

Smagens Dag



Gør smagen sød - karamel i februar

Af Annemarie Sneholm



Kort om karamel

Karamel er som udgangspunkt smeltet sukker. Når man smelter almindeligt, hvidt sukker (sukkarose) og varmer det til mere end 100°, adskilles sukkerets krystaller (fruktose- og glukosemolekyler), og nye bindinger opstår med nye smagenoter og brune farver. Pas på, når først karamellen begynder at ændre farve, for så går det stærkt. En mørk karamel er bitter, og brændt karamel smager ikke rart.

Hvis du gerne vil opnå en gylden karamel, skal du smelte sukkeret lidt ad gangen på midten af en pande og hele tiden tilføje mere sukker oveni det smeltede uden at røre i det. Vip eventuelt panden lidt for at få løst sukker ind på midten for at smelte.

Hvis du anvender en blanding af strøssukker og glukosesirup, så begynd med at smelte det faste sukker, og tilføj det flydende oveni lidt ad gangen.

Hvis du rører for tidligt i massen, kan der, langs kanten, dannes sukkerkrystaller, som kan give klumper i karamelmassen.

Du kan lave en simpel karamelsauce blot ved at tilsætte vand til den smeltede sukker og røre godt rundt. Pas på, det bruser og damper godt. Fløde i stedet for vand gør sauce mere blød og rund.

Hvis du skal lave en karamelcreme, tilsætter du fløde i karamellen, når alt sukker er smeltet og stadig klar i farven. Det vil boble kraftigt i begyndelsen, og du skal røre omhyggeligt rundt. Herefter kan du tilsætte smør og smagsstoffer efter ønske, fx salt, vanillesukker, lakridspulver og meget mere.

Hvis du skal glasere, lave karamelslør eller anden karamelpynt, skal du koge en sukkerlage af sukker og vand, hvor sukkeret skal smeltes helt, før vandet koger. Vandet bringer varmen mere ensartet til sukkerkrystallerne, og lagen bliver helt klar og gennemsigtig.



Vidste du at ...

- Få grader afgør, om sukkerlagen er klar til de mange forskellige stadier af karamel og anvendelsesmuligheder
- Man måler temperaturen i smeltet sukker allermost præcist med et særligt sukkertermometer. Du kan evt. bruge et almindeligt termometer.

Vidste du at ...

- **Flødekaramelmassen skal være 125°**
- Sukkerlage til fondant og smørcreme = 115°
- Sukkerlage til italiensk marengs = 120°
- Sukkerlage til karamelslør, glaseret frugt og trukket sukker = 146°

Smagens Dag



Flødekarameller

I skal bruge

- 150 g sukker
- 1½ dl piskefløde
- 1 dl flydende glukose
- 1 spsk. vanillesukker
- ¼ tsk. flagesalt

Tip – I kan:

- Anvende sirup (lys eller mørk) i stedet for flydende glukose
- Tilsætte 1-2 spsk. lakridspulver
- Tilsætte 100 g hakket chokolade
- Tilsætte et par dråber pebermynteolie
- Tilsætte 30 g ristede, hakkede hasselnødder
- Dyppe nogle af karamellerne i lidt smeltet mørk chokolade.

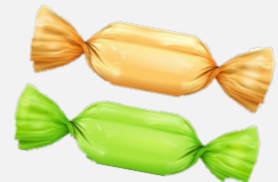
Sådan skal I gøre

1. Alle ingredienser blandes i en gryde og koges under omrøring, til massen er 125°. Mål omhyggeligt med et termometer, så massen ikke bliver for varm.
2. Hæld massen ud på en gummimåtte eller i en rengjort bradepande eller på bagepapir penslet med smagsneutral olie.
3. Afkøl massen i cirka 10 minutter, inden den skæres i passende stykker, der kan trilles i lakridspulver eller overtrækkes med lys eller mørk, smeltet chokolade, når de er helt kolde.
4. Pak eventuelt hver karamel ind i små, passende stykker bagepapir eller madcellofan.

Tip

Hvis I ikke har et termometer, kan I lave karamelprøven:

Kom nogle dråber karamelmasse i et glas med isvand. Hvis det straks kan trilles til en fast, men blød, kugle, er massen klar.



Alle ingredienser er klar.



Bland ingredienserne i en gryde. Hæld massen ud, fx på smurt bagepapir.



Afkøl massen, og skær den i små stykker.



Klar til at smage!

Smagens Dag



Flydende karamel som fyld i støbt chokolade eller som fyld i vaniljeis

I skal bruge

½ tsk salt
1 dl piskefløde
1½ dl sukker
1 dl druesukker
evt. smags giver (lakrids, vanilje...)

Sådan skal I gøre

1. Varm langsomt det hele op til 115° i en gryde.
2. Hæld massen i en skål, og sæt på køl.
3. Når massen ikke længere er brandvarm, hældes den i en tyllepose og stilles på køl. Massen skal være helt kold, før den bruges til fyld.
4. Klip et hul i spidsen af tylleposen, og tryk massen ud i chokoladeformene, eller tilsæt den i ismassen, før denne er helt frossen. Rør kun let rundt i isen, så der stadig er synlig karamelmasse.

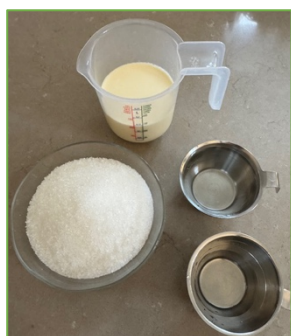
Karamelsauce 2 ½ dl færdig sauce

I skal bruge

200 g sukker
1 ¼ dl vand
+
1 ¼ dl vand eller fløde

Sådan skal I gøre

1. Kog sukker og vand i en gryde eller på en pande, til lagen karamelliserer og er lys, gyldenbrun. Tag væk fra varmen.
2. Tilsæt 2. portion vand eller fløde – pas på, det kan sprøjte.
3. Varm op igen under omrøring, så karamelmassen opløses.
4. Kog til massen har konsistens som tynd sirup. Sauce bliver tykkere, når den står lidt, så pas på ikke at koge den for tyk.



Smagens Dag



Udfyld Smage-5-kanten

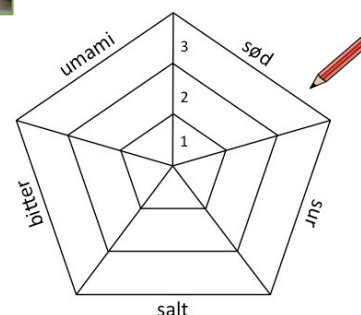
Smag på flødekaramellerne

Brug Smage-5-kanten.

Smager karamellerne lidt sød, farves felt 1 under sød.

Smager karamellerne lidt salt, farves felt 1 under salt osv.

Beskriv smagen af karamel med dine egne ord:



Smageøvelse 1: Lys – gylden – mørk karamel

Formål: At opdage at karamel kan smage meget forskelligt, selv om det er lavet af det samme (sukker).

Sådan gør I:

Læreren (eller holdet) laver **tre små portioner karamel:**

- Lys karamel (tages tidligt af varmen)
- Gylden karamel
- Mørk karamel (tages sent – men ikke brændt!)

Eleverne:

- Smager de tre varianter
- Udfylder en **Smage-5-kant** for hver
- Svarer kort i skemaet:

Hvilken er sødest?	Hvilken er bitter?	Hvilken kan du bedst lide – og hvorfor?

Smageøvelse 2: Karamel + noget = ny smag

Formål: At opleve hvordan karamel ændrer karakter sammen med andre smage.

I skal bruge:

Lidt neutral karamelsauce + små smagsgivere, fx:

- Flagesalt
- Citronsaft
- Vaniljesukker
- Kakao eller lakridspulver

Sådan gør I:

- Smag først på **ren karamel**
- Smag derefter på karamel med **én ny smag**
- Vælg 2–3 varianter
- Beskriv med egne ord i skemaet:

Hvad sker der med smagen?

Bliver den mere sød? Mere bitter?

Mere spændende?

Karamel med smag 1:	Karamel med smag 2:	Karamel med smag 3:
_____	_____	_____
Beskriv smagen:	Beskriv smagen:	Beskriv smagen:

Smagens Dag



Vil du vide mere?

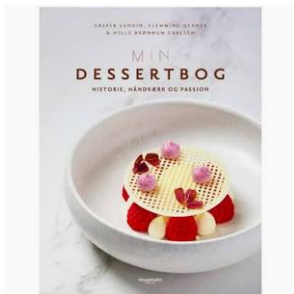
Du kan finde en opskrift på vaniljeis her: https://usercontent.one/wp/smagensdag.dk/wp-content/uploads/2025/11/Noedder_nov25_FINAL.pdf?media=1708445524

og her: https://usercontent.one/wp/smagensdag.dk/wp-content/uploads/2025/06/Jordbaer_juni25_FINAL.pdf?media=1708445524

Brug teksturkort og Smage-5-kanten

- Teksturkort: <https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2017/08/Teksturkort.pdf>
- Smage-5-kanten: https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2017/08/Smage_5_kant_ark.pdf

Læs mere



Min dessertbog, historie, håndværk og passion

Casper Sundin, Flemming Gernyx og Helle Brønnum Carlsen
Muusmann Forlag 2022



Gastronomisk Leksikon

Det Danske Gastronomiske Akademi
Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck 2010



Den lille søde

Nanna Simonsen og Ole Knudsen
Gyldendal Forlag 2023

Den klassiske Køkkenskole

Anne Willan
Gads Forlag (Antikvarisk)

KØB den, hvis du overhovedet kan finde den!



Materialet er udarbejdet af Annemarie Sneholm for Smagens Dag.

Fotos: IstockPhoto side 1, øvrige fotos Irene Eckermann

Redaktion og layout: Mariann Bach Nielsen