



Cola & tuttifrutti bolsje startsæt

□ [b]Mængde:[/b] 1 portion 575 g, I alt 2,3 kg □ [b]Tilberedningstid:[/b] ca. 30 - 45 min. □ [b]Holdbarhed:[/b] 1 måned i lufttæt emballage □

Inspiration: 11237



Ingredienser:

[b]Grundmasse:[/b] □ 1 dl vand □ 450 g sukker □ 125 g druesukker □ □ [b]Colabolsjer:[/b] □ 1 tsk. citronsyre □ 1,5 ml brun slikfarve □ 6 ml colaaroma □ □ [b]Tuttifruttbolsjer:[/b] □ 2 tsk. citronsyre □ 4 ml gul slikfarve □ 3 ml tuttifruttiaroma

2

[b]Redskaber:[/b] □ 1 lille gryde med låg (ikke aluminium) □ 1 vægt □ 1 deciliter mål □ 1 termometer (200oC) □ 1 håndklæde □ 1 bageplade (evt. 2 ved flere portioner) □ 1 teflonvæv □ 1 pense □ 2 plastskrabere □ 1 sprøjte □ 1 saks pr. bolsjeklipper □ □ [b]Emballage:[/b] □ Plastposer eller anden lufttæt emballage

Sådan gør du:

1. Fold håndklædet og læg det på bordpladen. Læg bagepladen på håndklædet. Smør teflonvævet med ganske lidt olie på begge sider og læg det på bagepladen. Smør plasticskrabere og sakse med en smule olie.
2. Kom vand, sukker og druesukker i gryden og sæt den på fuld varme med låg.
3. Når alt sukkeret er smeltet, tages låget af og termometeret sættes i gryden.
4. Kog op til nøjagtigt 162 °C og hæld massen ud på teflonvævet.
5. Vent ½ min. Tilsæt farve og citronsyre. Ælt med plasticskraberne fra side til side, så farven fordeles og massen flyttes rundt på teflonvævet.
6. Når massen er lidt fastere, tilsæt smagsstoffet. Ælt videre til massen er så afkølet, at den kan æltes med hænderne.
7. Saml massen i en klump og træk korte strimler ud, efterhånden som de klippes til bolsjer eller formes til slikkepinde. Lad ikke bolsjerne røre hinanden.
8. Bolsjerne pakkes lufttæt når de er let afkølet. Læg bolsjerne i køleskab en times tid, så holder de sig bedst.

Fejlfinding:
Bolsjemassen krystalliserer
Underlaget kan være blevet for varmt. Skift bageplade eller flyt til et nyt sted på bordpladen.
Bolsjerne klitrer
1. Der kan være brugt for meget olie på teflonvæv og redskaber.
2. Luftfugtigheden i lokalet kan være for høj – luft ud.