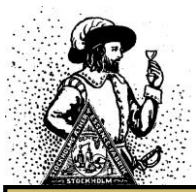
Essencefabrikens Vänner

Nyhetsbrev nr. 13

Julen nalkas och vi hoppas att vi kan bistå med att förgylla era kreationer inför de stundande helgerna. Våra hyllor är fyllda med cedroolja till pepparkaksdegen, lakrits till kolasmeten, kanel till gröten, vaniljsocker, flytande vört, sillkrydda och mycket annat trevligt som kan bidra med det där lilla extra. Nu inför jul har vi även fått hem brända mandlar och mintkyssar, och senaste skörden av saffran är på plats.



I det här nyhetsbrevet vill vi tipsa om att baka ”babka”, hylla ett julpyssel med anor och berätta att vi har en gammal bekant på besök bland snapskryddorna. Trevlig läsning!

/ Vännerna på Essencefabriken

Nyheter i butiken

Pors - Myrica Gale

Denna omistliga del av vårt dryckesarv och tidlösa krydda i svenska traditioner, är nu tillbaka på hyllan bland brännvinskryddor.



Här följer ett gammaldags recept på snaps för den tålmodige:

Lägg en näve (ca 3 g) torkade porsblad i brännvin och låt dra 2 till 4 dagar (högst en vecka). Sila och låt eftermogna i minst en månad, men gärna längre. Dekantera och späd med rent brännvin till önskad styrka och söta med en aning socker.

En trevlig variant är att söta med lönnsirap istället för med socker, vilket ger en mer komplex och djup smak som passar bra med pors.

1889
Kvalitet & Tradition

Kom i julstämning med väldoftande apelsinpomander

Få saker sätter rätt ton till julen som doften av apelsin och kryddnejlika. En apelsinpomander hör hemma i varje vinterhem och att göra den är lika enkelt som stämningsfullt.

Under medeltiden var det vanligt med doftande kulor eller tygpåsar fyllda med aromatiska växter, som bars för att sprida väldoft och för att hålla sjukdomar och otur på avstånd.

När renässansens prakt tog över i Europa började den franska benämningen pomme d’ambre, ”ambraäpple”, användas för att beskriva de runda behållarna, och vid hoven i Frankrike, England och Italien förvandlades de från enkla doftkulor till små konstverk. Där kombinerades exotiska och dyra ingredienser såsom citrusfrukter, kryddor, hartser, vax och eteriska oljor, med avancerat hantverk i ädelmetaller som silver och guld. Dessa bars som statussymboler, men även enklare ”pomandrar” såsom citrusfrukt med isatta kryddnejlikor prydde rum och salar.

Apelsinpomandern etablerade sig som en folklig jultradition här i Sverige på 1800-talet, och än idag fyller den våra hem med varm och kryddig doft. För många doftar den barndom och julförväntan, och är samtidigt en levande länk till medeltidens och renässansens dofthistoria.

Du kan hänga din pomander i ett vackert band eller pryda ditt julmiddagsbord med dessa festliga och väldoftande dekorationer.
Ett pyssel som passar både stora och små.



Välj en fast och fin apelsin. För lite extra karaktär kan du ciselera apelsinerna först, dvs att med kniv eller zestjärn skära ut mönster i apelsinskalet.

Använd sedan en tandpetare för att försticka små hål där kryddnejlikorna ska sitta. Om du trär på en gummisnodd på apelsinen blir det lite enklare att gör raka linjer. Tryck in nejlikorna en och en och skapa ett mönster du gillar.

AB Stockholms Aeter- & Essencefabrik
Wallingatan 14, 111 24 Stockholm · 08-20 83 26 · info@essencefabriken.se · www.essencefabriken.se

Recept

Saffransbabka med Chokladfyllning

Babka är den lyxiga kusinen till bullen, en saftig skapelse där söt deg snurras ihop med generösa lager av fyllning. Här har vi gjort en saffransbabka med mandelmassa och choklad.

Deg:

25 g	Jäst
1,5 dl	Mjölk
1,5 g	Saffran
4 msk	Strösocker
125 g	Smör, rumstempererat
2 st	Ägg, rumstempererat
6-7 dl	Vetemjöl
0,5 tsk	Salt

Fyllning :

100 g	Choklad
200 g	Mandelmassa
100 g	Smör, rumstempererat
3 msk	Kakao
2 msk	Vaniljsocker

Sockerlag:

0,5 dl	Vatten
0,5 dl	Strösocker



Mortla saffransstråna med en liten mängd strösocker och blanda med en skvätt alkohol i god tid innan bakning. Värm mjölken tillsammans med saffransdraget tills fingervarmt (ca 37°C). Häll över i en stor bunke, smula ner jästen och rör tills den lösts upp. Rör ner socker, ägg och mjöl. Tillsätt lite i taget av smöret medan degen arbetas (ca 10 minuter i maskin eller 15 minuter för hand) och ha i saltet på slutet. När degen är elastisk och glansig och börjar släppa från bunken är den klar. Täck bunken med plastfolie och låt jäsa i rumstemperatur i en halvtimme och sedan i kylen över natten (eller minst 8 timmar).

Ta fram degen ur kylen och låt stå i rumstemperatur i minst 30 minuter. Under tiden gör du fyllningen:
Smält chokladen försiktigt i mikrovågsugn eller i en bunke över vattenbad. Riv mandelmassan grovt och rör ihop med smör, kakao och vaniljsocker till en jämn smet. Blanda i den smälta chokladen sist och låt svalna.

Häll ut degen på en mjölad bänk och kavla ut till en rektangel ca 25 x 40 cm. Bred på fyllningen men lämna en kant om ca 2 cm på den ena långsidan. Börja rulla ihop degen från den andra långsidan (borsta gärna bort mjöl allteftersom du rullar degen) och se till att skarven hamnar på undersidan av rullen. Dela rullen på längden med en kniv och vänd snittytan uppåt. Fläta ihop delarna, vik in ändarna under och lyft över till en bakform klädd med bakplåtspapper. Låt jäsa övertäckt en timme i rumstemperatur.







Sockerlag: Koka upp socker och vatten tills sockret löses upp. Låt svalna.

Sätt ugnen på 175°C.Grädda babkan i mitten av ugnen ca 40-50 minuter tills den får en fin färg (tiden kan variera beroende på ugn och formens material). Kolla med en sticka i mitten – den ska komma ut torr eller bara lätt kladdig av fyllning men inte av deg. Om ytan börjar bli för mörk innan den är klar i mitten, täck med lite folie.

Pensla babkan med all sockerlag direkt när den tagits ut ur ugnen, låt svalna i formen en liten stund och lyft sedan över den till ett galler. Låt svalna helt innan du skär upp i skivor.

Öppettider under Jul

24 december – 28 december	**Stängt**
29 december – 30 december	**Öppet 10-18**
31 december – 1 Januari	**Stängt**
2 januari	**Öppet 10-18**
3 januari	**Öppet 11-15**
4 januari – 6 Januari	**Stängt**



God Jul & Gott Nytt År

Önskar vi på Essencefabriken



AB Stockholms Aeter- & Essencefabrik

Wallingatan 14, 111 24 Stockholm · 08-20 83 26 · info@essencefabriken.se · www.essencefabriken.se