

ÅRETS KONDITOR. BJUDER PÅ CHOKLAD

deluxe

Sara Aasum Hultberg, Årets konditor 2014, älskar att baka med choklad. Här bjuder hon på sina egna favoriter. Försvinnande goda och inte alls svåra att göra själv.

AV YVONNE AHNSTRÖM RECEPT: SARA AASUM HULTBERG
FOTO: PER RANUNG



Sara
Aasum
Hultberg

Ålder: 24 år.

Yrke:
Konditor.

Aktuell: Börjar i dagarna på sitt nya jobb som konditor på Björn Frantzéns restauranger på NK.

Sara Aasum Hultberg fullkomligt älskar att baka – så mycket att när hon är ledig från sitt jobb som konditor på Taverna Brillo i Stockholm är hon helst hemma och bakar.

– Bakning är min största hobby och passion. Jag gillar att jobba varierat, men jag älskar verkligen att jobba med choklad, man kan göra så mycket gott av det. Mina arbetskamrater brukar skoja med mig för att jag alltid vill ha choklad med som ingrediens i mina desserter.

I höstas blev Sara Årets konditor, tävlingen är det svenska mästerskapet för professionella konditorer.

– Det har verkligen betytt mycket för mig. För det första är det ett slags bevis för att det jag gör är bra. För det andra öppnar det många dörrar, min karriär har fått en stor skjuts framåt, berättar Sara och avslöjar att hon i mars börjar på ett nytt jobb som konditor på Björn Frantzéns restauranger på NK i Stockholm.

– Jag behöver utmaningar annars tröttnar jag. Hos Frantzén kommer jag att få jobba lite mer kreativt med att skapa nya desserter. Det är min kreativitet som är min största styrka som konditor. Jag älskar att experimentera och komma på nytt.

Passionen för bakning uppstod tidigt i Saras liv.

– Både mamma och mormor har jobbat på kondis. De bakade jämt hemma och jag var med. Hela min familj är genuint matglad, så det har såklart påverkat mig. Jag gjorde faktiskt mitt första bakreportage i Nya Wermelandstidningen när jag var elva år. Det var sju recept med lite blandat som chokladtårta, cheesecake och kakor.

"Vissa bakverk blir bättre om man använder glutenfria mjöler."

Sara, som växte upp i Arvika, började jobba extra på kondis som 15-åring och utbildade sig till bagare och konditor på Tullholmsgymnasiet i Karlstad. Sedan hon tog sitt gesällbrev har hon jobbat både i Norge och New York som bagare

och konditor innan hon kom till Taverna Brillo.

Sara gör allt från grunden och arbetar alltid med råvaror i säsong.

– Det är ju då råvarorna är som godast. Jag gillar rena, enkla, svenska smaker. Om jag gör något med hallon ska det verkligen smaka hallon och inte krocka med massor av andra smaker. Och så gillar jag inte när det blir för sött. I Sverige är vi duktiga på att inte använda för mycket socker, i USA däremot är allt alldeles för sött.

– Jag kan vakna mitt i natten av att jag

drömt om någon ny smakkombination. Då måste jag testa det nästa dag. Experimenterandet är nog det roligaste med mitt jobb. Ibland börjar jag med en smakidé, sedan kan det sluta med något helt annat, berättar hon.

Chokladrecepten som Sara gjort i det här reportaget är lätta att göra hemma.

– Jag har valt att använda lite annorlunda mjölsorter. Många efterfrågar glutenfritt mjöl i dag, det är en stor trend. Och faktum är att vissa bakverk blir mycket bättre och saftigare om man använder glutenfria mjöler.

Sara har några råd på vägen till alla baksugna.

– Läs igenom receptet noga innan du sätter igång att baka och se till att du har allt du behöver, både redskap och råvaror, framme i rätt ordning. Då får du flyt!

– Sedan skulle jag vilja råda alla som älskar att baka att köpa en väg. Det blir alltid mycket bättre om man väger mjölet. ❖



Glutenfria scones med choklad

⌚ 20 MIN + 20 MIN I UGNEN

Hittar du inte chokladknappar går det lika bra att använda hackad choklad.

Till 8 scones:

- 3 ½ dl rismjöl
- 2 dl bovetemjöl
- 1 msk finmalt psylliumfröskal
- 2 tsk bakpulver
- 2 tsk farinsocker
- 1 ½ tsk salt
- 100 g smör, rumsvarmt
- 4 dl mjölk eller filmjök
- 150 g chokladknappar

Tillbehör:

- ev jordnötssmör

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200°. Blanda de torra ingredienserna och nyp ihop med smöret. Tillsätt vätskan och blanda snabbt ihop tills allt blandats ordentligt. Tillsätt chokladknappar. Låt degen stå och svälla ca 5 min.

2. Klicka ut degen i 8 bitar till runda bullar på en plåt med bakplåtspapper.

3. Grädda mitt i ugnen ca 20 min. Låt sconsen svalna på galler. Servera dem ljumma med till exempel jordnötssmör. ❀

SARAS TIPS!

Använd alltid en choklad av hög kvalitet. Se till att den innehåller riktigt kakaosmör.

Ta en chokladsort som har ungefär 60 % kakaohalt när du använder mörk choklad i chokladkräm.

Chocolate Chip Cookies kan förvaras i frys innan avbakning. På så sätt kan du alltid få fram färska kakor snabbt. Se bara till att tina degen innan den bakas.



Servera sconesen nygräddade, gärna med jordnötssmör.

Chokladkrämspaj med vispad crème fraiche och sötsalta pekannötter⌚ 30 MIN + 30 MIN FÖR DEGEN
ATT VILA + 15 MIN I UGNEN
+ 4 TIMMAR I KYLEN

Paj och nötter kan förberedas dagen före servering. Garnera pajen strax innan ni njuter av den.

Till 12–14 bitar:

- 2 dl vetemjöl
- 1 dl florsocker
- ½ dl kakao
- 4 msk mandelmjöl
- 1 krm salt
- 100 g smör, rumsvarmt
- 1 litet ägg
- 50 g mörk choklad

Chokladkräm:

- 150 g mörk choklad
- 100 g mjölkchoklad

- 1 gelatinblad
- 2 dl vispgrädd
- 2 dl mjölk
- 1 dl strösocker
- 4 äggulor

Sötsalta pekannötter:

- 100 g pekannötter
- ½ dl strösocker
- ½ tsk salt

Vispad crème fraiche med vanilj:

- ½ vaniljstäng
- 2 dl crème fraiche
- 2 msk florsocker

Gör så här:

1. Blanda de torra ingredienserna och smör, gärna i en matberedare. Tillsätt ägget och arbeta snabbt ihop till en deg. Linda in degen i plastfolie och låt den vila i kylan, ca 30 min. Sätt ugnen på 200°.

2. Kavla ut degen på mjölad

arbetsbänk och klä en pajform, ca 24 cm i diameter. Täck med aluminiumfolie runt kanterna och grädda mitt i ugnen ca 15 min. Låt pajskalet svalna. Hacka chokladen och smält den i mikrovågsugn eller över vattenbad. Pensla pajskalet med chokladen.

3. Chokladkräm: Hacka den mörka och ljusa chokladen. Lägg gelatinbladet i kallt vatten ca 5 min. Värm grädd, mjölk och socker till lite varmare än fingervarmt och häll blandningen över äggulorna under omrörning. Häll tillbaka blandningen i kastrullen. Värm till 82°. Ta kastrullen från plattan och tillsätt gelatinbladet.

4. Häll krämen över chokladen. Mixa snabbt med mixerstav tills allt blandats ordentligt. Låt krämen svalna innan den hälls i pajformen. Låt stå i kylan ca 4 timmar.

5. Nötter: Sätt ugnen på 200°. Rosta pekannötterna på en plåt mitt i ugnen ca 8 min. Smält sockret på medeltemperatur. Tillsätt nötter och salt precis när sockret börjar få färg och rör om tills sockret börjar bli vitt och separeras. Häll upp nötterna på ett bakplåtspapper och låt dem svalna.

6. Vispad crème fraiche: Vispa samtliga ingredienser tills den har konsistensen av löst vispad grädd.

7. Servera pajen med vispad crème fraiche och pekannötter. ❀

PROVKÖKETS TIPS!

Pajdeg som blir över kan användas till goda kakor.

paj



Servera gärna chokladpajen med hallon.

chocolate chip cookie



Chocolate Chip Cookies med 3 x choklad

⌚ 20 MIN + 14 MIN I UGNEN
Chokladknappar kan bytas ut mot hel choklad som hackas.

- Till ca 25 kakor:**
- 200 g smör, rumsvarmt
 - 4 dl farinsocker
 - 1 dl strösocker
 - 2 ägg
 - 6 dl havregryn
 - 2 ½ dl vetemjöl
 - ¾ dl kakao
 - 2 tsk bikarbonat
 - 1 ½ tsk salt
 - 250 g blandade vita, mörka, och ljusa chokladknappar

- Gör så här:**
1. Sätt ugnen på 175°. Blanda smör, farinsocker och strösocker i en matberedare eller köksassistent. Blanda i äggen, ett i taget.
 2. Blanda ihop de torra ingredienserna och arbeta in dem och chokladen i smeten.
 3. Rulla degen till puckliknande, tjocka kakor (à ca 50 g) och platta till dem något på plåtar med bakplåtspapper.
 4. Grädda mitt i ugnen ca 14 min, de ska vara lite sega i mitten. Låt kakorna kallna på galler. ❀

brownie



Glutenfri brownie med valnötter och apelsin

⌚ 45 MIN + 30 MIN I UGNEN
Mandelmjöl kan variera i grovlek, Provköket använde Kungsörrens vid provlagning.

- Till ca 20 kakor:**
- 150 g valnötter
 - 200 g mörk choklad
 - 100 g smör
 - ½ tsk salt
 - 3 ägg, rumsvarma
 - 2 ½ dl farinsocker
 - 100 g mandelmjöl (2 ½ dl)
 - ¾ dl pressad apelsin
 - 1 msk rivet apelsinskal

- Karamelliserad chokladganache med brynt smör:**
- 100 g mörk choklad
 - 30 g smör (2 msk)
 - 1 ½ msk strösocker
 - 1 ¼ dl vispgrädde

- Gör så här:**
1. Sätt ugnen på 175°. Grovhacka valnötterna. Smält chokladen tillsammans med smör och salt i en kastrull på svag värme tills de har smält ihop helt. Vispa ägg och socker lätt. Vänd ner chokladblandningen i äggvispet. Vänd sedan ner valnötter och mandelmjöl. Blanda i apelsinsaft och -skal.
 2. Häll smeten i en form, klädd med bakplåtspapper, ca 25 x 25 cm. Grädda mitt i ugnen ca 30 min.

Låt brownien kallna.

3. Chokladganache: Hacka chokladen. Bryn smöret tills det börjar få en gyllenbrun färg. Smält sockret i en annan kastrull och låt det bli gyllenbrunt. Tillsätt grädden i två omgångar och låt det koka ihop. Häll gräddblandningen över chokladen och rör om tills den smält. Tillsätt det brynta smöret och mixa till en jämn ganache.

4. Bred ganachen över browniekan och låt stelna eller häll den över kakan vid servering. Skär kakan i rutor. ❀

Chokladfondant med kolafyllning

⌚ 35 MIN + 10 MIN I UGNEN
Fondanten ska vara lös i mitten så håll koll på gräddningstiden.

- Till 6 pers:**
- 150 g mörk choklad
 - 150 g smör
 - 4 ägg
 - ½ dl strösocker
 - 2 msk Maizena majsstärkelse
 - 2 msk kakao
 - flingsalt

- Karamell:**
- 1 dl vispgrädde
 - 50 g smör
 - 1 ½ dl strösocker
 - ½ dl glykos
 - ½ dl vatten

- Gör så här:**
1. **Karamell:** Värm grädde och smör i en kastrull. Stäng av plattan när smöret smält. Smält sockret tillsammans med glykos och vatten på medeltemperatur till ca 190°, till en mörk gyllenbrun färg.
 2. Häll sockret över gräddblandningen i 3 omgångar, var försiktig eftersom blandningen är väldigt varm. Låt koka till 120° Häll smeten i en smord, avlång form, ca 1 liter, klädd med bakplåtspapper. Låt stelna i kyl.
 3. **Fondant:** Sätt ugnen på 200°. Smält chokladen tillsammans med smöret på svag värme. Vispa ägg och socker lätt. Vänd ner choklad- och smörblandningen. Blanda majsstärkelse och kakao. Sikta ner blandningen i chokladsmeten och vänd ihop till en jämn smet. Skär kolan i små bitar 2 x 2 cm.
 4. Fördela chokladsmeten i väl smorda, ugnssäkra formar, à ca 1 dl. Tryck i en bit kola i mitten av formen. Strö på flingsalt.
 5. Grädda mitt i ugnen ca 10 min, håll koll i ugnen för tiden kan variera. Låt fondanten svalna 2-3 min innan de stjälpas upp och serveras. ❀
- PROVKÖKETS TIPS!** Kolan som blir över kan skäras i kuber och eventuellt rullas i lite extra flingsalt. ❀



I fondanten gömmer sig en smörkola.

fondant