



GÖR EGEN GLASS

-GRÄDDGLASS, YOGHURTGLASS OCH SORB

Råvarorna ger färgen på hantverksmässig sorbet. Från vänster: björnbär, citron och mango.

TEXT OCH FOTO: HELENA ULLMARK
FAKTAGRANSKNING: MIKAEL PALM

Grädde, ägg, mjölk, socker och bär, frukt, nötter eller kryddor. Det är de enda ingredienser som behövs för att du ska kunna göra fantastiskt god glass.

Undvik tillsatser – gör glassen själv

Det är inte lätt att hitta en glass utan en massa tillsatser i matbutiken. Till och med i den ekologiska glassen hittar du "frukt-kärnmjöl" och andra konsistensgivare. Och har du en gång smakat den hantverksmässigt gjorda glassen, med riktiga ingredienser, då är det svårt att gå tillbaka.

Här får du instruktioner och recept så du kan göra glassen själv. Recepten och metoderna kommer från Mikael Palm, konditor och tidigare glassansvarig på Olof Viktors på Österlen i Skåne.

Måste man ha en glassmaskin?

En glassmaskin är en behållare med en paddel som rör runt glassen medan den fryser. Ju snabbare nedfrysning desto smidigare blir glassen eftersom kristallerna blir så små att de inte känns. En bra glassmaskin fryser en sats på 4-7 minuter ner till -10 till -12 grader.

En mindre modell av glassmaskin som rymmer en liter.



Det går givetvis bra att göra glass utan glassmaskin. Då fryser du glassmeten i en bunke i totalt 4-6 timmar. Minst varje timme (gärna oftare) tar du fram glassen och vispar kraftigt eller kör i matberedare. Glassen blir dock inte lika smidig och det är risk att det bildas iskristaller.

Olika typer av glass

Det finns flera olika typer av glass. Här kommer vi att ta upp gräddglass, yoghurtglass och sorbet. Amerikansk glass är gräddglass utan äggula, det gör att den blir lite kortare i konsistensen. Fransk glass kallas den gräddglassen som även innehåller äggula. Italiensk glass är glass gjord på mjölk och ingen eller bara lite grädde. Sor-

Glassmaskinen består av en behållare med fryselement och en omrörande paddel. Den här glassmaskinen rymmer 10 liter.



Gräddglass

Grundrecept

1 liter mjölk
1 liter grädde
460 gram äggula
500 gram socker
70 gram honung

Vispa socker och äggula väl. Sockret måste lösa sig helt och hållet. Värm mjölk och grädde till 100 grader, det är då första bubblan syns. Häll i ägguleblandningen och vispa kraftigt under tiden. Nu ska temperaturen vara 82-85 grader. Låt den inte gå över 85 grader när du hållt i äggulan, för då skär det sig. Ljumba honungen till ca 45 grader (då blir den fasta honungen flytande) och ha i den i smeten. Svalna så fort som möjligt (i vattenbad) och låt stå 8-24 timmar i kyl +4 till +8 grader för att svalna innan infrysning. Häll smeten i glassmaskinen och frys den så fort som möjligt.

Smaksättning

Till en sats gräddglass, grundrecept, kan du smaksätta med någon av följande ingredienser:

- 1 stor eller 2 små vaniljstänger, både inkräm och stängerna
- 120-220 gram choklad, den mindre mängden om ljus choklad
- Hela bär eller bitar av frukt
- 650 gram jordgubbspuré
- En halv sats blåbärssorbet
- Färska örter

För smaksättning med vanilj, skär vaniljstängerna på längden och skrapa ur fröna. Lägg både frön och stänger i gräddmjölk när den kokar upp. Ta ur vaniljstängerna innan du håller i smeten i glassmaskinen.

Chokladglass gör du genom att ha i den hackade chokladen efter att du kokat smeten och när den svalnat till 70 grader. Vill du smaksätta med vit choklad måste du dra ner mängden socker i receptet eftersom vit choklad består till 80-90% av socker.

Bär som legat i sockerlag eller sylt har du i efter glassen gått klart i glassmaskinen, men innan du fryser in den. De ska ha samma sockerhalt som glassen. Har de lägre sockerhalt blir de stenhårda, har de högre riskerar glassen att vattna sig kring bären eller sylten.

I jordgubbsglassen minskar du mjölken till 6 dl och grädden till 7,5 dl och har i 650 g jordgubbspuré. Du kan lyxa till med att, efter att glassen gått klart i maskin, tillsätta 250 gram hela jordgubbar som legat i sockerlag över natten.

Gör en halv sats smet av blåbärssorbet och blanda med en halv sats vaniljglass. Frys sedan som vanligt. Det blir en supergod bärglass, tipsar Mikael!

Du kan också smaksätta med färska örter som pepparmynta eller basilika. Tänk då på att blanchera bladen innan du stoppar dem i glassen. Blancherar gör du genom att hastigt doppa ner bladen i kokande vatten. Då undviker du jordbakterier och får fram bättre smak.

bet görs av frukt- och bärpuréer och sockerlag. Yoghurtglass görs som namnet antyder, av yoghurt, bärpuré och socker.

Det finns också matglass som ankleverglass, hummerglass och rotfruktsglass. De serveras som förrätt eller mellanrätt.

Utseende på äkta vara

Utseendet på glassen är ju det första man lägger märke till. Den hantverksmässigt gjorda glassens utseende skiljer sig en del från industriglass. Är citronsorbet gul? Nej, den borde inte vara gulare än vad citronen är inuti. Likaså är äkta päronglass inte grön, den är ljus, ljus beige, liksom fruktköttet i päron.

Känsla och textur

Känslan av hur glassen känns i munnen är nästan viktigare än utseendet. Rätt temperatur vid serveringen är viktigt för att få rätt känsla. Om glassen innehåller 35% socker

ska den serveras vid -12 till -14 grader. Ju mer socker man har i glassen desto lägre smältpunkt får den, desto kallare ska glassen serveras.

Honung för smidighet

I gräddglassen ger honungen glassen smidighet. Glassen blir lite seg, och gör du kulor av glassen håller kulan ihop bättre. Honungen hindrar också iskristaller från att bildas, både i gräddglass, yoghurtglass och sorbet. Dessutom ger honungen en trevlig smak. Honung upplevs sötare än socker, vilket du ska tänka på om du vill byta ut mer socker mot honung.

Fettet ger krämighet

En gräddglass blir mer krämig ju högre fettinnehåll den har. Fettet kommer från grädden och äggulan. Men har man för mycket grädde i kommer fett i grädden att bilda smörklumpar av röringen i glassmaskinen.

Därför måste grädden spädas ut med mjölk. Den maximala proportionen är 3 delar grädde till 2 delar mjölk (alltså 1,5 liter grädde blandas upp med 1 liter mjölk). I recepten använder vi hälften av var. Äggula, som också innehåller fett, ger glassen en len känsla.

Smaker

Vanilj. Choklad. Hasselnöt. Jordgubbe. Man känner riktigt hur det vattnas i munnen. Glass och sorbet kan smaksättas på olika sätt. Dels kan du ha med smaken i grundreceptet, eller så kan du röra i den efter infrysningen i glassmaskinen, men innan du stoppar in den i din frys för lagring. Då är glassen fortfarande krämig och går att röra i. Du kan lägga i rostade hackade hasselnötter i en vaniljglass. Eller sylt i en sorbet. Eller chokladbitar i chokladglassen. Eller hela jordgubbar i jord-

Bär och frukter som används i sorbet och yoghurtglass ska passeras till puré. Här trycks havtornsbär genom en sil med en slev. Den undre bilden visar en passermaskin.



Den färdiga björnbärssorbeten töms från glassmaskinen.



Här mäter glassmästaren Mikael Palm sockerhalten i sorbetsmeten med en analog refraktometer.

gubbsglassen. Tänk på att det du lägger i ska vara så kallt som möjligt (annars smälter du glassen du just frusit). Lägger du i hela bär ska de ha legat i sockerlag över natten för att få samma sockerhalt som glassen. Annars blir de nämligen stenhårda i frysen.

Puré av frukt och bär

När du ska göra glass och sorbet av frukt och bär ska de vara passerade till puré. Purén är jämn, slät och fri från kärnor (hallon, jordgubbe, havtorn med mera). Bäst smak får du om du passerar färska eller frysta och tinade bär eller frukter. Hårdare frukter som päron, äpple och kvitten måste du koka först. Puré kan du göra i en passermaskin, en passertillsats på hushållsassistenten eller för hand, genom att mosa bären med en sked genom en sil.

Hallonsmaken är söt

En sorbet innehåller generellt sett 35% socker (se recept). Men en hallonsorbet med den sockerhalten smakar så sött att man knappt kan äta den! En citronsorbet däremot, med 35% socker, smakar istället så surt att man knappt kan äta den. Knepet är att med hallon och andra "söta" bär och frukter sänka sockerhalten i sorbeten till 33% eller ha i lite citron. Citron, lime och andra sura frukter kompletteras med mjölk eller puré av en mildare frukt i smeten för att ta udden av syra. Det går bra att använda även soja/havre/rismjolk, men det blir inte riktigt lika krämigt.

Låt glassmeten mogna

När du gör gräddglass värmer du upp mjölk, grädde och äggula till 82-85 grader för att äggulan ska "redas" smeten och få den att tjockna lite. Var försiktig vid uppvärmningen, äggulan skär sig nämligen vid 85-86 grader. Och kokar du mjölk och

Smeten till hallonsorbet regleras till 33% sockerhalt för att inte smaka för sött.



Yoghurtglass

Grundrecept

1 liter naturell yoghurt
1 kg puré av frukt eller bär
500 gram florsocker
70 gram honung

Smaker som passar i yoghurtglass är bär och frukter som är mycket syrliga. Även tropiska frukter som mango och ananas passar bra till yoghurtglass.

Blanda ihop allt. Du kan byta ut florsockret och honungen mot 500 gram sockerlag (se recept). Denna smet ska INTE kokas. Håll i glassmaskinen och frys så fort som möjligt. Blir det för stora kristaller kan du smälta yoghurtglassen (max i rumstemperatur) och frysa in den igen.

grädde och håller den en tid vid 100 grader försämrar smaken. När du sedan svalnar av smeten, låt den gärna stå över natten (12-24 timmar) i kyl (+4 till +8 grader). Då sväller smeten lite vilket vid infrysningen ger en luftigare glass.

Sorbetsmet bör inte lagras över natten eftersom det är risk att sockret börjar kristallisera sig.

Hållbarhet

Glassen är helt klart som godast nygjord, vid -10 till -12 grader. Har du en fryskyl för lagring inställd på den temperaturen ska glassen betraktas som en färskvara och bör ätas inom 5-6 dagar. Vill du lagra glassen längre bör du ha -20 till -24 grader i frysen. Då är glassen OK i minst tre månader.

Ät själv eller sälj med god förtjänst

En björnbärssorbet på egna bär från trädgården och honung från egen bigård. En jordgubbsglass med mjölk och grädde från hushållskon, äggulor från egna hönsfloken och jordgubbar från det egna jordgubbslandet. Lyxigare kan det knappast bli!

Du kan också sälja glassen som kulglass med bra förtjänst. Givetvis behöver du då tillstånd för livsmedelstillverkning från kommunen. Eller låna en godkänd lokal

Det går att smaksätta gräddglass med färska örter, här basilikaglass.



Sorbet

Grundrecept för söta bär och frukter

600 gram puré
500 gram sockerlag
Späd med vatten till 33% sockerhalt

Grundrecept för sura frukter

500 gram puré
5 dl mjölk
500 gram sockerlag
Späd med vatten till 35% sockerhalt

Blanda ingredienserna och frys i glassmaskinen så fort som möjligt. Blir det för stora kristaller kan du smälta sorbeten (max i rumstemperatur) och frysa in den igen.

Sockerlag

0,5 liter vatten
1,4 kg socker
200 gram honung

Häll vatten och socker i en kastrull. Rör så att sockret löser sig. Håll i och honungen och rör om. Koka upp UTAN omrörning. Pensla med en pensel med kallt vatten på insidorna på kastrullen så det inte sitter kvar några sockerkristaller. Skumma av det bruna skummet. Svalna och ställ i kyl. Använd samma dag, annars riskerar sockerlagen att bilda kristaller och sockra sig.

(skolkök, kök på bygdegård m.m.) för glasstillverkningen. Fem liter glass ger ungefär 35-40 kulor som du kan sälja för 4 kr styck, plus 9 kr för bägare eller strut. Med en råvarukostnad på ungefär 25-30 kr per liter så får du en bra timpeng för ditt arbete, både med tillverkning och försäljning.

Boktips: Glasspassion av Jan Hedh (2008)

HELENA ULLMARK är en trogen Åter-läsare och hobby-bonde i Skåne sedan 8 år. Hon arbetar med projektet Smakplats Skåne, ett regionalt centrum för småskalig livsmedelsförädling, där man kan gå kurser om småskalig livsmedelsförädling. www.smakplats.se

