BOLSJEHUSET



Opskrifter på søde & blandede bolsjer

Bolsjehuset.dk
Værkstedsgården 13
2620 Albertslund

Følg os på:
Bolsjehuset
Bolsjehuset.dk_
Bolsjehuset.dk_

Alle opskrifterne er doseret så de passer til bolsjehusets grundmasse:

1,5 dl. vand
1,5 dl. druesukker eller spraytørret glucose
5 dl. sukker

BOLSJEHUSET

Mokkabolsjer
3 ml mocca [se bemærkning nedenfor]
1 ml brun farve

Flødekaramel
6 dråber brun farve
3–4 ml flødekaramelaroma
½ tsk. hvid farve

Kanelbolsjer
3 ml kanelaroma
1 ml brun farve
½ tsk. hvid farve

Bailey-bolsjer
4 ml Bali (Bailey)
1 ml brun farve
1 tsk. hvid farve

Pebermyntebolsjer
1 ml pebermynteolie
1–1½ tsk. hvid farve

Althea-bolsjer
1 ml bergamotte-aroma
2 ml gul farve
1–2 dråber orange farve

Tutti-frutti
1 tsk. citronsyre
2 ml grøn farve
3 ml tutti-frutti
2 spsk. farvet krymmel
Massen trækkes og klippes

Vaniljebolsjer
Laves i rød og gennemsigtig.
2 ml vanilje
portion: 1 ml rød farve
portion: gennemsigtig uden farve

Ingefærbolsjer
3–4 ml ingefær
2 ml gul farve

Pistaciebolsjer
3 ml pistaciearoma
1 ml grøn farve
Blendede pistacienødder

Falske bananer
3 ml bananaroma
½ spsk. lakrids
1 spsk. salmiak
1 ml sort farve

Ørevoks
½ spsk. lakridspulver
1 spsk. salmiakpulver
4–5 ml flødekaramel
Massen trækkes lys

Champagnebrus
1 tsk. citronsyre
2 ml grøn farve
3 ml champagne-aroma

Gammeldags honningbolsjer
2 ml gul farve
1–2 dråber rød farve
(du kan også bare bruge orange farve)
1 ml honningaroma
1 spsk. salmiakpulver
Massen trækkes lys orange.

Bismarck-bolsjer
1. del - den store del:
1 - 1½ tsk. hvid farve
1 ml pebermynteolie
2. del - den lille del:
1 ml rød farve
Lægges som striber på den hvide masse.

Colabolsjer
1 tsk. citronsyre
1–1½ ml brun farve
3 ml cola-aroma



Alle opskrifterne er doseret så de passer til bolsjehusets grundmasse:

1,5 dl. vand
1,5 dl. druesukker eller spraytørret glucose
5 dl. sukker

BOLSJEHUSET

After Eight
Del portionen i to lige store dele.
1. del:
1 ml pebermynte
½ tsk. hvid farve
2. del:
3 ml chokoladearoma
1 ml brun farve

Københavnerstænger
Del portionen i to lige store dele.
1. del:
1 skrabet tsk. citronsyre
2 ml gul farve
2 ml ananasaroma
2. del:
2 ml vanilje
1 ml flødearoma
1 tsk. hvid farve
Læg den gule masse som et lag omkring den hvide masse.

Gammeldags rabarberbolsjer
Del massen i to lige store dele.
1. del:
1 tsk. citronsyre
2 ml gul farve
3 ml ananasaroma
½ tsk. hvid farve
2. del:
2 ml rød farve
1 knivspids citronsyre
Læg den røde masse omkring den gule som et lag.

Kung Fu
1. del:
1 tsk. citronsyre
1 tsk. hvid farve
3 ml champagne-aroma
2. del:
Lidt sort farve
1 ml anisolie
1 spsk. lakridspulver
1 spsk. salmiakpulver

Blåbærbomber
Del massen i to lige store dele.
1. del:
1 tsk. citronsyre
10 dråber lilla farve
½ tsk. hvid farve
3 ml blåbær
2. del:
4 ml flydende lakrids
1½ spsk. salmiakpulver
1½ ml sort farve
Flad begge dele ud, læg dem oven på hinanden, og rul dem sammen, så du får en flot spiral. Hak bolsjerne, så spiralen bliver synlig

Cappuccinobolsjer
1½ ml brun farve
3–4 ml cappuccino-aroma
1 ml flødearoma

Snebolde
Del massen i to lige store dele.
1. del:
1 skrabet spsk. lakridspulver
1½ spsk. salmiakpulver
1½ ml sort farve
2. del:
½–1 ml pebermynteolie
1–1½ tsk. hvid farve
Træk den hvide masse, til den er helt hvid, og form den til en aflang pølse. Læg den sorte masse omkring den hvide som et lag. Hak bolsjerne, så den hvide masse bliver synlig indeni.

Toffee
3 dråber brun farve
2 ml gul farve
1–1½ ml toffee

