



FREDRIKS FIKA

CHOKLAD

Klassiska recept att baka året om

FREDRIK NYLÉN





VÄLKOMMEN IN I CHOKLADENS MAGISKA VÄRLD!

Jag älskar verkligen att baka med choklad, och vem kan motstå en härligt kladdig kladdkaka, perfekta chokladsnittar eller en himmelsk chokladtårta?

I den här boken kommer vi att baka med choklad, och självklart är det choklad i precis allt, dock i olika skepnader! Jag har valt bort temperering för att istället fokusera på härliga bakverk och desserter utan krångel. Ett recept innehåller dock den enklaste varianten av temperering. Det är en grej jag velat testa länge och på sidan 112 hittar du det.

Jag hoppas att du blir inspirerad att baka alla mina choklad-favoriter som jag samlat i boken – allt från tårtor, kakor, kladdkakor och brownies till en massa annat skoj. Jag har även tagit fram några läckra recept på återbruk som du kan använda när du har bakverk som blivit över. Vad sägs till exempel om att ge dina chokladmuffins nytt liv genom att bjuda på fattiga riddare när det nalkas helgbrunch?

I boken finns dessutom flera recept som du kan ”baka” utan ugn och vissa är helt glutenfria. De recepten är märkta med en liten symbol. Tänk på att använda glutenfria havregryn i sådana fall.

Nu ska jag sluta babbla på – låt oss istället sätta igång med bakningen!



Choklad

Du kan i princip baka alla recept med olika sorters choklad. Vit choklad, mjölkchoklad, rosa choklad eller mörk choklad. Jag älskar när man experimenterar med mina recept och har i sina egna favoritsmaker!

När jag använder mörk choklad tar jag oftast choklad med en chokladhalt på 50–55 procent. Den tycker jag blir perfekt när man bakar. Den är inte lika bitter som viss choklad med högre chokladhalt kan vara, men smakar fortfarande mycket choklad.

I några av recepten använder jag karamelliserad mjölk som även kallas dulce de leche – en söt, mjölkbaserad kräm med kolasmak. Jag får ofta frågan på bloggen om skillnaden på karamelliserad och kondenserad mjölk: den karamelliserade är kokt och den kondenserade är inte kokt. I recepten som innehåller den underbara kolakrämen har jag valt att skriva dulce de leche.

En annan vanlig fråga som jag får är hur man lyckas med sina bakverk, och mitt allra bästa tips är att inte stressa när man bakar. Dra på din favoritmusik i högtalarna, läs igenom hela receptet och njut av din stund i köket!





Mått

Jag kontrollväger alltid alla mina recept, men i boken står allt i volym eftersom de flesta föredrar det. Jag väger inte tesked och matsked, men smör, mjöl, mjölk, kakao och socker. Sirap är svårt att mäta i ett mått, tycker jag, så det brukar jag alltid väga. För dig som vill väga kommer här en liten omvandlingstabell.

1 dl strösocker – 90 gram
1 dl florsocker – 60 gram
1 dl vetemjöl – 60 gram
1 dl kakao – 40 gram
1 dl mjölk – 100 gram

Sirap

1 tsk – 7 gram
1 msk – 21 gram
1 dl – 140 gram

När jag bakar kladdkaka eller brownie gör jag alltid smeten i en kastrull, då spar man massa disk! Vem älskar inte genvägar?

När jag bakar använder jag oftast en springform på 20–22 cm i diameter. Då blir det lite mer höjd på kakan än om man har en form på 24 cm. Sedan gillar jag att baka brownies i min kvadratiska form som är 20 x 20 centimeter stor, perfekt när man ska skära upp bakverk i rutor.

Annars kan man baka de flesta av recepten i boken med köksredskapen man har hemma i skåpen – en kastrull, en bunke, visp och en våg kommer man faktiskt ganska långt med.



KLADDKAKA

med hasselnötstosca

Det här är en storfavorit från bloggen. En underbar kladdkaka med toscan! Det bästa är att man inte behöver ha på toscan efter halva baktiden så som det ofta är, här kör vi allt på en gång och det blir så gott!

10 bitar

Kladdkaka

150 g smör
2 dl strösocker
1 dl kakao
2 ägg
2 dl vetemjöl

Hasselnötstosca

75 g smör
0,75 dl strösocker
1 msk ljus sirap
1 msk vetemjöl
1 msk mjölk
175 g hasselnötter

1. Sätt ugnen på 175 grader. Kläm fast ett bakplåtspapper i botten på en springform på ca 20 cm i diameter, smörj kanterna med smör och pudra med kakao.
2. Smält smöret i en kastrull. Rör i sockret och kakao. Knäck i ett ägg i taget och avsluta med att röra ner mjölet. Häll smeten i formen.
3. Blanda alla ingredienser till toscan utom hasselnötterna i en kastrull. Låt koka upp och sjud 1 minut.
4. Hacka hasselnötterna grovt och rör ner i toscasmeten.
5. Fördela toscan över smeten. Grädda i nedre delen av ugnen 25–30 minuter. Skaka försiktigt på formen i ugnen, mitten ska dallra lite lätt, då är kakan klar.
6. Låt kakan vila 10 minuter i formen innan du lägger över den på ett fat.





HALLONKLADDKAKA

med vit choklad

På sommaren när vi har massor av goda bär i naturen så gillar jag att göra en ljus kladdkaka med vit choklad. Här har jag använt hallon, men det går utmärkt att byta till vilket bär som helst.

8 bitar

100 g smör
100 g vit choklad
1,5 dl strösocker
2 ägg
2,5 dl vetemjöl
1,5 dl färska hallon
0,5 dl flagad mandel

Dekoration
florsocker

1. Sätt ugnen på 200 grader. Klä en form på 20 x 20 cm med bakplåtspapper.
2. Smält smöret i en kastrull. Dra av från plattan och smält chokladen i smöret.
3. Vispa ner sockret och ett ägg i taget. Vispa till sist i mjölet.
4. Häll ner smeten i formen, tryck ner hallonen och strö över flagad mandel.
5. Grädda mitt i ugnen i 15–20 minuter.
6. Pudra över lite florsocker.



MJÖLKCHOKLAD- BISKVIER

25 st

200 g mandelmassa
1 äggvita

Mjolkchokladsmörkräm

100 g mjölkchoklad
200 g rumsvarmt smör
2 dl florsocker

200 g mjölkchoklad

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Riv mandelmassa och rör ihop med äggvitan till en jämn smet.
3. Spritsa rundlar lika stora, ca 4–5 cm i diameter, och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Platta till toppen på varje så att de blir jämna.
4. Baka mitt i ugnen i 10 minuter tills de fått fin färg. Låt svalna på plåten.
5. Smält mjölkchokladen över ett vattenbad eller i mikrovågsugn. Låt svalna något.
6. Vispa smör och socker riktigt fluffigt. Till-sätt chokladen och vispa till en fluffig kräm.
7. Spritsa toppar av smörkrämen på bottenarna. Ställ i frysen i 30 minuter så att de stelnar.
8. Smält chokladen för att doppa biskvierna, använd gärna en liten kopp så att det är lätt att doppa dem.
9. Doppa biskvierna och låt stelna i kylan.

A close-up photograph of several chocolate truffles. One truffle in the center foreground is broken in half, revealing a light-colored, creamy filling and a pale, crumbly base. The other truffles are whole and have a smooth, dark chocolate coating. They are arranged on a light blue, textured surface. In the background, a white cup is partially visible. A dark brown circular badge with a white dotted border is positioned in the upper right corner, containing the text "GLUTENFRI" in white capital letters, flanked by two horizontal white lines.

GLUTENFRI