

Arbejdsark – Geleringsmidler i en ret – panna cotta

Navn:

I. Indledning – hvad ved jeg fra sidste gang?

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

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

Introduktion

I har måske hørt om panna cotta, og har måske også allerede smagt den lækre italienske dessert. Desserten stammer fra området Piemonte, som ligger i det nordvestlige Italien. Desserten er en slags budding, der er lavet af kogt fløde, sukker, gelatine og forskellige smagsvarianter, fx vanilje, kakao eller citron. Den traditionelle smags giver er vanilje. I Danmark bruges desserten ofte ved større arrangementer, da den er nem og billig at lave, og den sagtens kan laves et par dage før.

Desserten laves typisk med husblas, der er lavet af grisens marv. Men hvad gør man, hvis man fx er vegetar? Kan man egentlig spise panna cotta som vegetar?

I skal nu prøve at lave panna cottaen med husblas og agar, som er et vegetabilsk geleringsmiddel. Formålet med opgaven er at undersøge, om du kan lave panna cotta med agar og sammenligne de to desserters smag og tekstur.

Skriv ned undervejs hvad jeres oplevelse er med desserterne

Beskriv desserternes udseende:

Beskriv desserternes tekstur:

Dessertens samlede smag:

Beskriv hvad I samlet synes forskellen er på de 2 panna cotta tilberedninger

Panna cotta med agar

Ingredienser:

125 g fløde
1 tsk. vaniljesukker
35 g sukker
85 g mælk
2 g agar



Fremgangsmåde:

1. Find og vej alle ingredienserne af.
2. Bland sukker, fløde og vaniljesukker i en gryde.
3. Opvarm det på middel varme og rør rundt indtil sukkeret er opløst. Tag gryden af varmen, når sukkeret er opløst.
4. Hæld mælken i en anden gryde, og rør grundigt agar ud i den. Rør i blandingen indtil den er varmet op til 80 grader. Tag gryden af varmen.
5. Rør de to blandinger sammen.
6. Hæld desserten op i forme og sæt dem i køleskabet til de har sat sig.

Panna cotta med gelatine

Ingredienser:

125 g fløde
1 tsk. vaniljesukker
35 g sukker
85 g mælk
2 stk. husblas



Fremgangsmåde:

1. Find og vej alle ingredienserne af.
2. Læg husblassen i koldt vand.
3. Bland sukker, fløde og vaniljesukker i en gryde.
4. Opvarm det på middel varme og rør rundt indtil sukkeret er opløst. Tag gryden af varmen, når sukkeret er opløst.
5. Dræn vandet fra husblassen.
6. Kom mælk og husblas i en anden gryde og varm den forsigtigt op, imens du rører rundt. Varm blandingen op til gelatinen er opløst.
7. Rør de to blandinger sammen.
8. Hæld desserten op i forme og sæt dem i køleskabet til de har sat sig.