

Bom-aften

i Biavlerforeningen Sønderjylland

Honning Bolcher:

100g vand
350g sukker
125g glukose
200g Honning

Det hele koges i en gryde til en temperatur på 165 C, og støbes i bolcherforme

Honning Karameller:

250g Sukker
2,5 dl piskefløde
125g Honning
125g Glukose
25g smør
5g salt

Kog sukker og salt med en lille smule vand til sukkeret er helt opløst.

Tilsæt smør og lad det smelte

Tilsæt honning og glukose, og lad det opløse.

Tilsæt fløde

Lad karamelmassen koge til ca. 125 grader (her skal du bruge sukkertermometeret)

Når karamelmassen er færdigkogt, hældes den i en bradepande og stilles til side. Ikke i køleskab, da dette vil danne kondens og få massen til at klistre.

Pas på ikke at arbejde med massen for tidligt, da den holder sig varm længe, og du derfor nemt kan brænde dig.

Klip karamelmassen i passende mundrette stykker - ryst dem i flormelis så de ikke klistrer sammen - eller pak dem i cellofanpapir.

Karamellerne skal ikke i køleskab, men blot opbevares ved stuetemperatur.

“Honing tavle”/ Honeycomb Taffy:

50g Vand
200g Honning
200g Sukker
50g Glukose
20g Isomalt
8g Natron

Alt undtagen natron koges til 165 C, i en stor gryde, Tages af varmen og natron røres/piskes i, hældes i en form beklædt med bagepapir. lad det køle af. Skæres i mindre stykker, kan evt. overtrækkes med Chokolade.