

# OLIE I VAND

## EMULSIONER

3 tilberedningsmetoders betydning for dine dressinger og saucers viskositet og mundfølelse



OLIE OG VAND KAN BLANDES VED AT STABILISERE SMÅ OLIEDRÅBER I VAND MED EN EMULGATOR, FX ÆGGEBLOMME ELLER SENNEP.

ER DER FORSKEL PÅ AT BRUGE ET PISKERIS, EN HÅNDMIXER ELLER EN STAVBLENDER?

Med håndmixeren piskes emulsionen med mere (mekanisk) energi. Den piskes altså hårdere.



**HÅNDMIXER**

Resultatet er mindre og flere oliedråber, hvilket reducerer mængden af frit vand, og din emulsion bliver altså mere fast, end emulsionen pisket ved håndkraft.

MAYONNAISE. AIOLI.  
HOLLANDAISE. BÉARNAISE.  
SENNEPSVINAIGRETTES  
VI MØDER EMULSIONER MANGE STEDER I DRESSINGERNES OG SAUCERNES VERDEN. DYK NED I PROCESSEN BAG FORENINGEN AF OLIE OG VAND.



**PISKERIS**

1 spiseske olie kan brydes op i 30 mia. dråber alene ved hjælp af et piskeris.

Men oliedråberne er stadig forholdsvis store, hvorfor emulsionen vil være ustabil og konsistensen flydende.

Emulsionen vil inden for kortere tid skille ud i olie og vand, hvorfor den er bedst egnet brugt med det samme.



**STAVBLENDER**

Med stavblenderen bliver energien, du pisker emulsionen med, endnu større.

Resultatet er endnu mindre oliedråber, hvilket stabiliserer emulsionen, så den er mindre tilbøjelig til at skille, og du kan gemme dem i længere tid.

De mindre dråber giver en tykkere konsistens, en fin, cremet mundfølelse og opleves mere smagfuld, da det større overfladeareal frigiver flere aromastoffer.



SMAG for LIVET

**ABSALON**  
PROFESSIONSHØJSKOLEN  
ABSALON

**NORDEA  
FØNDEN**  
Vi støtter gode liv