



Fremstilling af hindbærkaviar

Baseret på side 178-179

Agar dannes naturligt i tang og alger og er en blanding af to polysaccharider. Det anvendes som geleringsmiddel bl.a. indenfor molekylær gastronomi hvor smag og konsistens kombineres på nye og anderledes måder end traditionelt. Formålet med forsøget er at fremstille hindbærkaviar til desserten, vist i figur 1.



Figur 1. Dessert bestående af hindbærkaviar på blåbærgel.
(Figur 184, Videre med kemi)

Materialer

- Glaskar
- Måleglas, 100 mL
- Bægerglas, 100 mL
- Varmeplade med magnetomrøring
- Magnet
- Termometer
- Neutral madolie, fx vindruekerneolie eller solsikkeolie
- Agar
- Hindbærsaft eller anden frugtsaft
- Si
- Pipette

Hygiejne og sikkerhed

Hvis hindbærkaviarene efterfølgende skal smages, er det vigtigt at det anvendte udstyr normalt kun bliver anvendt til gastronomiske forsøg. Udstyret skal desuden være helt rent og fri for sæberester o.l. Forsøget kan evt. udføres hjemme i eget køkken.

Fremgangsmåde

1. Hæld olie i glaskarret og sæt det i fryseren i minimum 30 minutter.
2. Afmål 50 mL frugtsaft, og tilsæt det til et 100 mL bægerglas.
3. Afvej 0,5 g agar og udblød det i frugtsaften. Tilsæt en magnet, og opvarm blandingen på en varmeplade under konstant omrøring indtil alt agar er opløst. (til kogepunktet)
4. Afkøl agarblandingen til 50-55 °C. Lad ikke væsken blive koldere da agar stivner ved en temperatur på 40-45 °C.
5. Sug væsken op i en pipette og dryp den forsigtigt ned i den kolde olie.
6. Hæld de dannede perler op i en si og skyl dem under hanen.

Efterbehandling

1. Beskriv konsistensen af de dannede hindbærkaviar.
2. Kom med forslag til hvorfor der dannes perler når agarblandingen dryppes ned i olien.
3. Forklar hvorfor olien skal være iskold.
4. Diskutér hvilke faktorer der kan få fremstillingen til at gå galt.
5. Udarbejd en konklusion (præsenter resultatet og tag stilling til om formålet er opfyldt).