag, ikke for sød. Smelter hurtigt i munden. Er også bedre end Kokkens køkken. Anthon Bergs nougat havde en længere smag.

MAGASIN BLØD NOUGAT

Sukker, hasselnød, kakaosmør, skummetmælkspulver, kakao, soya licitin, aroma.

Sød, lidt mere neutral og behagelig nougatduft. Smelter hurtigt i munden og har også den lidt sukkeragtige, knasende smag som nougaten fra PR Chokolade. Umiddelbar god smag med en lang eftersmag, der dog ikke nødvendigvis er positiv. En ok nougat uden at være en stor kulinarisk oplevelse.

ODENSE BLØD NOUGAT

Sukker, hasselnødder (31%), vegetabilsk fedt, vallepulver, kakaomasse, mælkesukker, kakao, kakaosmør, emulgator, aroma.

Fed, sød hasselnøddeduft. Smager mere hen ad noget mousse-ganache-agtig end en typisk nougatsmag. Smelter hurtigt. Ingen eftersmag og lidt brændt smag. Ikke imponerende smag. Ikke en redaktionen vil anbefale.

SUMMERBIRD NOUGAT

Sukker, hasselnød, kakaosmør, skummetmælkspulver, kakaomasse, emulgator, vaniljearoma.

Svag, klar hasselnøddeduft. Smager godt, redaktionens klare favorit indtil videre. Smelter godt på tungen, og med en god ren smag. Smager som en nougat skal smage uden underlige bismage.

BOJESEN NOUGAT

Da Bojesens nougat netop var ankommet i butikken og endnu ikke var kommet i sin rigtige emballage, fik Chokoladeredaktionen alligevel lov til at få en klump pakket ind på god gammeldags vis i pergament, men nougaten er klar til køb nu.

Lidt brændt, karamelagtig duft. Den groveste nougat i testen med en tydelig kaffesmag. En klar voksenougat. Fed smag, men uden en lang eftersmag. Matcher godt Bojesens marzipan, der også er utraditionel. Lige så god som Summerbird og skiller sig klart ud fra de andre nougater.

KONKLUSION

Der findes tydeligvis mange middelmådige nougater, og når man først smager dem, synes man, at de smager nogenlunde (og undrer sig over, om man nu i virkeligheden overhovedet bryder sig om nougat). Når man dog så smager på nougat som Summerbird og Bojesen laver dem, er det en helt anden smagsoplevelse, der møder dig, og man opdager (efter redaktionens mening), hvordan nougat rent faktisk skal og bør smage.

Og husk nu at bruge en god chokolade til julens konfekt...



MARCEL DESAULNIERS: I'M DREAMING OF A CHOCOLATE CHRISTMAS

Anmeldt af Frank Mandix

"I never met a chocolate I didn't like." - Diana Troi (Star Trek).

Lad mig starte med at sige, at dette bliver ikke nogen neutral anmeldelse. Jeg glædede mig allerede, da jeg bestilte bogen den 1. november. Desværre udkom den ikke før 14 dage senere, så der var god tid til at indkalde kagebagefanklubben. Nu skulle der bages kage.

EN BOG FOR ALLE

Denne gang har Desaulniers sat sig for at lave en bog med opskrifter, som alle skulle kunne lave, og hvor der ikke skulle bruges specielle ingredienser - alt skulle kunne købes i det lokale supermarked. Altså en bog der er meget forskellig fra f.eks. "Death by Chocolate", hvor hver opskrift er en udfordring, medmindre du er udlært dessertkok.

TEKSTEN ER EN OPLEVELSE

En af de gode ting ved denne bog er den gode tekst, der følger til hver opskrift. Tag indledningen til Sweet and Sour Sugar Cookies: "This cookie will woo your senses. It looks and smells like your soon-to-be favorite holiday memory, and it melts in your mouth like an early snow.". Sweet and Sour Sugar Cookies tager ca. en time at lave, og så er de både nemme at lave og smager fantastisk.

Navnene på Desaulniers' kreationer er ligesom teksten en fornøjelse. Navnet på kapitlerne er også rigtig gode: "Been naughty sweets" siger det hele.

OPSKRIFTERNE ER EN FORNØJELSE

Bogen indeholder ikke kun opskrifter på kager men også på kolde og varme desserter, chokoladedrikke og is. Hvis du er "ny i chokoladekøkkenet", så finder du sidst i bogen et værdifuldt afsnit om udstyr, teknikker og ingredienser som er godt at orientere i. Selve opskrifterne er præcise og enkle at følge og opdelt i trin med forklaring til. Til hver opskrift følger der "Kokkens tips". Som oftest er det forklaringer til, hvordan du nemmest laver dele af opskriften og får det bedste resultat, men det kan også være en mindre udvidelse af opskriften, som gør resultatet endnu bedre. En bog uden billeder ville slet ikke være nær så tiltalende og mange ville mangle en idé om, hvordan slutresultatet skulle være. Fotografierne af Ron Manville er suveræne, se blot forsiden. Som noget nyt i denne bog gives der anvisninger på, hvordan man kan opbevare kagerne, og hvor længe de kan holde sig.

I sidste kapitel gives der anvisninger på hvilke opskrifter, der kan transporteres og hvordan, hvilke der er gode til at give væk, og hvilke der bedst serveres hjemme.



CHOCOLATE CHERRY CHEESECAKE

For at få en fornemmelse af bogens anvendelighed og for at se om den levede op til ideen om, at enhver kan lave opskrifterne, prøvede jeg at lave Chocolate Cherry Cheesecake (CCC). Så kan I selv bedømme, om det er lykkedes for Desaulniers.

(CCC) er en af de mere krævende opskrifter og meget svær at modstå. Da det er en cheesecake, skal den stå mindst ½ døgn i køleskabet, og derfor laves den bedst over to dage. Bunden laves af dej til Sweet and Sour Sugar Cookies og er en god undskyldning for at lave Sweet and Sour Sugar Cookies.

Oven på bunden kommes traditionelt cheesecake-fyldt blot med den variation, at der blandes nogle lækre kirsebær i. Brug f.eks. amarena kirsebær. Efter et par timer i ovnen og en nat i køleskabet laves der en ganache af chokolade, som fordeles over cheesecaken. Det gøres af to omgange for at sikre et tykt lag chokolade.

Efter endnu en tur i køleskabet og tre timers utålmodig venten, er kagen klar til at blive pyntet. CCC var nem at lave, men man skal blot være opmærksom på, at der ikke må spares på ganachen og sørge for, at ganachen har den rigtige temperatur, når den lægges på. Lad være med at spare på ingredienserne. Det ville være at spare på oplevelsen. Kagen er en af de dyreste i bogen og koster ca. 550 kr. i råvarer.



AMERIKANSKE MÅL MED MERE

Bogen er amerikansk og det betyder, at alle mål er anderledes. Temperaturer er angivet i fahrenheit og mål i "Cups & Sticks". Hvis du ikke er vant til disse eller ikke har målebægre med amerikanske mål, så kig på www.cooks.com under "Unit Calc". Nogle af opskrifterne bruger double cream, brug almindelig piskefløde i stedet. Lidt improvisation skader ikke og sund fornuft sikrer et godt resultat.

KONKLUSION

Hvis du har lyst til at lave chokoladekager med højt chokoladeindhold op til julen, så er dette bogen. Der er masser af gode opskrifter - både simple og lækre, men også mere udfordrende og udsøgte. Efter at have bagt og smagt tre opskrifter, er jeg ikke i tvivl. Bogen bør stå på en hver chokolade elskers bogreol.

Set til 260 kr. på www.sundaybooks.dk.

MICHAEL TURBACK: HOT CHOCOLATE

Anmeldt af Chris Bangert Larsen



Hvis den globale opvarmning ikke kommer lige med det første, og vi tværtimod render ind i nogle kolde og rå vinterdage. Ja, så kender vi svaret: Varm Chokolade.

I den forbindelse er denne amerikanske bog "Hot Chocolate" (HC) bestemt yderst velegnet: Et lille handy format, billig i pris og hele 60 gode opskrifter for enhver smag plus lidt ekstra guf.

Et indledende praktisk afsnit om ingredienser, redskaber og gode råd - f.eks. lav chokoladen og lad den så trække natten over, det udvikler smagen.

Derefter følger fem kapitler med opskrifter, nogenlunde tematiske.

Vi begynder med seks let moderniserede udgaver af de gamle indianske og mestits drikke, og finder allerede her et par gedigne overraskelser fra Mexico og Bolivias højland. Men så følger beroligende dejlige og rene Europæiske klassikere fra berømte konditorier og chokolaterier.

Således styrket er vi klar til kapitlet med - ikke Haute Couture - men "Haute Chocolate-modern variations". Drikke med spændende duftende krydderier og andet godt. Det kan dog stadig gøres relativt enkelt i nogle opskrifter f.eks. i LAVENDEL HC med hakkede pistacier på toppen af flødeskummet.

I kapitlet "For Adults omly" finder du ikke noget fy-fy-frækt, men derimod stærke og fyrige drikke med diverse spirituosa. Jeg nævner blot "MIDNIGHT COWBOY" med både Rom, Kahlua og Jack Daniels.

Vi slutter dog opskrifterne af med det relativt børnevenligt kapitel "Second Childhood-Nostalgic Hot Chocolate". Også her er der svære og meget elaborerede opskrifter, men også så enkelt som NUTELLA HC, der laves med 175ml sødmælk og 2 spiseskefulde Nutella.

Til sidst finder vi et kapitel med "Convival Companions" til disse gode drikke. Flødeskum naturligvis, eller rettere basic whipped cream, der laves med lidt vanille og florsukker ligesom den franske creme Chantilly. Lidt uvant sødt for danskere måske, men til gengæld foreslås forskellige smagstilsætninger til skummet, kanel, cayenne m.m.

Diverse cookies tilbydes også og så selvfølgelig Marsh Mallows, for det er jo en amerikansk bog.

Netop derfor anvendes også Amerikanske mål, men glædeligt finder vi en omfattende omregningstabel først i bogen.

Derimod er indledningens beskrivelse af de Amerikanske chokoladekategorier ikke meget bevendt, men læses selve opskrifterne bliver meningen mere klar. Semisweet er 50-50%, Bittersweet er 70% og unsweetened op til 99% (og så bruger en enkelt opskrift uspecificeret Dark chocolate...)

Heavy cream tilsvarende engelsk double cream (48% fløde), hvilket ikke findes i Danske daglighandel, men med piskefløde bliver drikken normalt rigelig fed til vores smag. Endelig må man bære over med ingredienser, der i USA fås på "any Latino market", men alternativer kan normalt findes uden katastrofalt tab.

Ofte er disse forskelligheder i mål og ingredienser ikke det store problem, for en del opskrifter er ganske enkle. 4 ounces chokolade (ca. 100 gram), 1 Cup sødmælk (235 ml) og måske lidt sukker og vanille.

Hvor svært kan det være?

Ja, omkring 15 opskrifter er subtile varianter over dette tema.: Mælk kan delvis erstattes af heavy cream (op til 1/4 eller 1/2), Chokoladen kan forstærkes af usødet chokolade eller kakaopulver og sukker, hvilken type og hvor meget, er en videnskab i sig selv.

Resultatet kan være særdeles solide drikke, hvor anbefalingen halve kopper (demitasse) bør tages alvorligt - ikke mindst i Spanien.

Her læser vi at hvis man i Madrid kommer hjem kl. 4 om morgenen med en smuk og indtagende partner, så er en lille kop fed, tykflydende (med majsstivelse) varm chokolade og friturestegte Churros, det eneste man tænker på...

I de kolde fjelde længere nordpå er opskrifterne noget lettere, men bestemt lige så velsmagende og her ville man gerne stoppe, hvis ikke man skulle følge bogens verdensomsejling ud på de vilde chokolade vover.

HC med laurbær, med estragon og med paprika i HUNGARIAN HEAT eller med allehånde og cayenne i HELLFIRE HC er blandt forslagene.

Kina og Japan er jo ikke kendt som chokoladelande, men CHINESE 5 SPICE HC lyder sjov og Japansk SAKE-WASABI HC med TAHINI COOKIES lyder... interessant.

Med min aversion mod ost (og kærlighed til chokolade) vil jeg personligt nok trække grænsen ved NUEVA BOGOTA HC med terninger af farmers cheese.

Opskrifterne kan således være meget omfattende. BROWN RUSSIAN med 18 ingredienser tager nok prisen: Mælk, fløde, chokolade samt næsten hele krydderihylden og et stort skvæt vodka.

Omvendt har Scharffenberger tillid nok til sit produkt til at melde ud med en liter sødmælk, der lidt efter lidt hældes over deres 70 % chokolade (170 gram). Rigtig fristende, men heller ikke den blev udvalgt, da redaktionen pligtøpfyldende gik over til en praktisk smagning af bogens spændende opskrifter.

Vi (jeg) bestemte os for at afslutte en lille middag med en rigtig Wienerklassiker fra Café Mozart, så vi fandt de fine porcelænskopper frem og satte klarinetkoncerten på anlægget (Obo og andre blæsere og vel også violinkoncerterne ville også fungere hertil, men nok ikke klaver!)

(forsættes på næste side)

MICHAEL TURBACK: HOT CHOCOLATE

(fortsat fra forrige side)

HEISSE CHOKOLADE mit SCHLAGOBERS (flødeskum ville have lydt så banalt) var en ren, god og kraftig drik (husk at si den før servering). Fed, men markant smag (70 % og ekstra usødet). Varm og god under det kølige skum. En Traditionel drik, der sjældent går galt og let kan justeres efter behag.

Da bogen som sagt er fra USA måtte vi jo også smage en helt typisk Amerikaner såsom PEANUTBUTTER HC med HOMEMADE MARSHMALLOWS (som jeg dog havde købt mig fra).

Jeg frygtede, at man skulle være vokset op i middle America med baseball, drive inn og country music (musikforslaget) for at sætte pris på drikken, men jeg fik meget positive reaktioner, da jeg røbede indholdet for mine medsmagere. Den let bitre chokolade, det nøddeagtige strejf af jordnødder og det meget søde skum på toppen var en vellykket kombination.

Jeg bør tilføje, at jeg klog af skade havde skåret lidt ned på kakao og chokolademængden og givet lidt ekstra mælk, hvilket gjorde drikken tyndere og lettere drikkelig.

HOT CHOCOLATE À L'ORANGE var den heftige finale på smagningen: Cayenne, nelliker, muskatnød, mandarin skal og et pænt kvantum Cointreau. Krydderier og alkohol fungerede perfekt sammen. Et godt bid, der dog på ingen måde brændte i hals og mave. dulmende, men markant chokolade. Spiritus og appelsinsmag på samme tid varmende og forfriskende.

Herefter havde jeg ingen betænkeligheder ved at sende den øvrige redaktion ud i den kolde nat hjem. De var vel præparerede.

Set til 65 kr. www.saxo.dk.



JULEMARKED

Af Chris Bangert Larsen

På Tivolis julemarked, der afholdes hvert år, kan man bl.a. træffe den eksklusive Malmø chokoladebutik "Les Trois Roses", som medlemmer af redaktionen tidligere har besøgt i en af deres tre butikker i hjembyen. Det kan så absolut anbefales. Et udvalg af deres usædvanlige sortiment måtte naturligvis prøves af den øvrige redaktion.

Les Trois Roses ejes af Jan Hedh (hvis bog vi anmeldte i sidste nyhedsbrev) og Maria Escalante, der er vokset op med chokolade i Sydamerika. De importerer Valrhona chokolader og den eksklusive Porcelana, men laver også egen konfekt.

"Gin & Tonic" hed den ene chokolade, vi prøvede, som ganske rigtigt havde et mærkbart hint af noget alkohol og enebær. En anden var "olivenolja & citron", der også var interessant. og den sidste var med havsalt. Undertegnede, der ikke er meget for ost, begræd dog egentlig ikke, at stykkerne med chevre og med Roquefort var udsolgt.

Derimod faldt jeg for nogle andre usædvanlige chokoladeprodukter. Mere end et halvt dusin chokoladmarmelader var på sortimentet (tomat, chili og chokolad var den mest særegne).

Chokoladvinäger og syv forskellige chokoladkrydderier til mad og chutney med chokolad var andre spændende ting man kunne fristes af, men jeg endte dog med at vælge et lille glas med chokoladesennep. Valget stod her mellem jordgubb, Mango eller Hallon & chokoladsenap, hvor jeg tog sidstnævnte, der blev solgt med rådet om, at det gik glimrende til charcuterivarer.

Lidt godt brød, en god spegepølse eller lidt fin spansk serrano skinke med denne sennep under (eller over er frit valg) faldt i såvel redaktionens smag som i mine private gæsters smag senere hen, da jeg serverede det som appetizer/amuse gueule på små sprøde croutoner.

Hindbær, chokolade og sennep, der alle tre gik klart igennem i smagen, viste sig som en rigtig god kombination, der også er værd at prøve i andre sammenhænge.

Er chokoladeverdenen ikke forunderlig?



CHOKOLADEMUSEUM I BARCELONA

Af Tove von Jessen

De fleste, der interesserer sig blot en smule for chokolade, ved, at Bruxelles er byen, man skal besøge. Knap så kendt er det måske, at Barcelona også har en lang tradition inden for chokolade- og konfektfremstilling.

Chokolademuseet er absolut et besøg værd og i sammenligning med Bruxelles, er museet i Barcelona en langt større oplevelse. Museet ligger i smukke lyse lokaler med hvælvinger i loftet. Det er en del af et bygningskompleks, der også rummer byens konditorskole. Hvis man er heldig, kan man gennem skolens store glasruder se konditorerne stå og arbejde med forskelligt bagværk. Det er i sig selv en oplevelse. Det koster ca. fire Euro at komme ind, men der er god rabat at hente, hvis man har et Barcelona Card. Der er lukket om tirsdagen.

Museet gennemgår dels det rent botaniske ved chokolade omkring planter, dyrkning, høst, forarbejdning og så videre, og dels illustreres chokoladens historie og produktudvikling. Og skulle man ikke have det spanske sprog helt præsent - eller for den sags skyld det catalanske, så er alle tekster oversat til engelsk. Det er virkelig informativt, uden at være kedeligt, og i det hele taget har museet gjort meget ud af formidlingen. Der er rum med små filmsekvenser og lysbilledshow samt en del maskiner og redskaber til chokoladeproduktion. En sjov ting er dog de mange skulpturer udført i chokolade. Man kan f.eks. se Gaudís berømte salamander i hvid chokolade, Don Quixote med hest og hele pivtøjet, en kæmpe Kristusfigur, en udstilling af sko og en kæmpe kinesisk drage og meget, meget andet. Det er alt sammen meget morsomt, men det mest fantastiske er duften! Da mange af figurene ikke står i monter, kan man hele tiden indsnuse chokoladeduften - til sidst får man altså helt lyst til at bide halen af dragen.



Derfor er kronen på værket da også et besøg i museets lille og nærmest uanseelige café. Når man har gået rundt i museets pragtfulde duft af chokolade og har samlet appetit, så må man bare smage den varme chokolade. Her i landet sættes der ofte lighedstegn mellem varm chokolade og en kop kakao med en ordentlig klat flødeskum ovenpå. I Barcelona er det slet ikke det, der menes med varm chokolade. Her får man serveret en kop med noget, der virkelig er flydende chokolade - og hvis man har svært ved at tro det, så kan man blot lade sin kop stå urørt et stykke tid, så begynder chokoladen faktisk at stivne. Man kan dog slet ikke lade være med at drikke af den, så det er ikke et reelt problem. Man kan bestille en lille eller en stor kop, men vi blev naturligvis fristet af den store. Det var pragtfuldt, selvom vi så var nødt til at springe frokosten over den dag. Chokoladen har en konsistens og en fylde, så man hurtigt føler sig mæt, men er på ingen måde sød og vammel. Det må være en meget mørk, let krydret chokolade, der benyttes. Vi er i hvert fald ikke længere i tvivl om, hvorfor Aztekerne kaldte chokoladen for en gudedrik!

Kommer du ikke lige forbi Barcelona i nærmeste fremtid, så kan du få et glimrende indtryk ved at kigge på dette link <http://patisseriea.cat/en/PortadaMuseu>.

OPSKRIFTER FRA KONFEKTARRANGEMENT

Af Thomas Schødt og Carin Agersnap

I november måned afholdt Thomas Schødt og Carin Agersnap et vellykket konfektarrangement. Her følger lidt af de opskrifter, som deltagerne på kurset kunne prøve kræfter med, og som I hjemme i stuerne nu også kan fornøje jer med. God fornøjelse.

KAFFE-CHOKOLADETRØFFEL MED FIGNER

- 2 dl piskefløde
- 2 spsk. hele mørkristede javakaffebønner
- 150 g mørk chokolade
- 8 tørrede figner

Kom fløde og hele kaffebønner i en lille tykbundet gryde. Lad fløden simre i 5 minutter. Fisk kaffebønnerne op, gem 1 spsk. af dem. Bræk chokoladen i mindre stykker, og smelt den under omrøring i fløden. Tag gryden af varmen. Hak de gemte kaffebønner fint, og vend i trøflen. Skær fignerne over et par gange, og bland dem i trøflen. Kom bagepapir i en lille form ca. 12 x 20 cm og hæld trøflen i. Lad stivne uden for køleskabet. Når den er stivnet, skal den opbevares tildækket i køleskabet. Skær den gerne i aflange skiver ved servering.

CHILI-KANEL TRØFFEL

- 275 g piskefløde
- 120 g smør
- 450 g mørk chokolade
- 80 g sukker
- 2 stærke chili
- 3 spsk. kanel

Hak chokoladen fint. Hak chilierne fint, kog dem op i fløden og lad det trække 5-10 min. Sigt chilierne fra fløden og kog fløden op med sukkeret. Hæld den varme fløde over chokoladen og rør til al chokoladen er smeltet. Når massen er fingervarm tilsættes smørret i små tern.

HAVREGRYNSKUGLER MED MARCIPAN

Ca. 30 stk.

- 100 g groftrevet rå marzipan
- 75 g havregryn (ca. 2 dl)
- 100 g blødt smør
- 1 spsk. stærk brygget, kold kaffe
- 5 spsk. florsukker
- 2 spsk. kakao
- 30-40 små papirforme

Kom alle ingredienserne i en skål og rør dem godt sammen med en ske. Smag blandingen til. Tril små kugler à ca. ½ spsk. og fordel dem i små papirforme. Stil havregrynskuglerne tildækket i køleskabet i mindst 2 timer.

JULETIP

Af Tove von Jessen

Hvis turen går til Berlin i december, hvor byen er fyldt med smukke og hyggelige julemarkeder, så læg vejen forbi Leysieffer på Kurfürstendam: Her kan man, blandt virkelig meget andet, få en anderledes plade julechokolade. Den findes både i en lys og en mørk version, som er krydret med kanel, koriander og kardemomme. Leysieffer laver 100 grams-plader med de mest besynderlige krydderier, hvad med mørk chokolade med Earl Grey, lys chokolade med ingefær eller mørk chokolade med slåen? Julechokoladen er da heller ingen undtagelse, men sjovt er det i hvert fald.

Går juleturen ikke lige til Berlin, kan det meste af varesortimentet bestilles i netbutikken på: www.leysieffer.de.

CHOKOLADEFESTIVAL 2008

Søndag den 24. februar 2008 kl.11-17

Festivalen afholdes på KVL, Københavns Veterinær- og Landbohøjskole, Thorvaldsensvej 40, 1871 Frederiksberg C. Vi skal være i den smukke marmorhal med højt til loftet, masser af plads til aktivitet på standene og smukke produktpræsentationer.

Billetter købes ved indgangen, men det er naturligvis gratis for Chokoladeselskabets medlemmer at deltage.

KVL ligger 5 minutters gang metrostationerne Forum og Frederiksberg. Buslinie nr. 29 kører lige til døren, og der er gratis parkering på KVL's parkeringsplads. Alt i alt en meget nem besøgsadgang for alle.

Det bliver en usædvanlig og meget festlig dag. Vi kårer den håndværker, der udfører de bedste arbejder i chokolade som årets vinder af DM 2008 på dagen. Der bliver demokøkkener, foredrag og arbejdende værksteder. Der bliver naturligvis rig lejlighed til at smage på de lækre sager, og der vil være gode Festivaltilbud. Som noget helt nyt kårer et panel af professionelle og private den bedste chokolade i flere kategorier. Der bliver mulighed for at følge chokoladen fra vækst og høst nær ækvator, til du køber den.

Hele den danske chokolade-branche er repræsenteret - lige fra den største producent til den mindste håndværker, og de vil alle gøre deres bedste for at give gæsterne et indblik i en chocolatier's verden. Konditorfaget vil fremstille de smukkeste kager til livets højtider, så der bliver masser af inspiration.

Vi sætter fokus på temaer som Chokolade og Sundhed, Innovation og Det Gode Håndværk. Husk også påsken ligger lige for døren. Der bliver inspiration at hente for alle, både professionelle og amatører.

Henvendelser om arrangementet er meget velkomne til: Mariann Melhedegaard og Lotte Junggreen. Find kontaktinformationerne på forsiden.

BILLEDER FRA JULENS CHOKOLADE 2008

