



## Bolsjer

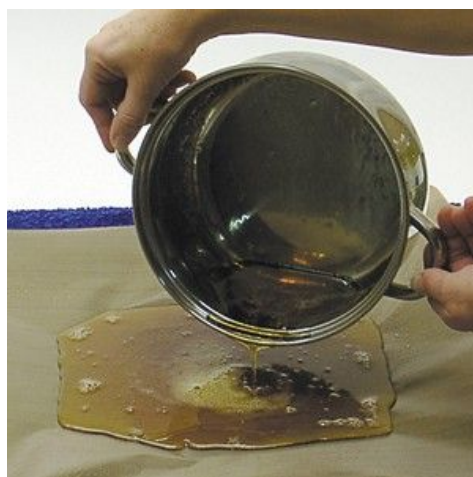
Bolsjer laves af sukker, druesukker og vand - som varmes op. Herefter tilsættes smag og farve. En sjov aktivitet for alle, og en rigtig god gave til én du kan li! ☺ ☺ Dette billede er lånt fra "Børnenes Bolsjebog" af Pia Krøyer, Forlaget Olivia

**Inspiration: 310**



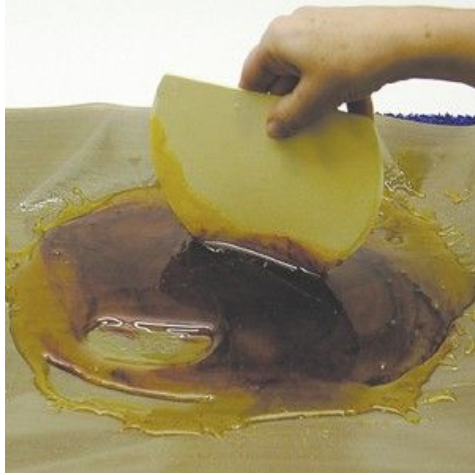
**1**

Kom vand, sukker og druesukker i gryden og sørg for at al sukkeret er vådt. Kog massen på 3/4 varme MED låg. Lad det koge 1 minut med låget på, så dampen kan vaske grydens sider rene. Rør ikke i massen. ☺ Kog herefter UDEN låg og UDEN omrøring til massen er 162 grader.



**2**

Hæld massen ud på det let olierede teflonvæv, der er placeret på en ren bageplade med et håndklæde under for at beskytte bordet mod varmen.



### 3

Efter ca. 1 minut tilsættes smagsstoffer (aromaer og æteriske olier). Tilsæt dem midt på massen og fold straks sammen. Ælt massen med let olierede skraber.

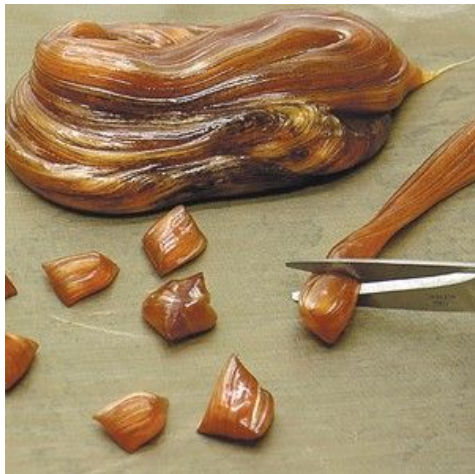
☐ **TIP:** ☐ Nogle oplever, at bolsjer krystalliserer. Det sker typisk, når bagepladen bliver for varm. Derfor bliver massen ikke ordentlig afkølet inden farve og smag tilsættes. En god idé er at skifte bagepladen ud med en kold plade efter 3-4 portioner.



### 4

Ælt med skraberne, men gå over til hånddæltning så snart det er muligt. Brug lette bevægelser, så hænderne kun er i berøring med massen i kort tid.

☐ Hvis man ønsker det, er det muligt at trække massen, dvs. træk massen lang, fold enderne sammen og træk ud igen, så der blandes luft i. Fortsæt til massen er lysere, skinnende og mere uigennemsigtig.



### 5

Klip trekantede bolsjer ved at klippe et bolsje af pølsen, dreje pølsen en kvart omgang og klippe et nyt bolsje af. ☐ Lad ikke varme bolsjer røre ved hinanden, da de så vil hænge sammen. Pak bolsjerne ned, så snart de er kolde.



### Bolsjestartpakker

Dette billede er lånt fra "Børnenes Bolsjebog" af Pia Krøyer, forlaget Olivia

