

# Ingredienser forklaret

Nogle ingredienser kaldes noget forskelligt i forskellige dele af verden.

For at undgå misforståelser omkring hvilke ingredienser, jeg bruger i opskrifterne i mine e-bøger, har jeg lavet denne liste med lidt forklaring af de ingredienser, som kan give anledning til tvivl.



## Sukre og sirupper

### Hvidt sukker

Hvidt sukker er granuleret sukker, også kaldet "sukrose" eller bare "sukker". Hvidt sukker fremstilles kommercielt af sukkerrør og sukkerroer.

### Sorbitol

Jeg bruger sorbitol i en fin pulverform. Sorbitol er en sukkeralkohol. Sorbitol er typisk lavet af kartoffelstivelse, men det findes også i naturen, fx i æbler, pærer, ferskner og svesker.

### Druesukker

Druesukker omtales også som "dextrose". Det kommer i en fin pulverform.

### Glukose sirup

Glukosesirup er en sirup fremstillet af hydrolyse af stivelse. Jeg bruger glukosesiruppen fra Dansukker, som er en blanding af forskellige typer sukker, der er udvundet af hvedestivelse.

### Invertsukker

Invertsukker er også kendt som "invertsukkersirup" eller "invertsirup". Det er en flydende sukker (i sirupsform) lavet af granuleret bordsukker og vand.

### Honning

Når der står "honning" i mine opskrifter, bruger jeg ofte akaciehonning. Det gør jeg, fordi jeg kan lide dens blomsterlignende aroma og søde, delikate smag, og også fordi akaciehonning forbliver flydende længere og krystalliserer meget langsommere end traditionel honning. Men du kan også bruge en traditionel blomsterhonning.

### **Flormelis**

Flormelis er fint malet hvidt sukker, som man traditionelt bruger til fx at lave glasur af (og til æbleskiverne til jul). Flormelis fremstilles ved at male granuleret sukker til pulver.

### **Lys sirup**

Lys sirup er den klassiske basissirup til at lave slik, småkager, desserter, saucer mv. Jeg bruger den økologiske lyse sirup fra Dansukker. Denne sirup er udvundet af økologiske sukkerroer.

### **Lyst rørsukker**

Lyst rørsukker er sukker, der udelukkende er lavet af sukkerrør, i modsætning til sukkerprodukter, der er lavet af sukkerroer, eller af en kombination af sukkerrør og sukkerroer.

## **Andre ingredienser**

### **Piskefløde**

Jeg bruger en piskefløde, der indeholder 38 % fedt. Til mine opskrifter anbefaler jeg, at du bruger en piskefløde med et fedtindhold på 38 %, eller hvis du ikke kan få piskefløde med en fedtprocent på 38, hvor du befinder dig, brug så i stedet en piskefløde med et fedtindhold på mellem 35 % og 40 %.

### **Smør**

Jeg bruger økologisk saltet smør, der indeholder 80 % fedt og 1,8 % salt. Til mine opskrifter anbefaler jeg, at du bruger smør med et fedtindhold på mellem 80 % og 82 %. Har du ikke saltet smør, så tilsæt gerne lidt salt (svarende til 1-2 % af mængden af smør).

### **Smagsgivende olier/aromaer**

Jeg foretrækker at bruge aromaolierne fra mærket LorAnn Oils. Disse olier kommer i forskellige størrelser: 3,7 ml, 29,5 ml og 118 ml. Du skal kun bruge et par dråber til hver portion fyld. Du finder olierne fra LorAnn Oils i flere danske bage-/chokoladewebsshops.

### **Groft kokosmel**

I Danmark kalder man tørret og revet kokos for "kokosmel". Du kan få to versioner af denne: En grov version og en meget fin version. Til mine opskrifter bruger jeg den grove udgave, som minder om små kokosflager.

### **Mandelmel**

Mandelmel er lavet af meget, meget finthakkede mandler uden skal. Du kan købe det færdigt i supermarkedet, men kan også lave det selv ved at blende smuttede mandler.

### **Kakaopulver**

Med kakaopulver mener jeg den usødede type kakaopulver.