



GLASSIGA DESSERTER OCH DRYCKER

med svensk gräddglass



Glassiga menyer

Den enklaste desserten på menyn - och samtidigt en stor smakupplevelse - är att servera en kula glass, snyggt upplagt på fat eller i ett cocktailglas, tillsammans med en dryck.

Smakfulla kombinationer

För att en gräddglass riktigt ska komma till sin fulländning behövs en kompletterande smak i form av en dryck. De flesta glassar är söta och krämiga och får ett smaklyft och en motvikt av ett syrligt vin gjort av fruktig Riesling eller en ung Champagne. Syran i vinet ger balans åt den söta glassen.

Rent allmänt ger smakbrytande grundsmaker bra effekt på resultatet - som drycker med hög syra (bryta det feta), bitterhet (bryta det söta) och eventuellt någon salta. För hög sötma i kombination med låg syra i drycken ger en 'kaka på kaka'- effekt och ett alltför mäktigt resultat.

I foldern ger vi förslag på drycker som blir spännande till sammans med SIA Glass härliga gräddglassar. Vi hoppas även du blir inspirerad att hitta egna smakfulla kombinationer!

En söt avslutning

Utöver våra förslag på drycker till glassen vill vi även inspirera med flera härliga glassdesserter - lika enkla att göra som goda att njuta av. Kika runt och hitta inspiration till din meny!



Lemoncurdglas med en croissant och bitter apelsin- marmelad. Serveras med fördel till ett glas fruktig Riesling.

Recepten är beräknade för 4 personer om inget annat anges.
Rekommenderade drycker finns på Systembolaget.

Dryckestips Vår finaste Vanilj

Art nr 10401
Volym 5000 ml

Till den läckert krämigula Bourbón-vaniljen har vi valt några ganska varierande kombinationer som ger en fin brytning till glassen. Vaniljaromen är tacksam eftersom den fungerar bra med många olika vänner som bär, frukt och även djupare komplexa smaker.



ALKOHOL	LAND	NR	VOLYM
Likör			
Limoncello di Capri	Italien	781	500 ml
Dessertvin			
Château Grillon	Frankrike	4115	375 ml
Lenz Moser Trockenbeerenauslese	Österrike	12920	375 ml
Nivole	Italien	7787	375 ml
Muscat de Beaumes de Venise	Frankrike	8181	750 ml
Whisky			
Highland Park 12 years	Skottland	531	700 ml

ALKOHOL-
FRITT

Här passar en söt långjäst kombucha smaksatt med t ex persika eller granat-äpple perfekt.



Desserter

Vår finaste Vanilj



Rosmarinäpple

4 glasskolor Vår finaste Vanilj
2,5 dl råsocker
2 dl vatten
rivet skal av en citron
saften från en halv citron
2 st fasta syrliga äpplen
1 msk färsk rosmarin

Blanda socker, vatten, citron och rosmarinblad i en kastrull. Koka tills det börjar bli simmig. Skala och skär äpplena i tärningar. Lägg dem i lagen och koka upp. Serveras varmt eller kallt till Vår finaste Vanilj.



Hallon och vit choklad

4 glasskolor Vår finaste Vanilj
6 dl frysta hallon
100 g vit choklad
6 st kardemummaskorpor

Sätt ugnen på grill 250°. Krossa och rosta kardemummaskorpena i en torr stekpanna. Lägg de frysta hallonen i en ugnsfast form. Riv över rikligt med vit choklad. Sätt in i ugn ca 5-7 min. Skopa upp vaniljglass. Lägg på de gratinerade hallonen och strö över de rostade kardemummaskorpena.

Limemarinerade jordgubbar och hallon

8 glasskolor Vår finaste Vanilj
120 g maräng
1 liter jordgubbar
8 klasar vinbär
125 g hallon
1 lime
1 msk socker
ev. ätbara blommor som dekoration

Krossa marängerna i lite mindre bitar. Dela bären i lite mindre bitar och lägg i en skål, blanda med socker samt saften och zest från limen.

Varva jordgubbsglass, bär, maräng och vispgrädde. Toppa med ätbara blommor.



Dryckestips och desserter

Lemoncurd



Art nr
10330

Volym
5000 ml

Lemoncurdglasen är härligt syrlig med små insprängda knäpriga marängar. Här blir ett vitt vin med stor mjuk fruktkaraktär bra eller en mandellikör som bryter av helt.

ALKOHOL

Vitt vin

Kloster Eberbach Riesling Kabinett
Pierre Peters Cuvée de Réserve

LAND

Tyskland
Frankrike

NR

5810
7350

VOLYM

750 ml
750 ml

Likör

Disaronno

Italien

712

500 ml

**ALKOHOL-
FRITT**

Ett mousserande, alkoholfritt vitt vin som har en fruktig, ungdomlig smak t ex GodDryck No 1 från Sverige, nr 1959



Hallon och basilika

4 glasskolor Lemoncurd
3 dl färska/frysta & tinade hallon
2 dl florsocker
2 krm citronsaft
fint rivet skal av 1/2 citron
10 st basilikablåd

Rör hallon och florsocker med en gaffel. Vänd i saft och finrivet skal av citronen och låt stå svalt i 2 timmar. Vid servering: Lägg upp hallonmyltan, glassen och dekorera med fint strimlad basilika och citronzest.

Mascarpone magi

8 glasskolor Lemoncurd
200 g mascarpone
8 st biscotti
250 g blåbär
50 g marängar

En syrlig och fräsch dessert blir ett perfekt avslut efter middagen!

Krossa biscotti. Varva Lemoncurdglass med mascarpone, blåbär, krossade biscotti och marängar.



Dryckestips och desserter

Pistage



Art nr
10331

Volym
5000 ml

Pistageglassens toner bildar fin familj med nöt-smakande viner. Den fina nöt-tonen i pistage-glassen förhöjs och blommar även ut med en aning sälta.

ALKOHOL

Dessertvin

	LAND	NR	VOLYM
Ruffino Vin Santo Serelle	Italien	8119	375 ml
Domini Veneti Recioto della Valpolicella	Italien	2304	375 ml
Castello di Brolio Vin Santo	Italien	79479	500 ml
St Stephan's Crown Tokaji Aszu 5 Puttonyos	Ungern	12905	500 ml

ALKOHOL-FRITT

Här blir ingefärsdrickan en utmaning med sin styrka och vilda smak – en riktigt omvälvande kombo. Som t ex Fentimans Ginger Beer, nr 1963.



Hallon och banan

4 glasskolor Pistage
1 st banan
2 dl färska hallon
2 dl frysta hallon
0,5 dl florsocker
2 msk citronsaft
hackad pistagemandel

Mixa de frysta hallonen och blanda med florsocker och citronsaft. Skär bananen i bitar och lägg i en skål tillsammans med hallonen, håll över hallonsåsen och vänd försiktigt ihop. Lägg upp på tallrik med glass och strö över hackad, rostad pistagemandel.

Croissant, pistage och kola

8 glasskolor Pistage
4 st croissant
2 dl strösocker
50 g smör
2 dl vispgrädde
6 msk pistagemandel (rostade)

Fyll en croissant med glass och du har världens bästa kombination. Serveras till brunch eller som dessert.

Häll sockret i en kastrull med tjock botten. Smält sockret, rör inte om förrän det börjat smälta och fortsätt tills det är en ljus brun och smält karamell. Ta av kastrullen från värmen. Tillsätt smöret i små bitar och grädden under konstant omrörning, sätt tillbaka på plattan på låg värme. Sockret kommer att stelna till nu men fortsätt koka såsen under konstant omrörning till sockret löst upp igen. Detta kan ta en stund.

När såsen kokat ytterligare ca 5 min tillsätt flingsalt och låt svalna lite. Hacka pistagemandeln.

Dela croissanterna på mitten och toppa underdelen med glass, kolasås och hackad pistagemandel.



Dryckestips och desserter

Choklad



Art nr
10103

Volym
5000 ml

Chokladsmaken går att möta antingen med lättaste mousserande vin eller med ett vin med kärnkonscentration i form av russinsöt och syrlig tokajer eller en passito gjord på torkade druvor.

ALKOHOL

Mousserande - rött

Brachetto d'Acqui

LAND

Italien

NR

6260

VOLYM

375 ml

Mousserande - vitt

Castiön Moscato d'Asti

Italien

7873

750 ml

Dessertvin

Albana di Romagna Passito

Italien

72101

500 ml

Stephan's Crown Tokaji Aszu

Ungern

12905

500 ml

5 Puttonyos

**ALKOHOL-
FRITT**

Chokladen behöver en lätt men pigg ledsagare i form av en söt fläderblomssaft. Men underskatta inte den kanske mest vanliga kombinationen till choklad – kaffe!



Mandelcrème och brownie

4 glasskolor Choklad
4 bitar brownie
2 dl färskost
0,5 dl rostad flisad mandel
0,5 dl florsocker

Blanda ihop mandelcrèmen: Färskost, rostad flisad mandel, florsocker och låt dra en stund. Skär brownien i bitar. Skopa upp glass och garnera med mandelcrème och chokladsås.

Choklادتarte, dulce de leche och maräng

För 6 personer

Chokladbottnar

3,5 dl vetemjöl
0,5 dl kakao
¼ tsk salt
150 g smör i kuber
1,5 dl strösocker
2 st äggulor (rumstempererade)

Italiensk maräng

2 äggvitor
0,25 dl vatten
1 dl socker

Topping

6 glasskolor Choklad
1 burk dulce de leche
½ dl rostade hasselnötter

Vispa smör och socker tills det blir fluffigt. Rör ner äggulorna och tillsätt sedan, kakao, salt och vetemjöl. Blanda allt och knåda till en deg.

Tryck ut degen i små formar. Ställ formarna i frysen i 10 minuter. Nagga dem med en gaffel och baka i ugnen 13-15 min på 225 C. Låt svalna.

Italiensk maräng

Vispa äggvitan till ett hårt skum. Koka upp vatten och socker till 121 grader. Häll med en tunn stråle av sockerlagen i äggvitan och vispa samtidigt med elvispen på maxhastighet. Fortsätt att vispa tills marängen är kall.

Bred ut dulce de leche i varje form, klicka sedan den italienska marängen på bottenarna och bränn av med en brännare. Toppa med chokladglass och strö över de hackade nötterna.



En dessert som får de flesta chokladälskare på fall. En underbar blandning av konsistenser och smaker!

Dryckestips och desserter

KolaHavssalt



Art nr
10209

Volym
5000 ml

Till ljuvliga KolaHavssalt som har en söt, intensiv karaktär av kola, väljer man antingen att följa upp den med ett bränt, karamelliserat Marsalavin eller något som friskar upp, te x en söt cider.

ALKOHOL

Starkvin

Florio Marsala Superiore Dolce

LAND

Italien

NR VOLYM

8403 375 ml

Cider

Cidraie Original

Frankrike

1806 330 ml

ALKOHOL- FRITT

Välj något som friskar upp den söta kolasmaken, som t ex en alkoholfri äppelcider.



Björnbär och melon

4 glasskolor KolaHavssalt
1/2 Cantaloupe melon
20 st fina björnbär
1 st lime
2 msk stött socker
Pumpakärnor till garnering

Skiva melonen tunt och vänd ihop med limesaft och det stötta sockret, låt vila under tiden du delar björnbären. Lägg upp på fat med glass. Garnera med raspat limeskal och några kluvna pumpakärnor.

Vaniljrostade päron och hasselnötskola

8 glasskolor KolaHavssalt
4 st päron
1 st vaniljstång
1 dl hasselnötter
1,5 dl lönnsirap
50 g smör

Skala päronen, kärna ur, dela på hälften och lägg på en plåt. Skrapa ur vaniljfröna. Blanda lönnsirap med vaniljstången, häll över päronen.

Dela smöret i små bitar och lägg på plåten. Hacka hasselnötter och strö över på plåten. Rosta i ugnen på 225° i ca 15 min.

Lägg upp päronen, glassen och toppa med hasselnötskolan.



Popcorn och kola

8 glasskolor KolaHavssalt
4 dl popcorn
2,5 dl grädde
0,5 dl sirap
3 msk socker
1 msk smör
1 dl pekannötter

Hacka pekannötterna. Blanda grädde, socker och sirap i en kastrull. Koka upp under omrörning. Koka sedan på ganska stark värme, utan lock, tills såsen tjocknat och fått fin ljusbrun färg. Rör ner smöret och nötterna och låt svalna.

Skopa upp glassen på ett fat, toppa med popcorn och ringla över kolasås.



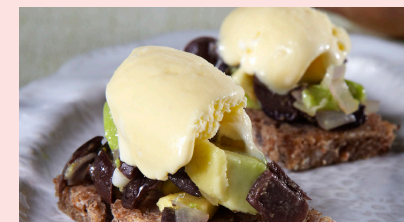
Oväntade tillbehör med dryck Glasstapas



Röda och gula småtomater med små glasskolor av Vår finaste Vanilj, basilika och svartpeppar

"De magiskt goda småtomaterna bildar en komplex enhet med den milda aromatiska vaniljen och pepparns styrka."

DRYCKESTIPS: Viner gjorda på torkade eller sent skördade druvor som muscat-viner, Sauternes eller Eiswein passar utmärkt. Eller välj ett lätt och fräscht mousserande vin som Moscato d'Asti.



Lemoncurdglass på mörkt rågröd med en salsa på oliver, avokado och scharlottenlök och olivolja

"Den syrliga citronsmaken balanseras på ett fint sätt med rågrödet och de mörka tonerna av oliv och avokado."

DRYCKESTIPS: Ett riktigt fruktigt vin som t ex ett tyskt moselvin med lätt sötna. Man kan också fånga upp citron-karakteren med en akvavit kryddad med dill, anis eller citrus.



Pistageglass med frästa svarta bönor, pärllok och saffran

"Pistagemandeln harmoniserar väl med bönor och lök. På toppen ligger saffranspistiller och vibrerar fram nya aromer."

DRYCKESTIPS: Bildar fin familj med nötsmakande viner som Vin Santo med lätt sötna och russintoner eller Tokajer med sin syrliga nötkaraktär. Eller varför inte testa en Sake av hög kvalitet!



Chokladglass på frasig crostini med en fin olivolja och flingsalt

"Olivoljans fett förhöjer tillsammans med saltet aromen hos chokladen. Det frasiga brödet utgör en härligt krispig grund."

DRYCKESTIPS: Italienska Amarone, franska Banyuls eller cypriotiska Commandaria är alla exempel på komplexa och djupa viner med sötna som passar till choklad.



Dessert

VitChoklad SaltCitron

150 g rostad vit choklad

Limecheesecake i mördegsformar

4 små mördegsformar

75 g färskost

10 ml limejuice och skal

0,5 dl kondenserad mjölk

0,5 dl vispgrädde

1 krm citronsyra
(efter smak)

4 glasskolor

VitChoklad SaltCitron

10 bär

8 små praliner, t ex lime-lakrits

8 små marängar

Atsina-krasse



Lägg chokladen på en silikonmatta, rosta i ugnen i 140° i 25 min. Låt den svalna över natten och kör till smulor i en mixer.

Vispa grädden och ställ åt sidan. Vispa ihop resten av ingredienserna till limecheesecaken och tillsätt den vispade grädden. Spritsa i mördegs-formar strax före servering.

Fördela den rostade chokladen på tallriken, lägg på bär, praliner och marängar och skopa fina glasskolor. Dekorera med atsina-krasse.

Recept skapat av Abigail Jones, Hotel Tylösand



Scanna QR koden!

Ladda ner våra digitala foldrar med glass- och dryckestips, desserter, drinkar och allt för en godare jul.



Stenlösvägen 33 • 311 68 Slöinge
Tel 0346-71 51 00 • info@siaglass.se
siaglass.se