

Essencefabrikens Vänner

Nyhetsbrev nr. 4

Nu står midsommar för dörren och sommarvärmen är här. I detta nyhetsbrev delar vi med oss av recept på svalkande iskaffe och härlig parfait. Hoppas att du gillar dem lika mycket som vi gör och att du finner inspiration i nyhetsbrevet.

Vi önskar trevlig läsning och en riktigt härlig sommar!
/Vännerna på Essencefabriken



P.S. Passa gärna på att besöka vår nya uppdaterade hemsida:
www.essencefabriken.se

Dekorera mera!

Lite färg och dekoration kan piffa till även de enklaste av bakverk, såsom till exempel vanliga muffins.

Citronmuffinsen på bilden nedan har vi gett en ljusgrön marängfrosting smaksatt med lime essence och på toppen en gul blomma av sockerkristyr.

Chokladmuffinsen har vi dekorerat med en tvåfärgad cremecheese-frosting; den ena är smaksatt med kakaopulver och den andra är smaksatt med gräddkola essence och färgad ljusblå. Några guldfärgade sockerkulor fick bli kronan på verket.

Låt din kreativitet flöda fritt!



Hos oss hittar du smaksättning, livsmedelsfärg och klassiska dekorationer som kanderade violblad, rosenblad och syrener med mera.

Lycka till!

1889
KVALITET & TRADITION

Recept

Essencefabrikens Parfait

3 st Äggulor
1 dl Florsocker
0,5 krm Vaniljpulver
(alt. 1 msk Vaniljsocker)
2,5 dl Vispgräde
Essence efter tycke och smak



Gör så här:

Äggulor, florsocker och vaniljpulver vispas ordentligt tills poröst.

Tillsätt vald essence. Vi rekommenderar att du börjar med 1 krm och smakar dig fram. Tänk på att gräde också ska tillsättas.

På bilden ser du några trevliga varianter på parfait. Den till vänster är smaksatt med melonessence, färgad lätt grön och dekorerad med färska myntablad. I glaset längst bak i bild har vi punschparfait gjord med vår punschessence (ny på hyllan med smakessencer). Till höger har vi en parfait smaksatt med nougatessence, en aning kakao och rostade hackade hasselnötter.

Vispa grädden i en separat bunke och vänd sedan försiktigt ner grädden i äggsmeten.

Välj ut en lämplig form, antingen något som parfaiten ska serveras direkt i eller en form som du kan stälpa/trycka ut parfaiten från. Klicka i smeten i formen med en sked. Receptet är för 3-4 portioner.

Låt parfaiten vila i frysen minst 6 timmar, gärna ett dygn. Ta ut din parfait ur frysen några minuter före servering. Dekorera, servera och njut!

Husmorsknepp för att få bort t.ex. skaldjur- eller vitlökslukter från händerna

Nästa gång du river vitlök på ett rivjärn (gjort av rostfritt stål), diska det som vanligt för att bli av med vitlöksresterna. Sedan kommer vi till själva kneppet: medan du sköljer av rivjärnet med kallt vatten så gnuggar du händerna mot rivjärnets insida, där det inte finns något vasst att skära sig på, och blir på så sätt av med vitlökslukten från fingrarna.

Rostfritt stål innehåller krom. Kromet reagerar med de "illaluktande" molekyler på huden och eliminerar den dåliga lukten (svavelföreningar). Det går att köpa ståltvålar i butik sedan många år tillbaka, men att gnugga händerna mot t.ex. rostfria diskhon under kallt rinnande vatten fungerar också lika bra. Värt att testa på nästa kräftska!

Ytterligare ett användningsområde för bikarbonat?

Vi har fått ett trädgårdstips vi vill dela med oss av, nämligen att mördarsniglar skyr den basiska bikarbonaten. Strö bikarbonat i linjer runt de växter du är extra rädd om, så ska enligt utsago sniglarna undvika dem (tänk på att inte använda nära surjordsväxter). Kan vara värt att testa!

Recept

Iskaffe med härliga smaker



1 dl	Starkt kaffe
1 dl	Mjök
1-2 tsk	Strösocker
1-2 krm	Essence
4-5 st	Isbitar

Exempel på essencer som vi tycker passar utmärkt till iskaffe är kokos, hasselnöt, chokladtoffee, nougat och kardemumma.

Gör så här:

Brygg en kanna starkt kaffe och låt svalna. Häll det kalla kaffet, mjölken, socker, vald essence och några isbitar i en cocktailshaker. Skaka ordentligt så att sockret löser sig och drycken blir väl kyld.

Fyll ett glas med isbitar eller krossad is och häll på kaffedrycken.

Servera direkt och njut!

Öppettider Sommar

Vecka 26 & 27:

Måndag – Torsdag	10.00 – 17.00
Fredag	10.00 – 16.00

Vecka 28, 29, 30 & 31:

Semesterstängt

Vecka 32, 33 & 34:

Måndag – Torsdag	10.00 – 17.00
Fredag	10.00 – 16.00

Sedan öppet som vanligt:

Måndag – Fredag	10.00 – 18.00
Lördag	11.00 – 15.00

