



# Pressmeddelande

November 2011

## Doftande julbak med nya julrecept

*Julhelgerna är snart här och det är dags att börja tänka på julpysssel, varm glögg och naturligtvis ett riktigt roligt och doftande julbak!*

Låt julen bli fylld av spännande överraskningar och nya söta kakor. Visst låter det som att mördegsformar fyllda med kola kan bli en riktig succé både bland barn och vuxna? Eller vad sägs om helt vita chokladbollar? Det blir både gott och snyggt med små läckra "snöbollar" bredvid de klassiska chokladbollarna på gottebordet?

Låt julbaket i år bli nytt och spännande både när familjen bakar hemma i köket och när gästerna kommer. Pepparkakor och lussekatter i all ära – ställ fram ett fat med dubbla strass som är fyllda med nötmassa, mandelformar med kola samt chokladbollar av vitchoklad som ser ut som minisnöbollar! Låt dig inspireras av våra recept och tips som gör årets julbak till något alldeles extra!

För fler julrecept gå in på [www.dansukker.se](http://www.dansukker.se)

### Glykossirap - en nyhet på sockerhyllan

I några av recepten nedan finner ni vår nya Glykossirap, som finns i butik sedan mitten av oktober.

Glykossirapen används framför allt till glass och godis men även i vissa bakverk. Glykossirapen hämmar kristallisering, i t ex hårda karameller och glass och den ger en slät, krämig konsistens i kola och knäck.

Glykossirap är en blandning av olika sockerarter som utvinns ur vetestärkelse.

Glykossirapen säljs i den lilla behändiga 400 g flaskan och kostar ca 23-24 kr i butik.



## Receptförslag

### Mördegsformar med kola ca 25 st

Beroende på formarnas storlek

100 g smör eller margarin  
2 msk Dansukker Florsocker  
2 msk Dansukker Glykossirap  
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
1 äggula  
3 dl vetemjöl

#### Fyllning:

2 dl vispgrädde  
50 g smör  
3 dl Dansukker Strösocker  
2 msk Dansukker Glykossirap

#### Garnering:

1 dl Dansukker Florsocker



Arbeta samman ingredienserna till degen. Lägg i en plastpåse och låt vila i kylskåp i minst 1 timme. Tryck ut degen i formar. Nagga. Grädda mitt i ugnen i 200° i 6-8 minuter. Låt svalna innan de tas ur formarna. Blanda samtliga ingredienser till kolan i en tjockbottnad kastrull och koka tills massan håller 120° eller gör ett kulprov. Fyll kolan i formarna. Dofta lite florsocker över kakorna vid serveringen eller blanda florsockret med lite vatten och bre glasyr över kolan.

### Snöbollor ca 30 st

200 g rumsvarmt smör eller margarin  
3 dl Dansukker Florsocker  
5½ dl havregryn  
1½ dl marsanpulver, kallrörd  
2-4 msk kallt vatten  
200 g vit choklad  
kokosflingor

Rör samman matfett och florsocker, Tillsätt havregrynen, marsanpulvret och det kalla vattnet. Rulla bollar som ställs i frysen. Smält chokladen över vattenbad. Doppa bollarna i den smälta chokladen och därefter i kokosflingor. Förvaras kallt.



### **Dubbla strass** ca 30 st

175 g smör eller margarin  
1 1/2 dl Dansukker Florsocker  
1 ägg  
1 ekologisk apelsin, finrivet skal  
2 msk grädde  
4 1/4 dl vetemjöl

### **Fyllning:**

1 ask nötmassa

### **Garnering:**

Dansukker Florsocker



Rör matfett och florsocker mjukt. Rör i ägget. Tillsätt det rivna apelsinskalet och grädden. Arbeta in vetemjölet. Lägg degen i en spritspåse och tryck ut 60 stycken "rosor" med hjälp av en tyll. Låt vila i kylskåp i 30 minuter. Ställ "rosorna" på plåt med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i knappt 175° i cirka 10 minuter. Låt svalna på galler. Lägg samman kakorna två och två med nötmassa emellan. Dofta lite florsocker över kakorna precis innan serveringen.

### **Hårda karameller** ca 60 st

3/4 dl Dansukker Florsocker  
3 dl Dansukker Strösocker  
1 1/2 dl vatten  
1 dl Dansukker Glykossirap  
1 krm pepparmintsolja eller annan smaksättning  
färg

Sikta florsocker på en plåt. Olja ett bakplåtspapper eller godisformar lätt med olja.

Rör ihop socker, vatten och glykossirap i en tjockbottnad kastrull. Koka upp på medelhög värme och koka till en temperatur på 152° eller droppa lite av smeten i ett glas med kallt vatten och känn om konsistensen är den rätta. Ta kastrullen från värmen och rör i smaksättning och färg. Klicka upp smeten på papperet eller häll i formarna. Du kan även göra stora klickar av smeten och trycka fast en halv grillpinne i trä så får du klubbor istället. Vänd bitarna i florsockret innan de läggs i en burk med tätslutande lock.



**Produktbilder** Högupplösta bilder finns att hämta på vår pressida på [www.dansukker.se](http://www.dansukker.se)

**För mer information kontakta:** Jeanette Nordenhem, Product Marketing Manager, Nordic Sugar [jeanette.nordenhem@nordicsugar.com](mailto:jeanette.nordenhem@nordicsugar.com)