Kartoflen i det søde køkken

Forfattere: Simon Neistskov Sørensen, Louise Beck Brønnum, Ole G. Mouritsen
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: kartoffel

Introduktion:
Har du nogensinde lavet en dessert med kartoffel? Det får du muligheden for her. Cecilie Bunk Petersen fik en samlet 2. plads i konkurrencen Kartoffelprisen 2020 med denne desserttallerken, som du får opskriften på i denne aktivitet.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Læringsmål

Mål fra Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom

Målene gælder for hele forløbet.

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet:

- Samarbejde om løsning af faglige opgaver.
- Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.
- Samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer.

Kompetencer i hovedforløbet

- Eleven kan vurdere råvarer.
- Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave.
- Eleven kan arbejde i teams samt bidrage til udviklingen af arbejdet.
- Eleven kan formulere sig mundtligt samt vurdere og forstå idéer og synspunkter.
- Eleven kan analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
- Eleven kan komponere, opskriftsætte og tilberede forskellige retter af sæsonvarer med begyndende kreativitet, beregne vareforbrug og udarbejde kalkulationer med selvstændighed og begyndende rutine.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kopiark

Kopiark:

Kartoffelprisen 2020. Det søde køkken og kartoflen.docx_.pdf

Kartoffelprisen 2020

Med kartofler kan kokken for alvor slippe fantasien i køkkenet løs. Det gjorde kokken Cecilie Bunk Pedersen (smagsambassødør i Smag for Livet) ved kokkekonkurrencen *Kartoffelprisen 2020*, hvor hun fik en samlet 2. plads. Denne dessert fik meget ros fra dommerne og er et eksempel på kartoflens mange anvendelsesmuligheder, når kokke, kartofler og kreativitet mødes. Du kan prøve at lave retten selv eller måske få inspiration til nye måder at bringe kartoflens smag i spil.



Kartoffel is

Ingredienser:
250 g kartoffel (gerne melet, eks. Bintje kartoffel)
150 g rørsukker
¾ dl kartoffelvand
¾ dl æggeblommer
3 dl sødmælk
3 dl fløde
Saften fra en ½ citron

Fremgangsmåde:

- Kartoflerne koges møre i rigeligt vand. Derefter sigtes kartoflerne, og kartoffelvandet reduceres til ¾ dl.
- Rørsukkeret kommes i det reducerede kartoffelvand og opløses ved svag varme.
- Kartofler, mælk, fløde og sukkerlage kommes i en blender og blendes godt igennem, til massen bliver ensartet.
- Derefter kommes massen i en gryde, og æggeblommerne kommes i.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

- Massen legeres over svag varme, til den rammer 84 °C.
- Massen sigtes, og kommes på køl.
- Når massen er kold, køres den på ismaskine.

Kartoffelfromage

Ingredienser:
2 æggeblommer (40 gram)
35 g sukker
1 ½ dl fløde
¼ dl reducered kartoffelvand (brug vandet fra kartoflerne til kagen)
2 stk husblas

Fremgangsmåde:
- Husblas lægges i blød.
- Æggeblommer og sukker køres helt stift og hvidt på røremaskine.
- Fløden piskes let.
- Den udblødte husblas smeltes i reduceret kartoffelvand.
- Æggemassen og husblas vendes sammen.
- Til sidst vendes den let piskede fløde i æggemassen.
- Fromagen sættes i silikoneforme, og fryses til de kan vendes ud.
- Skal ca. bruge 20-30 min for at tø helt op.

Kartoffelkage

Ingredienser.
70 g sukker
50 g æggeblommer
65 g æggehvider
45 g mel
50 g hakkede mandler
50 g kartofler, eksempelvis Royal
70 g smør
½ citron

Fremgangsmåde:
- Æggeblommer, æggehvider og sukker piskes stift på røremaskine.
- Kartofler koges møre, og rives groft.
- Mel, mandler, kartofler og smør røres i æggemassen.
- Skallen fra en ½ citron rives i.
- Kagemassen hældes i små silikoneforme eller muffinforme og bages i forvarmet ovn på 180°C i ca. 15-20 min.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Bagt marcipan

Ingredienser.
100 g marcipan

Fremgangsmåde:
- Find en bageplade og bagepapir.
- Marcipanen smuldres på bagepapiret.
- Marcipanen sættes i en forvarmet ovn på 165°C i 10 min, eller til den er gylden.
- Når marcipanen er kold, kan den hakkes fint og bruges som underlag til kartoffelisen.

Kartoffelblomst

Ingredienser.
100 g bagekartofler eksempelvis Bintje eller folva
Flormelis

Fremgangsmåde:
- Bagekartoflerne koges møre og blendes med stavblender til mosen bliver helt 'lang'.
- Kartoffelmassen tilsmages med flormelis.
- Den sødede kartoffelmasse kommes i en blomstersilikoneform og bages i 3-4 min i en ovn ved 160°C.

Æblepuré

Ingredienser.
100 g æble
1 stk husblas
2 stk stjerneanis
35 g rørsukker
½ dl vand

Fremgangsmåde:
- Husblas lægges i blød.
- Æblerne skrælles og skæres i mindre stykker.
- Æbler, brun farin, stjerneanis og vand kommes i gryden.
- Lad æblerne koge til de er møre, og farinen er opløst.
- Stjerneanis tages fra, og æblerne blendes med stavblender, til der ikke er flere klumper i.
- Den udblødte husblas vendes i den varme æbleblanding, til den er helt opløst.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Portvinssyltede æbler

24 stk små kugler af æble
1 dl portvin
2 stk stjerneanis
½ spsk. brun farin

- Æblerne laves til kugler med parisiennejern.
- Derefter kommes de i en gryde sammen med portvin, stjerneanis og brun farin.
- De tilberedes ved svag varme til de er møre, men dog stadig har lidt bid.
- Lidt frisk æble skæres i små tern og lægges oven på kuglerne på tallerkenen.

Anret desserten som vist på billedet.



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv