Recept för godisworkshop i Fiskars museum med Anna Backman 22–24.2.2023

Pepparmyntspastiller

4 dl florsocker
1 dl vatten
½ tsk ättika
5–10 droppar ren pepparmyntsolja
100 g mörk choklad

Blanda socker, vatten och ättika i en tjockbottnad kastrull. Koka till 118 grader eller till trådprov. Häll över smeten i en bunke (ej plast!) och låt svalna. Droppa i pepparmyntsoljan och rör om med gaffel. Fyll en kastrull med lite vatten och koka upp för vattenbad. Sätt bunken ovanpå kastrullen och rör om tills smeten blir vit. Låt kastrullen stå på svag värme och klicka ut smeten på bakplåtspapper. Stelnar smeten för fort, blanda i av det kokheta vattnet från kastrullen. Låt stelna. Smält chokladen och klicka på varje pepparmyntspastill. Låt stelna. Förvara i lufttät burk.

Kanderade apelsinskal

3 ekologiska apelsiner
½ liter vatten och ½ msk salt
2 dl strösocker
2 dl vatten

Garnering:
2–3 dl strösocker
150 g mörk choklad

Skär apelsinen i 6 delar och ta bort fruktköttet. Blanda vatten och salt i en bunke. Lägg i apelsinskalen. Se till att saltvattenblandningen täcker skalen. Låt stå över natten.
Häll bort vattnet och skölj ordentligt. Lägg skalen i en kastrull med kallt vatten. Koka upp. Häll bort vattnet. Upprepa processen två gånger till för att koka bort bitterheten.
Skär bort så mycket av det vita som möjligt från skalen. Skär skalet i strimlor.
Häll socker och vatten i en kastrull och låt koka upp. Tillsätt apelsinskalen, rör om lite och låt koka tills skalen blivit genomskinliga, det tar minst ½ timme. Fiska upp apelsinskalen ur sockerlagen, rulla dem i socker. Låt torka.
Smält chokladen, häll den i ett glas och doppa de kanderade apelsinskalen till hälften i chokladen. Låt stelna.

Mandelmassa / Marsipan

125 g florsocker
125 g mandelmjöl
1 äggvita (kan ersättas med några tsk vatten)
Valfritt: några droppar bittermandelolja

Blanda florsocker och mandelmjöl i en skål. Tillsätt bittermandeloljan. Tillsätt äggvitan (eller vattnet) lite i gången tills smeten blir mjuk. Känns smeten för lös, tillsätt florsocker. Känns smeten för torr, tillsätt några droppar vatten. Förvara marsipanen lufttätt packad i färskfolie i kylskåp. Håller några dagar. Om man använder vatten istället för äggvita håller mandelmassan betydligt längre i kylskåp.

TIPS: anpassa receptet efter mandelmjölspåsen, har du en 80 g påse mandelmjöl använder du 80 g florsocker.

Kakaotryffel

150 g mörk choklad, ca 50 % kakaohalt
75 mörk choklad, 60–70 % kakaohalt
1½ dl vispgrädde
2 tsk honung
25 g smör
50 g riktigt mörk choklad (85 % eller högre)
Kakaopulver

Hacka chokladerna med 50% och 60–70 % kakaohalt ganska fint och lägg i en bunke.

Koka upp vispgrädde och honung och häll över chokladen. Låt stå några minuter och rör om tills chokladen smält. Tillsätt det rumstempererade smöret i små bitar. Blanda till en jämn smet. Låt svalna ordentligt till rumstemperatur.
Hacka den riktigt mörka chokladen och blanda ner i smeten. Låt tryffeln stelna några timmar i kylskåp. Forma smeten till kulor. Rulla kulorna i kakaopulvret. Förvaras kallt.

Kokoskuddar

1½ msk gelatinpulver
1½ dl kokande vatten
5 dl socker
1 äggvita
1 dl florsocker
1 dl citronvatten (=saften från en citron + resten iskallt vatten)
2 dl kokosflingor
1 msk kakao

Häll gelatinpulvret i en stor skål. Slå i det heta vattnet. Vispa tills gelatinpulvret löst sig. Häll i socker, äggvita, florsocker och citronvatten. Vispa med elvisp på högsta hastigheten i 10 minuter.
Blanda kokosflingor och kakao i en djup tallrik. Strö lite av kokos-kakaoblandningen i en liten ugnsform. Fyll ugnsformen med den vispade smeten. Strö över lite kokos-kakaoblandning. Låt stelna i kylskåp några timmar.
Dela godiset med en vass kniv. Lyft upp bitarna med hjälp av en stekspade. Vänd alla sidor i kokos-kakaoblandningen. Förvaras torrt och svalt.