

FRA FORMANDEN

Vupti - det var den sommer. Nu er det september, og vi tænker så småt mod efteråret, om det er tid til at tage sokker på, vi høster æbler og andre gode sager og nyder, at temperaturen i køkkenet er rimelig igen. Utroligt, hvad frugt kan bruges til og hvor mange opskrifter på æblekager, der findes.

I denne udgave af nyhedsbrevet har redaktionen arbejdet med temaet frugt og chokolade, glæder jer til artiklerne, resultaterne af smagningen og, ikke mindst, månedens opskrift, som naturligvis indeholder chokolade.

Næste store opgave for os er Generalforsamlingen. I år foregår den d. 30. september på N. Zahles Seminarium ligesom sidste år. Vi har fået lov at leje et lokale i stueetagen i år, så det gør adgangen lidt lettere for alle.

På generalforsamlingen får de fremmødte lejlighed til at opleve intet mindre end en snigpremiere på en verdenspremiere - nemlig Anthon Bergs helt nye linie i både rene chokolader og fyldte stykker - hvor der er arbejdet med alle dimensioner lige fra kakaotræ til emballage.

Rikke Gryberg kommer med smagsprøver på et par af kagerne fra hendes nye bog "Byens Bedste Kager" og der vil være lejlighed til at købe en signeret udgave af bogen.

Vi har fået tilsagn fra ingen ringere end Helle Brønnum Carlsen om at smage og kommentere begge dele sammen med os - så der er al mulig grund til at møde frem på generalforsamlingen i år.

Vi glæder os meget til denne årets specielle aften og håber at se mange medlemmer. Vi vil være glade for en besked på kontakt@chokoladeselskabet.dk så vi er sikre på at have mad og drikke nok. Alle medlemmer er naturligvis velkomne, også uden forhåndsbesked.

Du finder som sædvanlig arrangementskalenderen bagest i nyhedsbrevet. Arrangementerne er populære, så husk at melde til i god tid, hvis der er noget, der frister.

Jeg ser frem til forhåbentlig at se mange af jer den 30. september.

Formanden, Mariann Melhedegaard

FRA REDAKTØREN

Efteråret er uigenkaldeligt kommet. Selvom vi allerhelst vil holde fast på varmen lidt tid endnu, så lyver de gyldne blade og den kolde aftenluft ikke - vi går mod vinter

Heldigvis er efteråret også stadig ensbetydende med kampklare frugter som æbler, pærer og andre efterårsfrugter, og det er igen ensbetydende med en lækker æbletærte til de kolde aftners varme chokolade med flødeskum.

På redaktionen fik alle sommeren og efterårets overvæld af lækre bær og frugter tankerne igang. Hvorfor ikke skrive om chokolade i selskab med frugter? Chokoladeselskabets redaktion har derfor igen ofret sig og lænset hylderne hos en række chocolatierer for at studere udvalget af fyldt chokolade, som har dannet en hellig alliance med frugt. Derudover kan du læse om salt og chokolade, årets tivolikage, Chokoladeselskabets generalforsamling og andet godt.

Vi ses til Generalforsamling og Julens Chokolade!

Redaktøren

TEMA: FRUGT OG CHOKOLADE

INDHOLD I DETTE NUMMER

ARTIKLER

- **Frugt og chokolade**
Af Peter Olsen
- **Frugtchokoladesmagning**
Af Redaktionen

OPSKRIFTER

- **Fragilite med brombær og chokolade**

SET OG SKET

- **Årets Tivolikage**
Af Chris Bangert Larsen
- **Chokoladetip**
Af Mette Eklund Andersen
- **Salt og chokolade**
Af Frank Mandix

FRA CHOKOLADESELSKABET

- **Chokoladeselskabets generalforsamling**
Af Mette Eklund Andersen
- **Julens Chokolade**
Af Thomas Schødt

ARRANGEMENTER

- **Foreningsarrangementer**



CHOKOLADESELSKABETS BESTYRELSE

Formand Mariann Melhedegaard

Fuglevej 10
4623 Lille Skensved
Tlf. 23 37 86 87

formanden@chokoladeselskabet.dk

Næstformand Lotte Junggren

lotte@chokoladeselskabet.dk

Arr-koordinator Thomas Schødt

thomas@chokoladeselskabet.dk

Kasserer Rasmus Bugge Jensen

kasserer@chokoladeselskabet.dk

Redaktør Mette Eklund Andersen

metteeklund@chokoladeselskabet.dk

Øvrige

Heidi Th. Koch

Tom Hansen

Christina Lysholt

ARTIKLER

FRUGT OG CHOKOLADE

Af Peter Olsen

Frugt og chokolade. Tja, der er nok ligeså mange meninger om denne kombination, som der er chokomaner. Begge ingredienser er højt skattede i det søde køkken og kan kombineres på et utal af måder.

RÅ FRUGT

De rå frugtstykker kan dyppes i chokolade som i en chokoladefondue. Bananer skal især nævnes for den sublime smagssammensmeltning med chokolade. Også jordbær, er velkendte for de fleste. Dog kan syren i jordbær - og andre bær for den sags skyld - nogen gange have tendens til at komme op at slås med chokoladen.

For at undgå dette og også kunne fremstille langtidsholdbare chokoladestykker med hele frugtstykker, er man nødt til at fjerne vandet fra frugten og erstatte det med sukker. Dette fordi frugt indeholder meget vand, og chokolade meget fedt i form af kakaosmør. Over tid vil kontakten mellem vand og fedtstof føre til misfarvning og rekrystallisering af chokoladen, så glans, tekstur og knæk ændres.



SYLTNING

Frugter såsom citron, appelsin, ananas, kirsebær og blomme er særligt egnede til sukkersylning, hvorefter de kan overtrækkes med tempereret chokolade og gemmes i relativt lang tid.

Chokoladeselskabets årsskrift 2006 indeholder en glimrende opskrift på syltede citronskaller. Overtrukket med chokolade er de en lækkerbidsken.

MARINERET FRUGT

Hele frugtstykker kan marineres i en passende spiritus, dyppes, først i en sukkerfondant, dernæst i tempereret chokolade. Et godt eksempel er kirsebærkonfekt fra Ungarn kaldet Konyaos Meggy, hvor kirsebær marineres i cognac og dyppes i fondant og chokolade.

GANACHE

Et stort og klassisk område indenfor chokoladekunsten, er fremstillingen ganache/trøffelmasse. Her kombineres frugtpuré med smør og/eller fløde, samt tempereret chokolade og eventuel spiritus. Her er det kun fantasien og forsyningsmulighederne, der sætter grænsen.

TØRREDE BÆR

En anden mulighed benytter det amerikanske firma Marich sig af. De har et stort udvalg af chokoladeovertrukne, tørrede bær.

CHOKOLADEINFUSION

Men udover disse relativt velkendte kombinationsmuligheder, skal læserne ikke snydes for et nyt og originalt indspark. Det japanske firma FCOM (Fresh Functional Food Composite) har udviklet en teknik til fremstilling, hvor tørret frugt absorberer chokolade.

Teknikken går ud på først at fjerne vandet i frugten ved hjælp af frysetørring. Frugten fryses og placeres i vakuum, og man udnytter, at vand under disse omstændigheder går direkte fra fast form til dampform.

Herved undgås kogning og en ødelægning af frugtens struktur og form. Herefter infuseres det tørre frugtstykke med chokolade i en ikke nærmere beskrevet teknik. Hermed får man et frugtstykke, der, ud fra de billeder jeg har set, ligner et ubehandlet stykke frugt temmeligt meget.

Det må være en spøjs fornemmelse at sætte tænderne i et stykke frugt, der smager af chokolade. FCOM har indtil videre både fremstillet et jordbær med hvid chokolade samt solbær med mørk chokolade.

Interessant litteratur:

Chokoladeselskabets årsskrifter

Jean-Pierre Wybauw - Fine Chocolates 1 og 2.

Peter P. Greweling - Chocolates and Confections.

Jan Hedh - Chokoladpassion

ARTIKLER

CHOKOLADEFRUGTSMAGNING

Af Redaktionen

Det er vist de færreste, der er i tvivl om, at chokolade og de fleste frugter med velbehag kan gå hånd i hånd om det så være sig udmøntet som en kage, dessert, chokoladestykke eller blot et enkelt stykke frugt dyppet i mørk, varm chokolade på bedste fondue-vis.

Men, kære læser, hvordan er udvalget hos en række chokolatierer så, når du har lyst til en frugt-chokoladekombination, og hvilke sammensætninger findes rundt om i de lækre chokoladebutikker. Og ikke mindst - smager de godt?

Chokoladeselskabets redaktion har til sæsonens sidste nyhedsbrev, spændt bæltet ind - eller måske rettere ud og taget på udflugt hos en lang række chokolatierer for at finde, hvad disse byder på af chokoladestykker med frugt. Vi håber, du bliver inspireret til at byde dig selv eller dine næste gæster på en tur ud i chokolade og frugtkombinationer eller ikke mindst selv bliver inspireret til at skabe dine egne syndige frugt-chokoladekreationer.

Anmeldelsen er delt op efter butik, og indeholder redaktionens umiddelbare kommentarer på det købte chokolade. Stykkerne er vurderet efter deres egenskab som frugtstykker.

CHOKOLADEREPUBLIKKEN

**Tranebærmønter** (Flade chokoladestykker med tranebær)

Mild chokoladeduft. Lækker let syrlig tranebærsmag mod chokoladen. Meget harmonisk. Chokoladenipsene får chokoladen til at knase. Let og lækkert stykke. Et enkelt tranebærstykker mere på hver chokolademønt havde ikke gjort skade. En god start på frugt-chokoladesmagning.

Marcipan med orange eller ingefær (Firkanter med gult mønster)

Chokoladeduften er blandet med en udefinerbar stærk duft. Dominerende marcipansmag, det er svært at smage chokoladen og andre smagstilsætninger. Ikke udelt begejstring over dette stykke som frugtstykker.

Chokoladerepublikken har normalt også diverse frugter dyppet i chokolade, men desværre ikke den pågældende dag, chokoladereaktionen drog ud for at høste chokolade.

SUMMERBIRD

Alle fire stykker er baseret på marcipan

**Passion** (Aflange stykker med chokokrymmel på)

God chokoladeduft. Tydelig passionsfrugtsmag, der harmonerer meget godt mod marcipanbunden og chokoladeovertrækket. Utraditionelt stykke men en vinderkombination. Både chokolade, marcipan og passionsfrugtremeren går op i en højere enhed. Meget saftigt stykke, der næsten er en dessert i sig selv. Nipsene hjalp med at fremhæve chokoladesmagen. Indtil videre det mest spændende frugtstykker.

Provenca (Aflangt stykke med orangeskal)

Appelsinskal fra Provence. Tydelig appelsinduft, der dominerer chokoladeduften. Vi har svært ved at smage, at appelsinen kommer fra Provence. Smagen er meget chokoladet, og marcipaneftersmagen overdøver appelsinen. Der er ikke lige så meget fokus på frugten som passionsfrugtstykket. Kunne måske have brugt lidt hakket appelsin indeni. Et udmærket marcipanstykker med for lidt fokus på appelsin. Det mindst spændende af de fire frugtstykker fra Summerbird.

Blomme armagnac (Sommerfugleform)

Tydeligt chokolade og blomme/frugtduft og med armagnacduft. Dejligt blødt stykke. Mælkechokolade. Delte meninger om mælkechokoladen gør stykket for sødt. I smagen træder armagnaccen mere frem end blommen, men god kombination. Klart voksenchokolade.

(fortsættes på næste side)

(fortsat fra side [forrige side](#))

Hindbær-fersken (Stort aflangt stykke)

Behagelig mørk chokoladeduft. Tydelig og mild hindbærsmag men ferskensmagen smager ikke tydelig igennem. Hvis man ikke vidste fersken var der, ville man ikke tænke over det. Har en lidt skarp smag som om der var hindbærbrændevin. Igen et dejligt saftigt stykke. Chokolade og hindbærsmagen harmonerer godt sammen og gør det til et lækkert frugtstykke.

CHOKOLADE MAGERIET



Orangetrøffel/maricpan (Pæreformet med hvide striber)

Kraftig duft af chokolade og lidt svagere duft af orange. Lækker blød orangeganache, der passer med marcipanen og chokoladen. Lidt orangelikørsmag. Dejligt stykke, man kan nyde i små mængder.

Marcipan/abrikos (Pæreformet med mørke striber)

Ikke så meget chokoladeduft. God men ikke så kraftig abrikossmag. Marcipanen giver mere konsistens end smag. Lille, let og enkelt stykke.

Romcreme-kirsebær (Høj oval med ying-yang-form)

Fin chokoladeduft. Tydelig kirsebærsmag med god romsmag. Kan du lide Mon Cheri-stykkerne, vil du elske dette stykke. Udmærket chokoladesmag. Ikke det mest bemærkelsesværdige stykke i testen.

Passionsfrugttrøffel (Kugler med krymmel)

Relativt kraftig chokoladeduft. Meget klar passionsfrugtsmag der kommer lidt forskudt og harmonerer meget godt sammen med resten af stykket. Meget spændende og overraskende stykke. Et saftigt stykke. Værd at sætte tænderne i. Meget anderledes fra det andet passionsfrugtstykke fra Summerbird.

Blomme i madeira (Pæreformet med krymmel)

Kraftig, mørk chokoladeduft. 65+? Ikke særlig fremtrædende madeirasmag men en rigtig god blommesmag. God marcipanmag. Blommen og marcipanen passer godt sammen og pakkes pænt ind af den kraftige chokolade.

Sv. Michelsen Ananasstykke



Syltet ananas overtrukket med mørk chokolade. Kraftig, mørk chokoladeduft. Godt bid. Meget forfriskende. Ikke for syrligt. Syltningen har bevaret ananasens struktur. Meget lækkert og meget lækkert ananas. Ananas er den dominerende smag. Ananas er meget vellykket i kombination med chokolade.

FRELLSEN



Ananasstykke (Buede stykker)

Syltet ananas overtrukket med mørk chokolade. Ligner fuldstændig stykket fra Sv. Michelsen men smager lidt anderledes. Ikke helt så mange trevler i. Virker som om der er ikke er så meget sukker i. Der er mere modstand i Sv. Michelsenstykket, og Frellsenstykket er mere syrligt og måske lidt mere smag i. Svært at vælge imellem de to ananasstykker, men redaktionen har løsningen: Tag begge to.

Orangepinde (Små pinde)

Kraftig chokoladeduft med tydelig appelsinduft. Orangemasse overtrukket med chokolade og ikke appelsinskal. Minder om en lidt mere eksklusiv version af toms orangegrene. Lidt sødt. Ikke superimponerende stykke. Videre til næste stykke.

Blomme i madeira

God chokoladeduft. Virker som hele blommestykker på marcipanbund. Tydelig blommesmag, men ikke så interessant chokoladesmag. Blommestykket fra Chokolade Mageriet er mere spændende.

(fortsættes på [næste side](#))

(fortsat fra side forrige side)

Magasin

70 kr. pr. 100 gram undtagen orangestænger 30 kr. pr. 100 gram



Orangestænger (Små aflange stykker)

Fin duft. Syltet appelsinskal. God modstand. God syrlig og forfriskende smag. Lidt appelsinskalsmag. Et dejligt anderledes stykke, der giver god varians i dit chokoladeudvalg. Fordi det er syltet frugt, er der en meget ren frugtsmag.

Grande Passion (lysebrun oval)

God, medium kraftig chokoladeduft. Minder om et stykke, du kan finde i præpakkede chokoladeæsker. Meget sød, parfumeret smag. Hvis man har en meget sød tand og er vild med fondant, er den fin. Chokoladen kan godt smages. ET stykke rækker langt.

Blomme i madeira

Udmærket chokoladeduft. Både meget kraftig blomme og madeirasmag med en mere neutral marcipansmag. Mere kraftig madeirasmag end testen to andre blomme i madeira-stykker. Et godt gedigent blomme i madeirastykke, der lægger vægt på blomme og madeira, og ikke lader marcipan spille første violin.

Kirsebær/rom

Fin chokoladeduft. Mere rom og chokoladesmag end kirsebær. Ikke umiddelbart redaktionens favorit. Ikke rigtig kirsebær i men kirsebærgele. Lidt sød-kunstig smag. Ikke et overbevisende kirsebærstykke, fokus er på chokolade og rom.

Designcitron med lys chokolade

Lys chokoladeduft. Marcipan med en fin citronsmag, minder lidt om citronformagesmag. Marcipanen er lidt kornet (positivt). Citronsmagen måtte godt være en tand mere kraftig. Et marcipanstykke med en raffineret citronsmag. Kræver koncentration.

FREDEKRIKSBERG CHOKOLADE



Tranebær (Stor rund med hvid sløjfe)

Kraftig chokoladeduft, faktisk en af de kraftigste i testen. Let syrlig bærsmag, men svært at identificere som tranebær, hvis man ikke vidste det. God marcipan, men tranebærsmagen er trådt i baggrunden. Et marcipanstykke.

Luksusabrikos (Stor runde med gul)

Ikke så kraftig, behagelig chokoladeduft. Hele, syltede abrikosstykker på en marcipanbund. Svag abrikossmag. Lidt grov marcipan, der passer konsistensmæssigt godt med abrikosen. Stykket smager godt, men kunne godt bruge nogle flere spændende smagsnuancer. Et mildt og behageligt stykke.

Sukkerfattig jordbær/solbær-trøffel (Lyserøde krymmelkugler)

Lidt bær og chokoladeduft. Solbær/syrlig smag dominerer, mens jordbærsmagen kommer snigende og breder sig i munden. Et raffineret stykke. En god kombination af solbær og jordbær. Et anderledes chokoladestykke, der er værd at prøve.

Orangetrøffel (Aflang med drys)

Dufter meget af appelsin. God kraftig appelsinsmag. Lækker blød ganache med fin marcipanbund. Meget lækkert og harmonisk stykke. Orangesmag kommer bedre frem end mange af de andre stykker med appelsin. God lang eftersmag. God til en kop kaffe. Mums.

Kirsebær med et-eller-andet spirituøst (Toppe)

Kirsebærduften trænger igennem chokoladen. Rigtig kirsebær indeni. Meget bedre end Magasins kirsebærstykke. God harmoni mellem spiritussen, kirsebær og chokolade. Rigtig god kirsebærsmag. Sådan burde en Mon Cheri virkelig smage.

Ingefærstykker (Irregulære klumper)

Ingefærduft overtrumfer chokoladeduften, der træder i baggrunden. Syltet ingefær. God, ikke for skarp ingefærsmag, der stadig gør plads til den mørke chokoladesmag. Rart med struktur i stykket. Meget godt som afsluttende stykke chokolade. Ikke for overvældende men tydelig ingefærsmag. Har du ikke prøvet ingefær og chokolade, så er det forsøget værd.

KONKLUSION

Alle frugter i denne test passede godt med chokolade, så heldigvis faldt vi ikke over en grim kombination, men kulle redaktionen vælge nogle få stykke ud peger vi blandt andet på ingefærstykket fra Frederiksberg Chokolade, Citronmarcipan fra Magasin Chokolade, Orangetrøffel fra Frederiksberg Chokolade, Passionsstykket fra Summerbird, passionfrugttrøffel fra Chokolade Mageriet, og ikke mindst det gode gammelkendte ananasstykke fra Sv. Michelsen eller Frellsen.

ARTIKLER

FRAGILITE MED BROMBÆR OG CHOKOLADE

Har du ingen idéer til en sød kombination af frugt og chokolade? Fortvivl ikke, Chokoladeselskabet supplerer med en opskrift, du kan forkæle dig selv og dine nærmeste med.

Til fire personer:

Bund:

- 125 g blandede nødder
- 70 g flormelis
- 4 æggehvider

Bær-fyld:

- 0,5 kg. brombær

Chokoladecreme:

- 175 g hvid chokolade
- 4 pasteuriseredeæggeblomme
- 1 spsk. sukker
- 2-3 cl likør f.eks. cointreau
- 2,5 dl. piskefløde

1. Blend nødderne groft. Pisk æggehviderne helt stive med flormelis, og vend nødderne i.
2. Fordel massen i en springform på 20 cm. Belagt med bagepapir. Bag bunden i en forvarmet ovn ved 190 C i 15-20 min, til den er bagt igennem. Prøv med en nål. Afkøl bunden helt.
3. Smelt chokoladen over svagt vandbad - pas på ikke at give for meget varme, så gryner chokoladen. Afkøl til rumtemperatur.
4. Pisk æggeblommerne helt lyse og faste med sukkeret, til riset danner spor. Rør likøren i æggeblommerne. Pisk fløden stiv.
5. Vend den flydende chokolade i æggemassen og vend flødeskum i.
6. Drys bærrene over den forbagte bund, fordel chokoladecreme over og stil kagen i køleskabet mindst 8 timer.

ÅRETS TIVOLIKAGE

Af Chris Bangert Larsen

Så blev det igen tid til den efterhånden klassiske kåring af årets Tivolikage og som sædvanlig var Chocolatiers udsendte også på plads ved plænen denne milde augustmandag dels for at notere sig evt. spændende chokoladekager, dels bare for at redde sig nogle gratis godbidder.

Lad det dog være sagt med det samme, at chokoladen i år ikke havde nogen helt fremtrædende plads blandt de ellers mange spændende ingredienser: En chokoladekanel bund hist og en hvid chokolademousse pist var, hvad det kunne blive til, hvilket dog ikke forhindrede mig (eller nogen andre) i at kaste sig fordomsfrit og med ildhu over lækkerierne, der lød navne som Påfuglen og Colombine.

Det var anden gang i træk Linnea Hansen deltog i arrangementet - denne gang for Ølstykke bageri og Konditori, sammen med Daniel Hjort - og det blev såmænd også for anden gang i træk som vinder.

Kagen havde titlen BANANA SPLIT, og såvel dommerpanelet som deres udsendte var forbavsede over ingredienslisten, men vel også så erfarne, at vi selvfølgelig lod det komme an på en prøve.

En forbløffende sammensætning, men hvor var den god: Spændende, men rene smage, god balance, hverken for tung eller for fad, som man først havde frygtet.

Der var tænkt over tingene. Hør bare her.

En bund baseret på jørnødder (peanuts), dernæst citroncreme og den hvide chokoladetrøffel med Bailey dækket af en banancreme tilsmagt med citron.

Jovist, Stemningen var i top, vejret var også godt og - et mindre mirakel - i år var selv abonnenterne velopdragne og høfligt tålmodige, da tiden kom til at stille sig i kø efter smagsprøver.

En fornøjelse igen i år, og så må Østykke altså også være et besøg værd.

CHOKOLADETIP

Af Mette Eklund

Dessurter kan man aldrig få nok af, og indimellem sker det, at man støder på en særlig lækker chokoladedessert, når man en kedelig hverdagsaften har sluppet de hjemlige kødgryder og overgivet sig til storbyens fristelser

Således befandt Chokoladeselskabets redaktør en aften i september på en lille tapasrestaurant ikke langt fra Kongens Nytorv i København, efter en travlt og stresset dag, hvor overskuddet ikke rakte til selv at fremtrylle lækkerier i køkkenet, men maven alligevel insisterede på lidt større gourmetoplevelser end S-togsstationernes hapsdog eller andre vederkvægeligheder

Tapas-stedet hed Tapasbaren og bød på lindrende og lækre tapasretter som Gambas al aioli, lækker kødpålæg, marinerede grøntsager og andre fornøjeligheder. Undertegnede blev dog mest fascineret af chokoladedesserten, der faldt på et chokoladetørt sted. Desserten var stedets specialitet og er en blanding af den franske creme brulee med en tynd karamelskal, der altid er en fryd at banke igennem med en teske og nedenunder den lækreste, cremede chokolademousse

Derfor - stedet er værd at besøge blot for desserten og har du kære læser andre gode chokoladetips, så send dem endelig ind til redaktionen

CHOKOLADEØL

Af Redaktionen

Øl er mange ting, og det kan naturligvis også fortæres i flydende form. Og her tænker vi ikke på årstidens krævende varme chokolade med et lindrende lag koldt flødeskum, nej - der er tale om den berusende af slagsen nemlig Øl.

Et opmærksomt medlem af chokoladeredaktionen fandt en ny chokoladeøl fra Brøckhouse, og den skulle naturligvis smages. Her er redaktionens umiddelbare kommentar:

Brøckhouse Chili Chokolade Stout 25 kr. 0,5 liter

Ingen chokoladeduft. Meget mørk (stout). Smager mest af stout! Hvis man koncentrerer sig, kan man bagerst i munden fornemme chokolade og en lille krydret chilismag. Ellers ingen mærkbar chili- eller chokoladesmag, men god stout-smag. Der er Callebautchokolade i øllen samt røget chipotle chili.

SALT OG CHOKOLADE ELLER CHOKOLADE OG SALT ELLER...

Af Frank Mandix

For de af jer, der ikke har prøvet chokolade med salt, kan det lyde som en underlig blanding, som ikke kan smage godt! Måske fordi vi associerer salt med noget, man kommer på pommes frites, en god bøf eller: Noget man kommer i mad for at få det til at smage af noget. Det er nu heller ikke så langt fra sandheden, for salt i chokolade fremhæver nemlig chokoladens gode spændende smag - hvis man altså kommer den rigtige mængde i.

Salt var noget af det hotteste i London sidste år, og i maj 2008 var det noget, som man kunne få hos de fleste chokolatiere med respekt for sig selv. Nu er der jo forskel på salt, og Maldon havsalt er åbenbart den rigtige salt - ihvertfald hos Melt og William Curley.

ROCOCO CHOCOLATES

Hos Rococo Chocolates har man kombineret en 40 % chokolade, d.v.s. mælkechokolade, med salt i en tynd kiks a la Marie kiks.



Saltet er fintmalet, og der er kun lidt i hver kiks. For mig kombineres mælkechokoladen og saltet perfekt. Den lille smule salt fremhæver mælk og chokolade; man kan smage både chokolade og salt på samme tid. Det er tydeligt, at der er tale om håndlavede chokolader, da der i nogle af kiksene kun er et enkelt lille korn salt, mens der i andre er 4-5 stykker. Det giver en god varieret smagsoplevelse.

WILLIAM CURLEY

William Curley laver to forskellige stykker chokolade med salt.



Den første er en bar med 65% chokolade, vanille og havsalt. Fordi der er tale om en kraftigere chokolade, kan man tillade sig at komme mere salt i. Det har Curley gjort, og saltet og den mørke chokolade er to smage, der mødes. Chokoladesmagen bliver forstærket af saltet, men den større saltmængde (og saltkorn) gør, at man også kan nyde saltet alene.



Det andet stykke (som ses øverst på næste spalte) er et 66% chokolade stykke med havsalt og karamel. Personligt er jeg ikke meget for karamel, så jeg vil ikke sige noget, om stykket er vellykket eller ej. Curley har valgt at lade chokoladen være ren, og indeni stykket er en sød karamel, der har iblandet salt. Det er en helt anden konsistens og oplevelse, når saltet trænger igennem den næsten flydende karamelmasse inden i chokoladen.

PAUL A. YOUNG

Paul A. Young har valgt at bruge en 64% chokolade til hans saltstykke. Umiddelbart kunne man så tro, at stykket mindede om Curleys, men det gør det ikke. Young har valgt at male saltet meget fint og integrere det i selve chokoladebaren, mens Curley har større saltkorn og lidt kraftigere chokoladesmag. I Youngs stykke er saltet så godt integreret i chokoladen, at det først og fremmest fremhæver chokoladesmagen, når man ser bort fra enkelt

MELT

Melt har også valgt en forholdsvis kraftig chokolade på 65%. Mørk, let røget chokoladeduft. Godt knæk. God, blød chokoladesmag. Saltet er ujævnt fordelt, men når saltsmagen er der, er det en god, diskret smag. Saltet burde måske være lidt mere jævnt fordelt. Salt og chokolade passer godt sammen.

ALT I ALT...

Fælles for alle stykkerne er, at de ikke er billige. Rococos Sea Salt Wafers koster £9.95 for 150 g. Curleys Sea Salt koster £3.75 for 50 g. Curleys Sea Salt Caramel koster £5.75. Melts chokolade koster £9.95 for 100 g.

På den anden side er der i alle tilfælde tale om kvalitetsprodukter lavet af passionerede chokolatiere. Hvis man vil have billigt chokolade i London, kan man prøve Hotel Chocolat, der er en cafe, der sælger chokolade. Kvaliteten er lidt bedre end en almindelig Cadbury eller en plade fra Toms Chokolade af almindelig supermarkedskvalitet.

Der er altså stor forskel på mængden af salt og den chokolade, der bruges. Det er umuligt at sige, hvilken der er bedst for de er så forskellige. Rococos Sea Salt wafers er perfekte som en godbid. Hver kiks er en lille perle, mens f.eks. Curleys er kraftig chokolade og en stærk smag af havsalt i en vidunderlig blanding.

Adresser

Melt

59 Ledbury Road, Notting Hill London, W11 2AA

www.meltchocolates.com

Maldon Salt

www.maldonsalt.co.uk

William Curley

32-34 Sheperd Market, Mayfair, W1J 7QN

www.williamcurley.co.uk

Rococo Chocolates

321 KINGS ROAD, Kensington, W3 5EP

www.rococochocolates.com

CHOKOLADESELKABETS GENERALFORSAMLING

Af Mette Eklund Andersen

Så er en ny sæson på trapperne i Chokoladeselskabet, og det betyder, at det snart er tid til den årlige Generalforsamling. Ligesom sidste år bliver dette års Generalforsamling afholdt centralt på:

N Zahles Seminarium**Lokale 019, stuen th,****Tirsdag d. 30. september. Kl. 18.30**

N Zahles Seminarium ligger placeret lige ved Nørreport Station, og ved Israels Plads, som Seminarieret ligger ud til, er der et af Københavns største parkeringshuse.

Efter den formelle dagsorden hvor formanden blandt andet aflægger beretning og der foregår valg af bestyrelsesmedlemmer, kan Chokoladeselskabet byde på lidt underholdning.



I år har vi inviteret Rikke Gryberg og Helle Brønnum Carlsen, der vil komme med lækre smagsprøver fra Rikkens nye bagebog "byens Bedste Kager", og diskutere opskrifterne

Derudover vil Jesper Rahbek og Lars Christensen fra Anton Berg give Chokoladeselskabets medlemmer et eksklusivt indblik i deres nye chokolade-linje, der kommer på markedet i oktober. Her vil Helle Brønnum Carlsen også kommentere Anton Bergs nye smagsoplevelser. Husk, det er som altid gratis at deltage, men husk at betale dit medlemsgebyr og tilmeld dig på kontakt (at) chokoladeselskabet.dk eller Birgit Gruppe Tlf. 46185800 seneste mandag d. 22. september

KONTINGENT

Betaling af kontingent kan ske på vores konto i Sydbank: reg.7031 konto nr. 000 014 62 72. Hvis du ikke har modtaget dit medlemskort inden arrangementet, bedes du medbringe kvittering for betaling.

JULENS CHOKOLADE

Af Thomas Schødt

Det er en glæde, at Chokoladeselskabet i år kan afholde

Julens Chokolade**Søndag den 16. November****Axelborg, Vesterbrogade 4a****1620 København V****Kl. 11-16,**

Julens Chokolade byder på masser af smagsprøver, aktiviteter og salg af lækkert chokolade til juletiden.

Det koster 50 kr. at deltage i arrangementet som betales ved indgangen, men husk at Chokoladeselskabets medlemmer naturligvis kommer gratis ind. Husk kontanter, da udstillerne ikke tager dankort.

Vi har samlet nogle af de bedste chokoladeproducenter og håndværkere i Danmark, som udstiller det bedste af julens chokolade, og viser arrangementets gæster, lidt af det de bruger alt deres tid på i chokoladeværkstederne.

Vi ser frem til at møde alle jer der ligesom os elsker god chokolade.

Udstillere:

- A xoco by Anthon Berg
- Bojesen Chokolade
- Chokolade Mageriet
- Choco-time
- Frederiksberg Chokolade
- Franske Specialiteter
- Gaia Trade
- Højrup Foods
- Konnerup og Co.
- Mette Blomsterberg
- Oleum Olea
- Summerbird
- Mikkel Friis-Holm
- Kagebutikken

ARRANGEMENTSKALENDER

GENERALFORSAMLING

Dato: 30. september 2008
Tid: Kl. 18.30 - 22.00
Pris: Gratis - kun for medlemmer
Sted: Zahles Seminarium, Linnésgade 2, 1361 kbh k

Det er blevet tid til Chokoladeselskabets årlige generalforsamling. Efter den formelle del af dagsordenen, får vi besøg af Mette Gryberg, Helle Brønnum Carlsen og Jesper Rahbek og Lars Christensen fra Anton Berg.

PETIT FOURS MED RIKKE GRYBERG FRA BYENS BEDSTE KAGER

Dato: D.24. september
Tid: Kl. 17-21.00
Pris: 400 kr. for medlemmer, 550 kr. for ikke-medlemmer
Sted: Zahles Seminarium, Kbh K

Vi skal lave fem slags petit fours og lære teknikkerne bag ved, der gives god ideer til hvordan de pyntes smukt. Alt laves fra bunden som i Rikkens butik. De 5 slags er: fløde chokolade/te, hvid chokolade/lime, mørk chokolade/ hård nougat, hvid chokolade/ æble og blommer/ mørk chokolade, der vil blive arbejdet med Santander chokolade. Læs mere om Rikke på www.byens-bedste-kager.dk

HUSK forklæde og vi sørger for lidt mad.

CHOKOLADEJULESPA MED RAS

Dato: D. 2. november
Tid: Kl. 13-16.00
Pris: 300 kr. for medlemmer, 500 kr. for ikke-medlemmer
Sted: Fitness.dk v. Fields - KøbenhavnK

>Temaet for denne spændende og lækre spa er masser af jul, og aftenen vil helt i julens tegn være inspireret af:

Kanel, krydder-nelliker, hvid chokolade, mørk chokolade, appelsiner, mandariner, chokoladesmør, mandler, og hasselnødder, abrikoser, ris og gran.

Der vil være vand, frugt og chokolade til at hygge med.

Husk! Medbring badetøj og håndklæde. Der klædes om i fitnessomklædning, og vi vil kun være os i spaområdet.

Det er både for mænd og kvinder. Det er super sjovt og hyggeligt.

TOMS CHOKOLAEFABRIK OBS ARRANGEMENTET ER OVERTEGNET

Dato: Uge 47 2008
Tid: Info følger
Pris: Gratis - kun for medlemmer
Sted: Info følger

Besøg på Toms Chokoladefabrik.

BESØG PÅ FRELLSEN CHOKOLADE

Dato: 2. december 2008
Tid: Kl. 17.00 - 19.00
Pris: Gratis (kun for medlemmer)
Sted: Frellsen Chokolade, Industrivej 14, 4000 Roskilde

Hvad sker der før chokoladen rammer hylderne pænt indpakket i æsker? Dette arrangement tager dig om bag kuliiserne og giver dig en rundvisning hos Frellsen Chokolade, hvor du kan høre om fabrikkens historie. Derudover skal vi naturligvis smage lidt forskellige chokolader.

Et meget hyggeligt besøg med en god historie.

TILMELDING TIL ARRANGEMENTER

Chokoladeselskabets arrangementer er for selskabets medlemmer. Ikke-medlemmer kan kun deltage, hvis de ledsager et medlem. Deltagergebyret vil i regelen være kr. 50-100 dyrere for ikke-medlemmer.

Tilmelding sker på telefon 23615974 eller via e-mail til tilmelding@chokoladeselskabet.dk. Betaling sker senest 8 dage før arrangementet afholdes på kontonr. 7031 - 146272 (Sydbank).

HUSK endeligt at skrive navn, medlemsnummer, dato eller navn for arrangementet samt antal deltagere i "Meddelelse til modtager" feltet (Eksempel: N Nielsen, #999, 300108, 1+1). Bemærk at feltet med meddelelse til modtager har varierende navne i forskellige netbanker. Det er OK at betale for flere arrangementer med en kontooverførsel, bare alle arrangementerne er nævnt i "Meddelelse til modtager".

I tilfælde af afbud 7 dage eller mere før et arrangement, refunderes det fulde deltagergebyr. Hvis afbuddet sker mindre end 7 dage før arrangementet afholdes refunderes 50% - og sker afbuddet samme dag sker der ingen refusion.

