

Arbejdsark – Geleringsmidler i en ret - cheesecake

Navn:

1. Indledning – hvad ved jeg fra sidste gang?

Før I går i gang må I gerne skrive nogle få ord om hvad I ved om det geleringsmiddel I skal til at arbejde med.

Skriv kort ord om hvad I ved om gelatine og agar, og hvor det bliver anvendt.

Introduktion

I har i aktivitet 2 arbejdet med forskellige typer geleringsmidler og ved noget om deres egenskaber og hvordan de er afhængige af forskellige forhold som pH, saltkoncentration og koncentration. Den viden skal I nu anvende til at lave cheesecake med 2 forskellige geleringsmidler.

Den oprindelige opskrift på cheesecake indeholder geleringsmidlet gelatine, almindeligvis kendt som husblas. Gelatine består af protein som typisk kommer fra grisen og kan blandt andet bruges til at lave mousser og geléer.

Men hvad gør man, hvis man f.eks. er vegetar eller ikke må spise gris? Kan man bruge et andet geleringsmiddel, som kan fungere i stedet for gelatinen? Det skal I nu undersøge ved at lave to cheesecakes, en med gelatine som geleringsmiddel og én med agar som er et vegetarisk geleringsmiddel som stammer fra tang og brunalger.

Formålet med denne øvelse er, at I ved at lave begge cheesecakes undersøger de to geleringsmidlers påvirkning af kagens tekstur.

Skriv ned undervejs hvad jeres oplevelse er med kagerne

Kagemes udseende:

Beskriv cremens udseende:

Beskriv geléens udseende:

Kagemes tekstur:

Beskriv cremens tekstur:

Beskriv geléens tekstur:

Kagens samlede smag:

Beskriv hvad I samlet synes forskellen er på de 2 cheesecakes

Cheesecake med citron og gelatine

Ingredienser:

Creme:

3 blad husblas
1 l vand
15 g. citronsaft
½ tsk. revet citronskal
55 g. sukker
65 g. flormelis
120 g. flødeost naturel
½ vaniljestang
120 g. creme fraiche
120 g. fløde

Citrongelé

4 blade husblas
2 dl vand
15 mL sigtet citronsaft
100 g. sukker
lidt gul frugtfarve

Bund:

120 g. digestive kiks
65 g. smør

Fremgangsmåde:

Bund:

- Beklæd springformen med bagepapir og fordel kiksemassen i et jævnt lag.
- Smelt smørret i en gryde.
- Knus digestive kiksene og rør dem sammen i en skål med det smeltede smør.



Creme:

- Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 min.
- Vrid husblassen fri for vand.
- Kog vand i en gryde, sluk for varmen og tilsæt sukker, citronsaft og den udblødte husblas og rør rundt til en ensartet masse.
- Stil gryden til side og lad massen køle af.
- Rør flødeost og flormelis sammen til en cremet konsistens.
- Tilsæt cremefraiche med kornene fra vaniljestangen og citronskallerne.
- Pisk fløden til skum og vend den forsigtigt med ostemassen.
- Tag 1 spsk. af ostemassen over i husblasmassen i gryden og pisk det sammen til en samlet masse.
- Hæld husblasmassen over i skålen med ostemassen og vend det forsigtigt sammen.
- Hæld massen over kiksebunden og lad den køle af i køleskabet.



Citrongelé

- Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 min.
- Kog i mellemtiden vand, citronsaft og sukker op.
- Når alt sukkeret er smeltet tages gryden af varmen.
- Opløs den udblødte husblas i direkte i den lune citronlage.
- Farv citronlagen gul med frugtfarve.
- Lad citronlagen køle til den er fingerlun
- Hæld blandingen over jeres cheesecake.
- Sæt kagen på køl i mindst 1 time til geléen har sat sig helt



Cheesecake med citron og agar

Ingredienser:

Creme:

2,5 g. agar
1 l 10 g. vand
15 g. citronsaft
Citronskal
55 g. sukker
65 g. flormelis
120 g. flødeost naturel
½ vaniljestang
120 g. creme fraiche
120 g. fløde

Citrongelé

1 g. agar
2 dl vand
15 ml sigtet citronsaft
100 g. sukker
lidt gul frugtfarve

Bund:

120 g. digestive kiks
65 g. smør

Fremgangsmåde:

Bund:

- Beklæd springformen med bagepapir og fordel kiksemassen i et jævnt lag.
- Smelt smørret i en gryde.
- Knus digestive kiksene og rør dem sammen i en skål med det smeltede smør.



Creme:

- Kom agar og vand i en gryde,
- Kog blandingen op
- Tilsæt sukker og varm blandingen op til sukkeret er opløst.
- Tilsæt citronsaft til blandingen.
- Stil gryden til side og lad massen køle til fingerlun temperatur.
- Rør flødeost og flormelis sammen til en cremet konsistens.
- Tilsæt cremefraiche med kornene fra vaniljestangen og citronskallerne.
- Pisk fløden til skum og vend den forsigtigt med ostemassen.
- Tag 1 spsk. af ostemassen over i agarmassen i gryden og pisk det sammen til en samlet masse.
- Hæld agarmassen over i skålen med ostemassen og vend det forsigtigt sammen.
- Hæld massen over kiksebunden og lad den køle af i køleskabet.



Citrongelé

- Bland citronsaften og vandet i en skål.
- Kog blandingen og sukkeret op.
- Når sukkeret er opløst og blandingen simrer let, drys agar i under omrøring indtil blandingen er gennemsigtig.
- Tilsæt ønsket mængde gul frugtfarve.
- Lad citronlagen køle til den er fingerlun
- Hæld blandingen over jeres cheesecake.
- Sæt kagen på køl i mindst 1 time til geléen har sat sig helt.

