BOLSJEHUSET



Bolsjekogning trin-for-trin

Bolsjehuset.dk
Værkstedsgården 13
2620 Albertslund

Følg os på:
Bolsjehuset
Bolsjehuset.dk_
Bolsjehuset.dk_

BOLSJEHUSET

Bolsjegrundmasse på 500g
1,5 dl. vand
1,5 dl. druesukker eller spraytørret glukose
5 dl. sukker

Du skal bruge:
Decilitermål
Gryde - ikke aluminium
Bolsjemåtte (væv)
Termometer
Skrabere
Pipette/sprøjte til afmåling
Saks eller hakke
Et glas lunkent vand til termometeret

Denne trin-for-trin guide tager udgangspunkt i et lakridsbolsje (se opskrifter på sidste side)



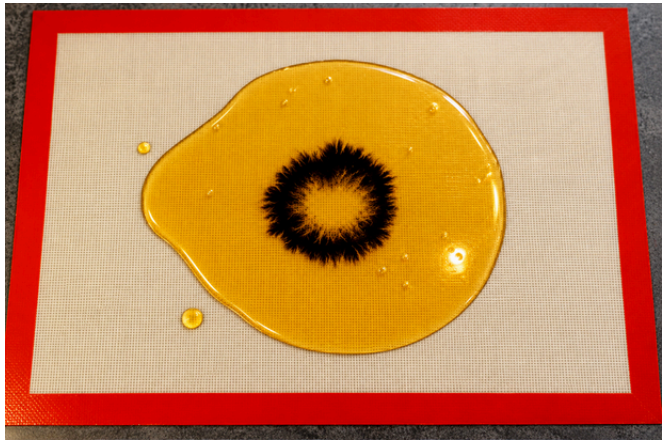
Start med at smøre bolsjevævet med lidt madolie. Der skal kun bruges et tyndt lag. Man behøver ikke at smøre vævet hver gang. Sørg for at have alt klar, inden du går i gang.



Bland druesukker eller spraytørret glukose, sukker og vand sammen. Sæt termometeret i gryden. Kog massen op til 165 grader. Rør forsigtigt med termometeret undervejs.



Når bolsjemassen når 165 grader, tages termometeret op og sættes i et glas varmt vand. Hæld forsigtigt bolsjemassen ud på bolsjemåtten. Husk handsker, massen er varm.



Tilsæt nu farve. Hæld farven direkte i fra flasken. Rør rundt i massen med skraberen, så farven fordeles jævnt.



BOLSJEHUSET



Tilsæt pulveret. Det er en fordel at blande lakridspulver og salmiakpulver sammen først og tilsætte dem samtidig.



Tilsæt derefter aroma, og arbejd den godt ind i massen. Nu er det tid til at ælte bolsjemassen.



Du kan ælte med skraberen, men det er lettest at bruge bolsjevævet. Fold vævet ind over bolsje-massen, og træk det hurtigt tilbage. Fortsæt hele vejen rundt, indtil massen er ensartet.



Når bolsjemassen har samlet sig, er det tid til at klippe eller hakke bolsjerne. Du skal arbejde hurtigt, da massen begynder at stivne. Træk en pølse af massen, og klip eller hak bolsjerne.



Klip eller hak bolsjerne på bolsjemåtten. Sørg for, at de ikke ligger oven på hinanden, da de klistrer sammen. Når bolsjerne er afkølede, kan de opbevares i en pose eller bolsjebøtte.



BOLSJEHUSET

Bolsjeopskrifter

Sød lakrids bolsjer
1 spsk. lakridspulver
2 ml. sort farve

Black Mamba bolsjer 1
2 ml. sort farve
3 ml. black mamba aroma

Peber bolsjer
1 spsk. lakridspulver
1 spsk. salmiakpulver
2 ml. sort farve
1 tsk. fint peber

Black Mamba bolsjer 2
1 tsk. med top lakridspulver
2 tsk. salmiakpulver
3 ml. black mamba aroma
sort farve efter behov

På Bolsjehuset.dk finder du mange flere opskrifter, tips & tricks, videoer og meget mere.

