

Essencefabrikens Vänner

Nyhetsbrev nr. 8

I detta nyhetsbrev delar vi med oss av ett recept som kan passa fint till stundande påskbord och vårluncher, samt ett recept på ett klassisk runt litet bakverk som med fördel serveras till fikat under helgen. Apropå godsaker så vill vi också informera om att vi återigen har mintkyssar och brända mandlar i butiken.

Hoppas att du gillar våra utvalda recept lika mycket som vi gör och att du finner inspiration i nyhetsbrevet. Vi önskar dig en riktigt fin vår!

/ Vännerna på Essencefabriken



Mandelmassa

Du har väl inte missat att vi är en av få som saluför Valdéngårdens högkvalitativa mandelmassa? Mycket god och användbar i desserter och konfektyrer.

För att undvika att massan torkar, se till att förvara den i lufttät plastpåse eller burk.

Om den är kylskåpskall eller lite torr kan du testa att lägga massan i dubbla plastpåsar och sedan sänka ned i varmt vatten en stund så mjuknar den och blir lättare att använda. Men även om den är torr och hård kan du ha den i t.ex. fyllningar genom att riva och blanda med en skvätt grädde.

Mandelmassa går bra att frysa, men för att behålla strukturen gäller det att tina den långsamt. Så låt mandelmassan först ligga i kylan över natten och sedan i rumstemperatur.

Rågmalt

Memma hör påskan till i vårt grannland i öst, så om du tillhör dem som gör denna traditionella påskdessert kan vi tipsa om att vi har den viktiga ingrediensen rågmalt i sortimentet.

Recept

Currysill

1 frp	5-minuterssill (ca 400 g)
1,5 dl	Crème Fraiche
0,5 dl	Majonnäs
1-1,5 msk	Curry
1 tsk	Gurkmeja (kan uteslutas men ger en gulare färg)
0,5 st	Äpple
0,5 st	Gul lök

Skala och hacka en halv lök och ett halvt äpple. Stek lök och äpple i lite matolja tills det mjuknat men inte fått färg. Strö över curry och gurkmeja och stek lite till. Mixa till en röra och blanda i crème fraiche, majonnäs och ca 1 msk av spadet från sillen. Smaka ev. av med salt.

Låt sillen rinna av och skiva den i lagom stora bitar. Vänd försiktigt ner sillen i currysåsen och lägg upp i en glasburk. Förvara i kylan.

Serveras med kokt potatis, alternativt även gott som smörrebröd. Bre då lite majonnäs på skivor av grovt rågbröd, lägg på ett par salladsblad och sillen. Garnera med kokt skivat ägg och gräslök.



1889

KVALITET & TRADITION

AB STOCKHOLMS AETER- & ESSENCEFABRIK

Wallingatan 14, 111 24 Stockholm • 08-20 83 26 • info@essencefabriken.se • www.essencefabriken.se

*Recept***Biskvier med Saffranssmak**

100 g Mandelmjöl
1,5 dl Strösocker
2 st Äggvita (från stora ägg)

125 g Smör
1,5 dl Florsocker
2 tsk Vaniljsocker
1 st Äggula
2-3 tsk Saffransessence

200 g Chokladglasyr

**Mandelbottnar:**

Sätt ugnen på 175°C.

Blanda mandelmjöl med socker, tillsätt lätt vispade äggvitor lite i taget och rör ihop till en klumpfri smet, varken för lös eller för fast. Spritsa ut små runda bottnar på en plåt med bakplåtspapper. Vi ritade cirklar på bakplåtspappret som var 5 cm i diameter, men du kan naturligtvis göra små munbitar eller mer rejäla istället, tänk bara på att tiden i ugnen då behöver regleras.

Grädda i mitten av ugnen i ca 12-15 min tills de fått fin lätt gyllenbrun färg (och lite beroende på om du vill ha en klassiskt segmjuk eller en mer knaprig mandelbotten). Låt dem svalna.

Smörkräm:

Vispa smör, florsocker och vaniljsocker så att det blir vitt och fluffigt. Vispa ner äggulan och tillsätt saffransessence. Det blir härligt gula saffransbiskvier så här lagom till påsk. Stryk på smörkrämen med en kniv eller sked på mandelbottens platta sida, så det blir en rundad topp. Låt stå kallt tills smörkrämen stelnat.

Istället för saffransessence, kan vi även varmt rekommendera att smaksätta smörkrämen med:

- Päronessence (gärna med lite grön livsmedelsfärg).
- Moccaessence och siktad kakao.
- Punschessence.
- Gräddkolaessence med lite havssalt.

Tänk på att alltid "smaka upp" med essencer/aromer, dvs börja med litegrann och smaka av tills du når den smakstyrka du vill ha.

Chokladglasyr:

Smält chokladglasyr försiktigt i mikrovågsugnen eller över vattenbad (våra chokladglasyrknappar är tempererade och ska därför inte hettas upp till över 45°C.). Doppa biskvierna i chokladen så att smörkrämen täcks men inte mandelbotten, skaka försiktigt så att lite av chokladen rinner av innan du vänder upp biskvin. Låt stelna i kyl. Tag fram biskvierna ur kylan en stund innan servering så att de hinner bli rumstempererade.

**Öppettider under påskhelgen**

Skärtorsdag: 10.00 - 18.00
Långfredag - Annandag Påsk: Stängt

Glad Påsk!