

Dan  
Sukker 

# Saisinko vielä yhden...

*Kokeile herkullisia  
makeisohjeita!*



**Nekkujen**, fudgen tai suussa sulavan toffeen tekeminen itse on hauskaa. Rohkeasti kokeilemalla saa aikaan mahtavia makuja, eikä makeisten muotoa tai väriä kannata tuijottaa turhan tarkkaan. Personalliset ja omatekoiset herkut keräävät aina kiitokset.

**Kätevä apuväline** valmistuksessa on korkeita lämpötiloja kestävä lämpömittari, sillä oikea keittolämpötila on makeisten rakenteen kannalta kaiken a ja o.

**Ilman lämpömittaria** omille keittiövälineille sopivan keittotehon ja -ajan löytää yleensä kokeilemalla, sillä jo kattilan koko vaikuttaa niihin. Nyrkkisääntönä on, että mitä pidempään makeismassaa keitetään, sitä korkeammaksi nousee sen lämpötila ja sitä kovempi makeinen saadaan.

Maistuvia ja mukavia karkintekohetkiä!



Makeisia voi tehdä myös mikrossa.  
Katso nopeiden mikrokarkkien ohje  
[www.dansukker.fi](http://www.dansukker.fi)

### Makeisten keittolämpötiloja

120–125 °C toffee, fudge  
140–145 °C kova nekku  
150–160 °C kova karamelli

Lämpötilat ovat ohjeellisia. Käytä lämpötilan mittaamiseen korkeita lämpötiloja kestäväää (digitaalista) lämpömittaria.

Mikäli et omista makeisten keittoon soveltuvaa lämpömittaria, voit tehdä keittämisen aikana ns. **pallookeen**:

Tiputa muutama tippa kuumaa makeismassaa lasilliseen jääkylmää vettä.

- Jos massasta saa pyöriteltyä kiinteän pallon, on **toffeeseos** valmis.
- Jos massa murtuu taitettaessa, mutta on silti hieman sitkeää, on **kovan nekun seos** valmis.
- Jos massa kovettuu saman tien ja murtuu taitettaessa, on **kovan karamellin seos** valmis.

# Fudge

2 dl kuohukermaa

½ tl suolaa

vajaa 1½ dl (200 g) Dansukker Glukoosi-siirappia

2½ dl (225 g) Dansukker Taloussokeria

2–3 rkl Dansukker Tummaa siirappia

½ dl vettä

1½ dl Dansukker Tomusokeria

1–2 rkl vettä

1 rkl Dansukker Vaniljasokeria

1. Sekoita suola kermaan.
2. Mittaa glukoosisiirappi paksupohjaiseen ja korkeareunaiseen kattilaan. Lisää sokeri, tumma siirappi ja vesi ja sekoita tasaiseksi.
3. Kuumenna seos kiehuvaaksi ja keitä täydellä teholla, kunnes seoksen lämpötila on 124 °C. Sekoita välillä.
4. Lisää kerma-suolaseos sekoittaen kattilaan (varo, seos kuohahtaa). Kuumenna uudelleen 124 asteeseen koko ajan sekoittaen.

5. Ota kattila pois liedeltä ja anna jäähtyä 90 asteeseen. Sekoita massaa jäähtymisen aikana.
6. Sekoita 1 rkl vettä, tomusokeri ja vaniljasokeri tasaiseksi, kiinteäksi tahnaksi. Lisää tarvittaessa vettä tipoitain.
7. Lisää tomusokeritahna saman tien voimakkaasti sekoittaen massaan. Sekoita tasaiseksi.
8. Kaada kuuma massa leivinpaperilla vuoratun astiaan, käytä lopuksi kaavinta, ja levitä tasaiseksi. Anna jäähtyä vähintään muutama tunti kunnes fudge on leikattavissa. (Jäähtymisaika riippuu fudgen paksuudesta.)
9. Leikkaa jäähtynyt fudge paloiksi ja nauti.

**HUOM!** Fudgemassaan keittämisen jälkeen lisättävä tomusokeritahna saa aikaan fudgelle tyypillisen pehmeän, "purtavan" rakenteen. On tärkeää, että annat massan jäähtyä 90-asteiseksi ennen tomusokeritahnan lisäämistä. Liian kuumaan massaan lisääminen saa aikaan tomusokerin liukenemisen, ja lopputuloksena on sitkeä toffee (mikä sekin toki maistuu vallan erinomaiselle).

**VINKKI!** Voit maustaa fudgea esim. kuivatuilla karpaloilla. Lisää karpalot massaan viimeisenä tai ripottele ne vuokaan fudgen pinnalle ja painele kevyesti lastalla pintaan kiinni.





## Toffeemakeiset

50 g margariinia tai voita  
1½ dl kuohukermaa  
1½ dl Dansukker Glukoosisiirappia  
1½ dl Dansukker Taloussokeria  
1½ dl Dansukker Fariinisokeria tai  
Tummaa Muscovadosokeria  
(1 rkl kaakaojauhetta)  
2 tl Dansukker Vaniljasokeria  
1 dl Dansukker Tomusokeria  
2 tl vettä



**VINKKI!** Jos haluat makeiseen  
pehmeämmän, fudgemaisen  
rakenteen, jäähdytä massaa runsaat  
10 minuuttia ennen tomosokeritahnan  
lisäämistä. Sekoita pari kertaa  
jäähdytyksen aikana.

## Konjakkitryffelit

120 g tummaa suklaata

¼ dl kuohukermaa

¼ dl Dansukker Glukoosisiirappia

1 rkl Dansukker Tomusokeria

2 tl kaakaojauhetta

½ rkl konjakkia

Dansukker Tomusokeria ja kaakaojauhetta viimeistelyyn

1. Sulata suklaa vesihauteessa tai mikroaaltouunissa sulatusteholla.
2. Lisää kerma, glukoo-siirappi, tomusokeri, kaakaojauhe ja konjakkia. Sekoita tasaiseksi.
3. Anna seoksen jähmettyä jääkaapissa, kunnes massa on pyöriteltävissä palloiksi.
4. Pyöritä massasta tankoja tai palloja, käytä tomusokeria tarttumisen estämiseksi.
5. Kierrittele tryffelit kaakaojauheessa.
6. Säilytä viileässä.

1. Sulata rasva paksupohjaisessa kattilassa. Lisää kerma, glukoo-siirappi, talous- ja fariinisokeri (sekä kaakaojauhe). Kuumenna ja keitä sekoittaen keskikovalle lämmöllä noin 15 minuuttia.
2. Ota kattila liedeltä ja anna jäähtyä 5 minuuttia.
3. Sekoita tomusokeri, vaniljasokeri ja vesi keskenään ja lisää saman tien seokseen.
4. Kaada massa leivinpaperilla vuorattuun astiaan (esim. 15 x 15 cm) ja anna jähmettyä nelisen tuntia tai yön yli, kunnes toffee on leikattavissa.
5. Leikkaa paloiksi.



## Kovat karamellit

3 dl Dansukker Taloussokeria

1½ dl vettä

1 dl Dansukker Glukoosiiirappia

1 maustemittallinen piparminttuöljyä

tai muuta maustetta

elintarvikeväriä

¾ dl Dansukker Tomusokeria

1. Öljyä uunipelti kevyesti.
2. Sekoita sokeri, vesi ja glukoosiiirappi paksu-pohjaisessa kattilassa. Keitä keskikovalla lämmöllä kunnes seoksen lämpötila on 152 °C.

3. Ota kattila liedeltä, sekoita mauste ja elintarvikeväri joukkoon. Kaada massa öljytylle uunipellille.
4. Anna jäähtyä, kerää välillä massaa lastalla kokoon. Kun massa on jäähtynyt käsin koskeltavaksi, muodosta siitä tankoja, jotka leikkaat esimerkiksi saksilla paloiksi. Pyörittele palat tomusokerissa.
5. Säilytä tiiviskantisessa purkissa.

**VINKKI!** Jos sinulla ei ole lämpömittaria, valuta pari tippaa kiehuva seosta lasilliseen kylmää vettä. Jos seos jähmettyy heti ja murtuu taitettaessa, on seos valmis.







## Vahtokarkit

noin 100 kpl

- 7 liivatelehteä**
- 3 munanvalkuaisista**
- 2 rkl Dansukker Tomusokeria (punaista tai vihreää elintarvikeväriä)**
- 2¼ dl Dansukker Taloussokeria**
- 2 rkl Dansukker Glukoosisiirappia**
- ½ dl vettä**
- ½ dl vettä liivateiden liuottamiseen**
- 2 dl Dansukker Tomusokeria**
- 1 dl perunajauhoja**

1. Laita liivatelehdet kylmään veteen likoamaan.
2. Vaahdota valkuaiset ja tomusokeri kestäväksi vaahdoksi. Värjää halutessasi elintarvikeväriillä.
3. Mittaa taloussokeri, glukoosisiirappi ja vesi kattilaan.
4. Keitä, kunnes seos on 100-asteista.
5. Kiehauta ½ dl vettä esimerkiksi mikroassa ja liuota joukkoon vedestä puristettua liivatelehdet.
6. Jatka sokeriliemen kuumentamista.

7. Kun seos on 127-asteista, ota se pois liedeltä ja kaada se valkuaisvaahdon joukkoon koko ajan voimakkaasti vatkatun.
8. Lisää liivateeneste vaahtoon ja jatka vatkaamista, kunnes massa on kiinteää ja kiiltävää ja alkaa jäähtyä.
9. Sekoita tomusokeri ja perunajauhot keskenään ja kaada uunipellille.
10. Laita vahtokarkkimassa pursotinpussiin ja pursota uunipellille tomusokeri-perunajauhoseoksen päälle tankoja tai yksittäisiä vahtokarkkeja.
11. Anna jäähtyä huoneenlämmössä. Leikkaa tangot paloiksi.
12. Pyörittele palat tomusokeri-perunajauhoseoksessa.

Säilytä vahtokarkit suljetussa purkissa huoneenlämmössä.

**VINKKI!** Voit maustaa vahtokarkkimassaa elintarvikearomeilla.

## Suklaa-minttutoffeet

noin 35 kpl

- ½ dl Dansukker Taloussokeria
- 1 dl Dansukker Vaaleaa siirappia
- ½ dl Dansukker Glukoosisiirappia
- 3 dl kuohukermaa
- 2 rkl tummaa kaakaojauhetta
- 8 After Eight -makeista
- ½ tl (2½ ml) väkiviinaetikkaa

1. Sekoita sokeri, siirapit, kerma ja kaakaojauhe paksupohjaisessa ja korkeareunaisessa kattilassa. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä sekoitellessä keskikivolla lämmöllä 20 minuuttia.
2. Lisää suklaamakeiset ja etikka, sekoita ja keitä vielä 5 minuuttia sekoittaen, kunnes seoksen lämpötila on 120-125 °C tai tee pallokoe (katso sivu 2). Tarvittaessa jatka hetki keittämistä. Kaada seos leivinpaperilla vuorattuun tai kevyesti öljytyyn vuokaan (noin 15 x 20 cm).
3. Anna jähmettyä ja leikkaa paloiksi.



### VINKKI!

Mikäli toffee on hyvin pehmeää, säilytys jääkaapissa auttaa pitämään palat muodossaan.

## Glukoosisiirappi – mainio apu kotikokkaajalle

Gourmet-kokkienkin suosima glukoosisiirappi sopii monenlaisen ruoanlaittoon. Sen avulla valmistat kätevästi suussa sulavaa toffeeta, fudgea, nekkuja ja muita herkkumakeisia sekä mm. samettisen pehmeää kotijäätelöä.

Glukoosisiirapin taika on siinä, että makeisissa se säätelee tavallisen sokerin kiteytymistä, jolloin syntyy eri makeisille luonteenomainen, sileä koostumus. Jäädetytyissä jälkiruoissa glukoosisiirappi estää suurten jääkideiden muodostumista. Kastikkeisiin ja marinadeihin tuote antaa hienoa ryhtiä ja rakennetta.

*Dansukker Glukoosisiirappi sisältää glukoosia, maltoosia sekä pitkäketjuisia sokereita. Se on valmistettu vehnätärkkelyksestä, mutta on gluteeniton ja sopii siksi myös keliakikoille. Maultaan se on vähemmän makeaa kuin tavallinen siirappi.*



Suomen Sokeri Oy  
Sokeritehtaantie 20, 02460 Kantvik  
Kuluttajapalvelu puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)  
kuluttajapalvelu@dansukker.fi  
[www.dansukker.fi](http://www.dansukker.fi)

 [www.facebook.com/IhanItseTehty](https://www.facebook.com/IhanItseTehty)



Lataa Dansukker-appsi ja ihana herkut puhelimeesi!