



Svartvinbärsmarmelad

Mängd: 16 st

Ingredienser

225 g strösocker
90 g vatten
75 g glykos
100 g svartvinbärspuré (mixade bär)
16 g gelatin
4 g vinsyra

Så gör du:

Svartvinbärsmarmelad

Blötlägg gelatinet. Koka strösocker med vatten och glykos till 140°C. När sockret når 140°C blandar man i svartvinbärspurén och kokar till 120°C. Tag undan kastrullen och rör i gelatinet och vinsyran.

Montering

Fyll upp marmeladen i små silikonformar och strö socker på så det täcker hela botten. Låt marmeladen stelna över natten. Tryck ur dem ur formarna och rulla dem i strösocker.

MEDOX®

i samarbete med Mästerkonditor Daniel Roos

Daniel var en av medlemmarna i Svenska Kocklandslaget som vann Culinary Olympics 2012 i Tyskland. Den mest överlägsna segern i tävlingens mer än 100-åriga historia. Daniel har även de senaste sex åren varit ansvarig för desserten på Nobelbanketten.

För att lyckas med bakverk och desserter är det viktigt att använda bra råvaror. Skillnaden mellan bra och fantastiskt ligger i kvaliteten på råvarorna. T.ex. så väljer jag vilda svenska blåbär som har mycket högre smaker än odlade amerikanska blåbär. Det använde jag också som en viktig ingrediens i Nobeldesserten 2017.

