



# Afternoon *Tea*

**GOOD  
AFTERNOON**

*Tea*

**Mills** ★

 **KOKKEKNEP**



# Noen ganger skal det bare en småsulten hertuginne til for å skape en ny tradisjon...

Fortsatt er det noe fasjonabelt over en ekte tradisjonell Afternoon Tea, men det går selvsagt fint å leke med det tradisjonelle også. Velg ut fra elementene som utgjør denne tradisjonen og tilpass til din egen servering eller gjør det til et artig innslag som en temadag. Dette kompendiet håper vi gir deg både litt kunnskaper om Afternoon tea, hva som “må” være med i en servering og en del oppskrifter til inspirasjon.

**“Afternoon Tea”** ble introdusert 1840 i England av Anna, den syvende hertuginnen av Bedford. Hertuginnen ble alltid sulten i 4 tiden på ettermiddagen og siden det var vanlig kotyme å servere middagen klokken åtte på kvelden ble perioden mellom lunsj og middag veldig lang. Så hertuginnen ba om å få et brett med te, brød, smør og kaker bragt til sitt rom sent på ettermiddagen. Dette ble fort en vane og etterhvert begynte hun å invitere venner til dette måltidet for selskapets skyld.

Det tok ikke lang tid før dette ble en ganske fasjonabel sosial begivenhet. Gjennom 1880-tallet skiftet damene fra overklassen til lange kjoler, hansker og hatter for å innta sin “Afternoon Tea”. Den ble vanligvis servert i salongen mellom 4 og 5 på ettermiddagen.



**GOOD  
AFTERNOON**

“There are few hours in life more agreeable than the hour dedicated to the ceremony known as Afternoon Tea.”  
Henry James

**Mills**   
**KOKKEKNEP** 



**Tips!**  
På Spotify finnes flere  
spillelister som kan bidra til  
ekte Afternoon Tea hos deg

## Et par andre te-tradisjoner

**High Tea** – dette er faktisk det “motsatte av Afternoon Tea”. High Tea har sitt opphav fra arbeiderklassen som trengte et solid måltid rett etter arbeidstid. Dette måltidet ble inntatt ved kjøkkenbordet eller kjøkkenbenken hvor stolene er høyere enn i stuen/salongen der Afternoon Tea vanligvis ble servert. Afternoon Tea blir derfor også omtalt som “Low Tea”.

**Cream Tea** – Er en forenklet Afternoon Tea hvor det til teen kun serveres scones, syltetøy og krem.



**GOOD  
AFTERNOON**

“Tea to the English is really a picnic indoors”  
Alice Walker

**Mills**   
 **KOKKEKNEP**



# Litt praktisk om teservering

## Te er enkel å servere

Det finnes ikke noen riktig eller gal måte å drikke te på. Det er med andre ord helt opp til deg hvordan du vil tilpasse din meny og servere te til dine gjester.

## Løsvekt-te eller pose-te?

Begge har sine fordeler. Å brygge løs te kan være en del av hyggen ved teserveringen, mens te i poser kan være mer praktisk. Kvalitetsmessig skiller det ikke noe spesielt mellom løsvekt og posete, så bruk det som passer din servering best.

## Noen gylne regler som sikrer en god te

Bruk alltid nytt friskt kaldt vann og sjekk at kannen er ren.

Fyll kannen med varmt vann. For sort te er det viktig at du ikke koker vannet for lenge, mens grønn te blir best presis på kokepunktet.

## Hvordan doserer en te best?

En tepose per kopp og en for kannen er en god regel for å beregne hvor mye te du trenger. På løsvekt-te bør du følge doseringsanvisning på pakningen.

## Hvor lenge skal teen trekke?

Teposen bør trekke i to til tre minutter avhengig av tetypen, men sjekk gjerne på tepakningen for den teen du bruker spesielt. Løsvekt-te bør trekke opptil syv minutter i en kanne. Den generelle regelen er at desto større tebladene er, desto lenger trekketid.

## Melk i teen

Te eller melk først? Rekkefølgen har ingen praktisk betydning, så her er det fritt frem.



# Hvorfor kan Afternoon Tea være noe for deg på ditt spisested?

## Afternoon Tea kan enkelt tilpasses

Det finnes selvsagt en veldig tradisjonell og korrekt måte å servere Afternoon Tea på, men det er enkelt å bygge på tradisjonen, ta elementer fra den og tilpasse til det som passer for deg og gjestene dine.

## Ta en større del av måltidsdøgnet

Har du mange gjester som jobber utover normal arbeidstid? De er som hertuginner, de blir gjerne sultne i 4-tiden og må vente en stund på middag.

Har du et spisested som serverer lunsj eller middag kan en ettermiddagsservering med Afternoon Tea kanskje gi deg et tilbud til sene lunsjgjester eller øke besøket før middagsgjestene inntar spisestedet ditt?

En Afternoon Tea variant på menyen kan være akkurat det som skal til både for stemningen og for magen.

Og uansett om du driver en cafe, en restaurant eller en kantine kan du jo tilby Afternoon Tea som take away for å ta en større del av måltidsdøgnet til gjestene dine.



**GOOD  
AFTERNOON**

“Each cup of Tea represents an imaginary voyage.”  
Catherine Douzel

**Mills**

**KÖKKEKNEP**



# Hvordan kan Afternoon Tea serveres hos deg?

## Tre etasjers tradisjonell servering

Lekkert å servere det på høyt fat, men muligens ikke det mest praktiske til en stor lunsjservering. Om du ikke har treetasjes fat til å servere Afternoon Tea på den klassiske måten, er det fritt frem å tenke kreativt. Servering på 3 forskjellige fat er like flott eller kanskje du lager en porsjonsservering med alle 3 serveringene på ett fat med en spisetallerken ved siden av?



## Afternoon Tea buffet

Dette kan kanskje virke som en overforenkling, i en engelskmanns øyne «vulgær» måte å servere Afternoon Tea på, men gjort riktig er dette en stilig buffet-oppdatering. Del buffeoppsettet godt markert i 3 og ha fokus på te som drikke.



## Afternoon Tea take away

Elementene i en Afternoon Tea meny passer godt som take away. Finn ut hvilke anledninger gjestene trenger mat å ta med seg ut og legg opp tilbudet deretter. Finn gjerne en emballasje som kan gjenbrukes. Da kan det leveres tilbake til deg for vask og du har take away emballasje klar til neste runde.

OBS, husk at noe kan være mykt og noe sprøtt i en Afternoon Tea, så pass på at de ikke «ødelegger» hverandre i emballasjen. Vurder om det kan være lurt og pakke dem adskilt. I alle fall det som skal være knasende sprøtt.





1



3



2



**GOOD  
AFTERNOON**

“Get inspired” – søk deg frem på Google og Pinterest og finn mange gode ideer.  
Her er noen du kan ta en nærmere titt på:

Bilde 1 er fra [Biscuiteers Icing Café i London/England](#)

Bilde 2 er fra [Mabel's Vintage Tearooms, Bushey Heath/England](#)

Bilde 3 er fra [The Sketch i London/England](#)

**Mills**   **KOKKEKNEP**



# Afternoon Tea fra 1 til 3



3. Søtsaker

2. Scones med syltetøy og krem

1. Sandwicher/småretter

GOOD  
AFTERNOON

Tea

Mills



KOKKEKNEP



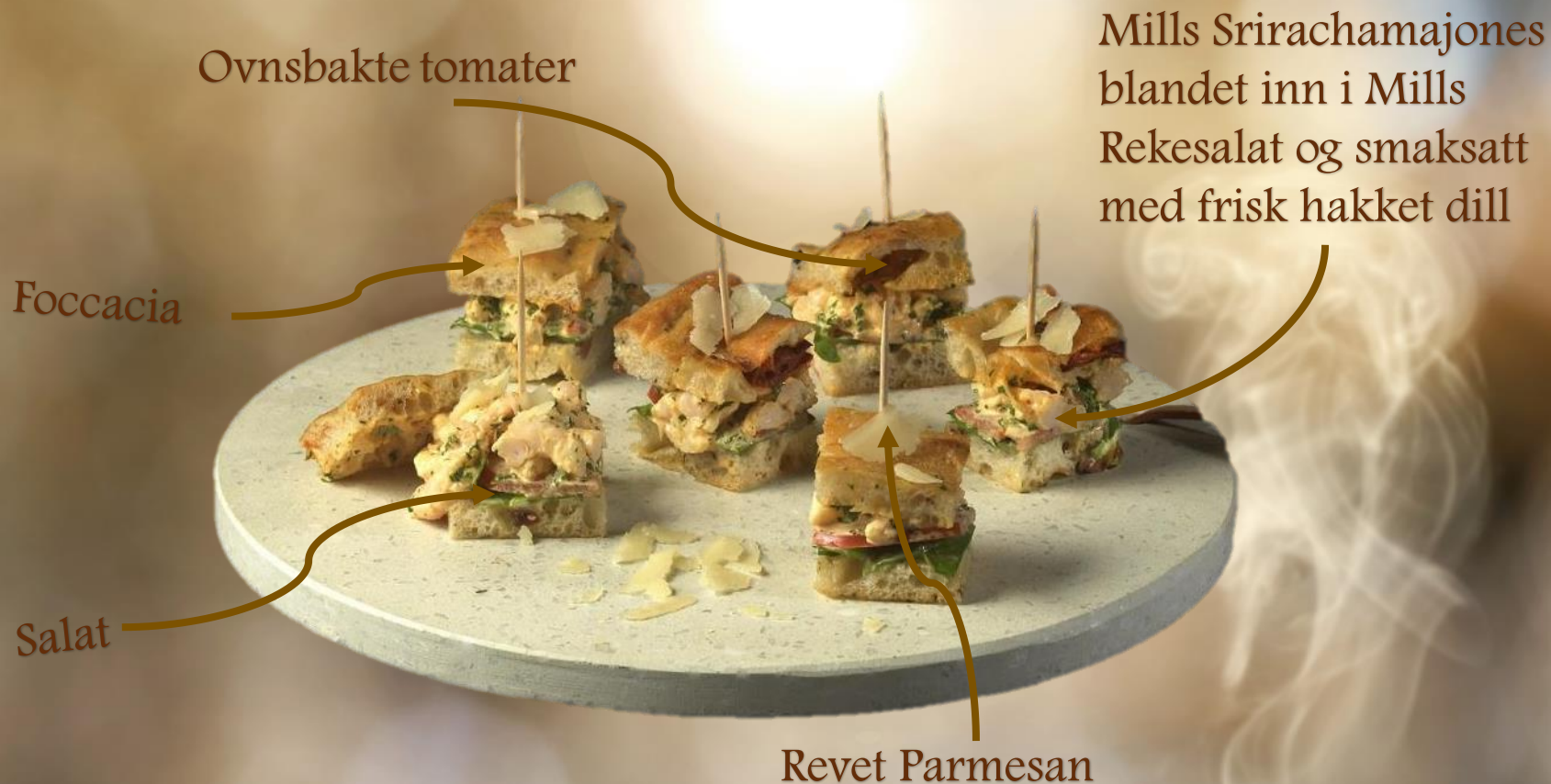
# 1.etasje: Sandwicher

Tradisjonelt serveres det små sandwicher med agurk eller røkelaks, men her er det rom for å tenke kreativt og bruke det du har som for eksempel hummus, majonesalater, smaks-majoneser, skinker, ost og annet som gir god saftighet og smak. For å få litt variasjon er det fint å bruke forskjellig type brød eller bakverk. Og mange foretrekker heller grovt enn fint brød.





# Minisandwich med reker i Srirachamajones



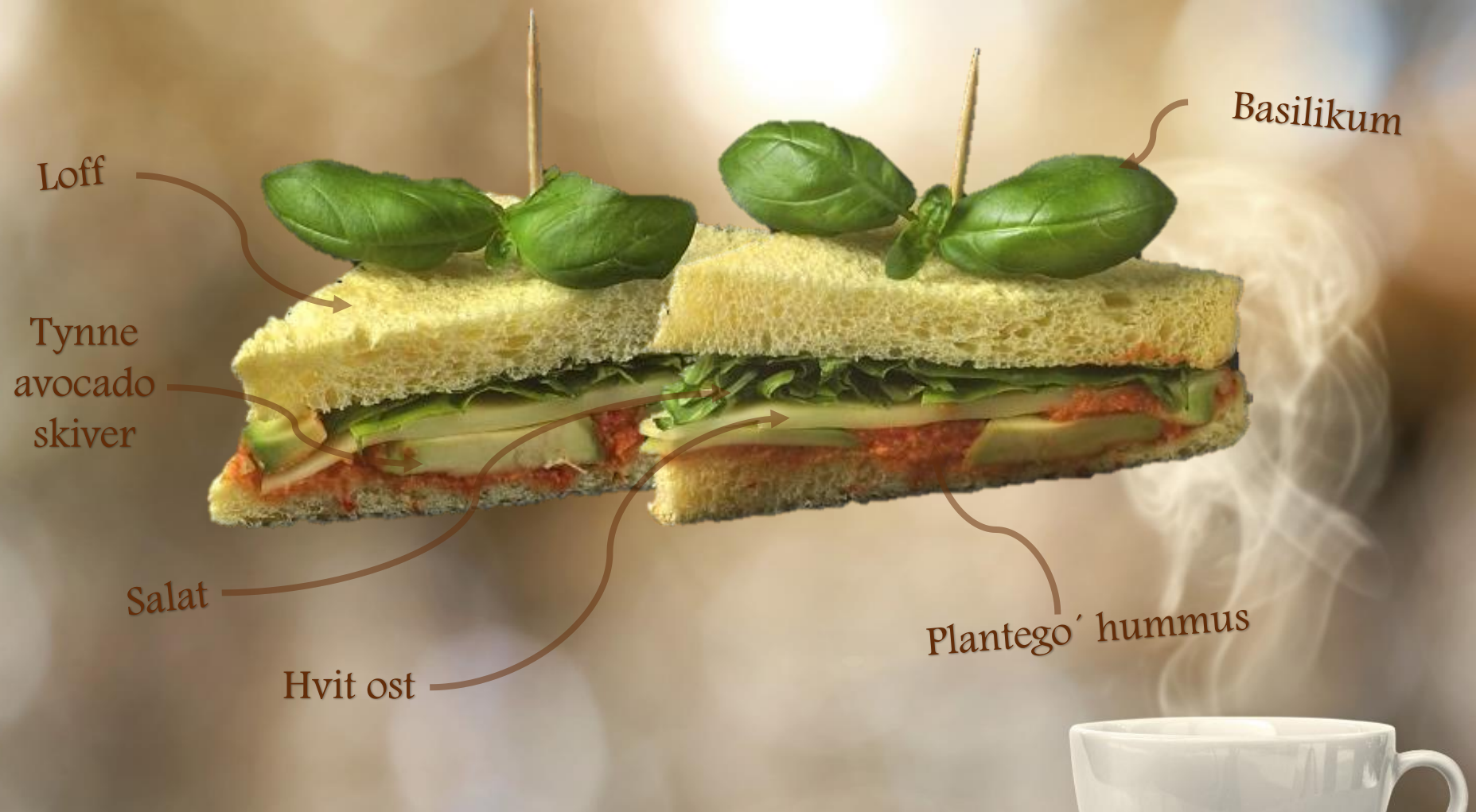


# Minisandwich med rekesalat





# Minisandwich med hummus og ost





# Minisandwich med skagenrøre og syltet rødløk





# Minisandwich med roastbeef og hummus





## 2.etasje: Scones med syltetøy og krem

Det blir ikke mer britisk enn scones og i «2. etasje» har de tradisjonelt sin faste plass. Sammen med den tradisjonsrike Clotted cream\* og godt syltetøy eller Lemon Curd.

Clotted cream kan fint erstattes med vanlig pisket krem. Og syltetøy eller friske bær velger og varierer du selvsagt som du vil.

Her er mulighetene god til å sette et ekstra særpreg på din Afternoon Tea.



Psst... Server gjerne Sconesene lune. Legger du dem på fatet i en pen serviett holdes de seg lunkne litt lenger – mmm...





# Scones med havre og frukt

## Ingredienser

180 g hvetemel  
130 g havregryn  
20 g bakepulver  
50 g sukker  
2 g salt  
75 g Olivero  
300 g Matyoghurt  
20 g Rosiner  
20 g Dadler  
20 g Aprikoser  
20 g Tranebær

Total  
deigvekt  
837 g

## Slik gjør du

Bland matyoghurten og fruktene dagen før. Temperer de øvrige råvarene og bland alt lett sammen. Settes på kjøll 1 time eller til dagen etter. Pakkes i plast. Kjevles til ca 2 cm tykkelse deles i passende stykker ca. 70 g pensles med egg. Stekes på 180°C i 10 minutter.



GOOD  
AFTERNOON

*Scones*

**Mills**   **KOKKEKNEP**



# Scones med vanilje

## Ingredienser

350 g hvetemel  
5 g vaniljesukker  
20 g bakepulver  
50 g sukker  
2 g salt  
85 g Olivero  
240 g Kefir  
20 g sitronsaft

Total  
deigvekt  
797 g

## Slik gjør du

Temperer råvarene og bland alt lett sammen.  
Settes på kjøll 1 time eller til dagen etter. Pakkes i plast. Kjevles til ca 2 cm tykkelse deles i passende stykker ca. 70 g pensles med egg.  
Stekes på 180°C i 10 minutter.

Kan formes etter ønske for eksempel runde, firkantede eller trekant.





# Scones med havre og nøtter

## Ingredienser

180 g hvetemel  
130 g havregryn  
20 g bakepulver  
50 g sukker  
2 g salt  
75 g Olivero  
300 g Matyoghurt  
30 g Hasselnøtter  
30 g Cashewnøtter

Total  
deigvekt  
817 g

## Slik gjør du

Temperer de øvrige råvarene og bland alt lett sammen. Settes på kjøll 1 time eller til dagen etter. Pakkes i plast. Kjevles til ca 2 cm tykkelse deles i passende stykker ca. 70 g pensles med egg.

Stekes på 180°C i 10 minutter.





# Clotted cream

## Ingredienser til 20-30 porsjoner

1,5 liter kremfløte

### Slik gjør du

Hell kremfløten i en ildfast form

Sett formen midt i ovnen på ca. 80 °C og la den stå i ovnen i 10-12 timer.

Det har nå dannet seg en «snerk på toppen». Dette skal ikke blandes for mye med det flytende under og du må derfor ta formen forsiktig ut av stekeovnen.

Settes på benken til avkjøling i 1-2 timer.

Nå dekker du formen med plastfolie og setter den i kjøleskapet til den er helt avkjølt – minst 8 timer.

Skjær den tykke snerken forsiktig løs fra formen. Det er kremen på undersiden av snerken som kalles clotted cream.

Bruk en skje til å skrape av kremen og ha den over i et glass. Du kan også blande litt av snerken i kremen om du liker en litt grovere konsistens.

Den flytende væsken som er igjen i bunnen kan brukes som væske i annen bakst.



**GOOD  
AFTERNOON**

When authentic clotted cream is not available, there are ways to create a substitute product, such as by mixing mascarpone with whipped cream, a little sugar and vanilla extract.

**Mills**



**KOKKEKNEP**



# Lemon curd

## Ingredienser

20 stk eggeplommer  
600 g sukker  
8 stk sitroner (skallet)  
480 g sitronsaft (tlsv. ca 8 sitroner)  
1 pk Certo frysepulver  
400 g Olivero

## Slik gjør du

Varm opp eggeplommer, sukker, skallet av sitronene og sitronsaft til 85°C  
Kjøøl ned blandingen til ca 37°C, rør inn kald Olivero og Certo frysepulver  
Settes kaldt

Lemoncurden kan gjerne stå ett døgn i kjøleskap før bruk.



**GOOD  
AFTERNOON**

*Søtsaker*

**Mills**   **KOKKEKNEP**



## 3.etasje: Søtsaker

Tradisjonelt serveres det ofte små lekre kaker med fargerike gelelokk.

Det er selvfølgelig fritt frem for å velge søtsaker etter ønske og hva du har tilgjengelig.

Det viktigste er at dette skal være små munnfuller som setter prikken over i'en i Afternoon Tea.





# Mørdeigsterte med Lemoncurd og Italiensk Marengs

## Ingredienser Italiensk Marengs

600 g sukker

3 dl vann

480 g eggehvite

100 g sukker

## Slik gjør du:

600 g sukker og vann varmes opp til 116°C og pisk samtidig opp eggehvite og 100 g sukker til en kremaktig konsistens. Tilsett sukkerlaken i en tynn stråle, mens det piskes på lav hastighet. Piskes kaldt i 10-15 min på lav hastighet til en stiv krem.

## Montering

Fyll linser eller paiformen med Lemoncurd og sprøyt på noen rosetter med Italiensk Marengs.

Bruk en flamberingsbrenner og gjør marengsen pent brun. Pynt gjerne med litt frukt eller bær. Det smaker godt med litt syrlige bær eller frukt som for eksempel rips eller bjørnebær. Det gir en fin balanse til den søte marengsen.



GOOD  
AFTERNOON

Søtsaker

Mills   KOKKEKNEP



# Craqueles au chocolate

## Ingredienser

300 g mørk sjokolade

150 g hvetemel

200 g Melange

200 g sukker

180 g egg

3 g salt

200 g eple

10 g vaniljesukker

Melis

Hakkede nøtter, f.eks pistasje – eller hasselnøtter

## Slik gjør du

Smelt sjokoladen i vannbad.

Bland Melange, sukker og salt og pisk dette sammen.

Tilsett egg og hvetemel. Kna sammen til en fin deig.

Tilsett sjokoladen og eple som er kuttet i små biter.

Sett deigen på kjøll i 2 timer.

Rull til en fin pølse og sett på kjøll igjen til den er fast.

Skjær i skiver og dypp i melis.

Sett skivene på brett og dryss over melis. Pynt med hakkede nøtter, for eksempel pistasje- eller hasselnøtter.

Stek på 155°C i kombidamper i 10 min.

**TIPS:** For ekstra spiss på smaken, pynt med tyttebær etter stek.





# Mørdeigsterte med kokosfyll, marengs og sjokoladetopping

## Ingredienser Pâte sablée - mørdeig

250 g hvetemel  
125 g sukker  
1 stk egg  
100 g Melange  
1 ts sitronskall  
2 Noix de coco Bounty (kokosfyll)  
150 g revet kokosnøtt  
150 g sukker  
3 stk egg  
30 g Melange

## Slik gjør du

### Pâte sablée

Ha i egg, sukker og salt i en bolle og la den elte med bladkrok på lav hastighet i kjøkkenmaskinen. Tilsett deretter hvetemel, sitronzest og smeltet Melange. Kjevle deigen så den blir cirka 2 mm tykk og legg den i form.

Legg aluminiumsfolie over så de ikke blir stekt for hardt, og la stå i ovnen i cirka 8 minutter på 160 °C.

### Noix de coco Bounty

Ta cirka 5 teskjeer kokos til side for topping. Resten av kokosen eltes sammen med sukker og Melange på lav hastighet med bladkrok i kjøkkenmaskin. Tilsett deretter et og et egg mens blandingen eltes. Total eltetid bør være minst 7 minutter. Legg blandingen i en sprøytepose og sprøyt i tertene. Stekes på 150 °C i 15-18 minutter.

### Chocolate'e nappage

Smelt mørk sjokolade og tilsett kremfløte mens du blander sammen til en fin konsistens. Når tertene har blitt avkjølt påføres toppingen.

### Meringue

Pisk eggehvite til du har stivt skum (eggedosis). Kok deretter vann og sukker til 120 grader, og tilsett sukkervannet sakte på kanten av bollen. Legg marengsen i en sprøytepose og sprøyt det pent og presist på toppen av den ene siden av tertene.

Bruk restene av kokosen fra tidligere (5 teskjeer) og strø over og tilsett bringebær til slutt.

Voilà!

## Chocolate'e nappage

(sjokoladetopping)  
150 g mørk sjokolade  
200 g kremfløte

## Meringue

(marengs)  
150 g sukker  
40 g vann  
55 g eggehvite  
Bringebær til pynt





# Gulrotkake med ostekrem

## Ingredienser kakerøre

300 g (6 stk) egg  
5 dl Flytende Melange  
700 g sukker  
15 g vaniljesukker  
15 g kanel  
5 g muskat  
10 g natron  
10 g bakepulver  
650 g hvetemel  
200 g sjokoladepellets  
800 g revet gulrot  
3 stk revet eple

## Slik gjør du

1. Pisk sammen egg, margarin og sukker til massen blir lys
2. Sikt sammen hvetemel og de øvrige tørre ingrediensene
3. Bland ingrediensene fra pkt. 1 og 2 sammen
4. Rør inn sjokoladen
5. Skrell og riv gulrøttene og eplene
6. Vend de revne gulrøttene og eplene inn i røren
7. Fordel røren i en gastrormform som er foret med bakepapir
8. Stek ca 45 minutter på 180°C
9. Avkjøl kaken og smør på ostekrem med Olivero (se egen oppskrift)

Passende pynt: f.eks friske jordbær, blåbær eller bringebær



*Søtsaker*



KOKKEKNEP



# Løvkaker med kanel og sukker

Porsjoner: ca 100 kaker

## Ingredienser

200 g fløte  
200 g melk  
400 g Olivero  
500 g hvetemel

## Topping:

15 g kanel  
65 g sukker

## Slik gjør du

Smelt Olivero og tilsett fløte og melk. Kok opp og hell det over melet. Kjøres med K-spade (grind ) til deigen har samlet seg. Avkjøles og dekkes til. Deigen kan gjerne stå til dagen etter. Deigen er enklest å kjevle når den har temperert seg litt. Kjevle løvtynt og stiples. Skjæres så i passende kaker, gjerne snipper og settes på stekeplate med bakepapir. Kakene her veier ca 10g pr stykke. Kakene strøs med en blanding av sukker og kanel eventuelt bare sukker. Stekes på 200°C i 6-7 minutter.



GOOD  
AFTERNOON

*Søtsaker*

Mills   KOKKEKNEP



# Suksessterte med mazarin nøttebunn

## Ingredienser Mazarin nøttebunn

325 g råmasse marsipan  
325 g sukker  
325 g Olivero  
6stk/300 g egg  
275 g hvetemel  
150 g hakkede hasselnøtter  
150 g hakkede mandler

## Ingredienser til suksesskrem

800 g Olivero  
800 g kokt vaniljekrem (se oppskrift neste side)  
200 g melis  
5 g vaniljesukker  
10 g sitrønsaft  
Revet skall av 2 sitroner  
20 g lys eller mørk sjokolade

## Slik gjør du

### Mazarin nøttekrem:

Råmassen og sukker kjøres sammen med grind/K spade. Tilsett litt og litt Olivero, spe med ett egg av gangen og tilslutt siktet hvetemel som røres forsiktig inn på lav hastighet. Bland inn hakkede hasselnøtter og mandler. Fordel massen i en hel gastronormform som er foret med bakepapir. Stekes på 175°C i ca 25 minutter.

### Sukseskrem:

Pisk opp Olivero, melis og vaniljesukker, og tilsett kokt vaniljekrem og sitrønsaft. Piskes til en lug krem, fordeles på bunnen og settes kjølig før kaken deles opp i ønskede biter. Dekoreres med revet sitrønskall og revet lys eller mørk sjokolade før servering.





# Vaniljekrem

## Ingredienser vaniljekrem

2 egg  
50 g maisenna  
100 g sukker  
500 g melk  
1 hel vaniljestang  
150 g Olivero

## Slik gjør du

Pisk sammen eggene, maisenna og sukker i en bolle. Hell melken i en kjele. Splitt vaniljestangen, skrap ut innholdet og ha alt i kjelen, også den hele stangen. Kok opp melken og hell litt av den kokende væsken i bollen med eggeblandingen mens du rører. Ta ut vaniljestangen – TIPS: denne kan du skylle, legge i sukker og lage ditt eget vaniljesukker av.

Hell så alt tilbake i kjelen og rør kraftig til det tykner. Pass på at det ikke brenner seg. Ta kjelen av platen og rør inn Olivero til slutt.

Sil kremen og kle med plastfilm.

Bør avkjøles hurtig.





# Oppned-Brownie

## Ingredienser nøttefyll

200 g Olivero

200 g sukker

300 g nøtter 50/50 Cashewnøtter/Hasselnøtter (eller andre nøtter/mandler)

## Ingredienser kaken

400 g (8 stk) egg

900 g sukker

600 g Olivero

400 g mørk sjokolade

300 g hvetemel

10 g vaniljesukker

## Slik gjør du:

Rist nøttene med Olivero og sukker i en panne og fordel i en gastrormform med bakepapir. Pisk egg og sukker til eggedosis med piskeris. Smelt Olivero og mørk sjokolade ved lav varme og tilsett det i eggedosisen. Pass på at det ikke er over 40°C når den tilsettes i eggedosisen. Rør inn siktet hvetemel og vaniljesukker for hånd. Fordel massen i hel gastrormformen over nøtteblandingen. Stekes på 170°C i 40 minutter. Snu formen og server kaken med bunnen opp så nøttene kommer på toppen.



# Vannbakkels/profiteroles

## Ingredienser

2,5 dl vann  
125 g Melange  
125 g hvetemel  
150g/3 stk egg

## Slik gjør du:

Kok opp vann og Melange.

Tilsett alt melet på en gang og rør til det samler seg rundt treskjeen og slipper bunnen av kjelen. (Hvis blandingen koker for lenge kan fettete skilles ut).

Løft kjelen fra platen og avkjøl røren litt.

Tilsett eggene ett av gangen og rør godt mellom hvert egg. Det siste egget bør vispes og tilsettes i små porsjoner slik at røren ikke blir for tynn.

Røren skal holde formen når den sprøytes ut eller settes med skje på en plate dekket med bakepapir.

Stek vannbakkelsene midt i ovnen ved 180 °C i 26 minutter.

**OBS: Døren må ikke åpnes under steketiden!**

Vannbakkels skal være litt harde, lette og høye når de er ferdig stekt.





# Browniebunn med solbærmousse og sjokolade

## Ingredienser kakebunnen

200 g (4 stk) egg  
450 g sukker  
300 g Olivero  
200 g mørk sjokolade  
150 g hvetemel  
5 g vaniljesukker

## Ingredienser solbærmousse

6 stk gelatinplater  
450 g solbær, fryst og tint  
120 g eggehvite  
120 g sukker  
2,5 dl kremfløte

## Slik gjør du

### Kakebunnen:

Pisk egg og sukker til eggedosis med piskeris. Smelt Olivero og mørk sjokolade ved lav varme og tilsett det i eggedosisen. Pass på at det ikke er over 40°C når den tilsettes i eggedosisen. Rør inn siktet hvetemel og vaniljesukker for hånd. Fordel massen på en plate i ca ½ cm tykkelse. Stekes på 170°C i 10 minutter.

### Solbærmousse

Bløtlegg gelatin i vann. Kjør bærene til puré i en hurtigmikser. Sil pureen og mål opp: Du skal ha 2,5 dl. (Kan også kjøpe fryst solbær puré fra Pals). Varm ½-parten av pureen i en kjele. Ta av platen når blandingen når kokepunktet. Kryst vannet ut av gelatinen og smelt den i den varme puréen. Tilsett resten av puréen, og rør alt godt sammen. La stå i romtemperatur i ca 15 min Skal være avkjølt, men fortsatt flytende.

Pisk eggehvite og sukker til marengs. Spe i sukkeret mens du pisker. Når puréen er kald, pisker du den inn i marengsen med en håndvisp. Pisk kremfløten til krem og vend inn i bærmarengsen med en slikkepott. Sprøytes på sjokoladebunner som er stikket ut med en utstikker på ca 2,5cm i diameter. Settes på frys.

Varm opp Callebaut 70,5% mørk Couverture i vannbad til 40 °C. Dyppes mens de er fryst. Pyntes etter smak. Her er det brukt en spiselig blomst.



GOOD  
AFTERNOON

Søtsaker

Mills   KOKKEKNEP

# Makroner

## Ingredienser makroner (300 skall /150 makroner)

550 g mandelmel

550 g melis

187 g eggehvite (1)

187 g eggehvite (2)

550 g sukker

132 g vann

Farge til lime makroner: Litt grønn konditorfarge - pasta eller pulver

Farge til pasjons makroner: Litt oransje konditorfarge - pasta eller pulver

## Slik lager du makronene

Pisk eggehvite (1) halvstiv.

Kok vann og sukker til ca 118 °C, mens eggehvite (1) piskes.

Tilsett eggehvite (2) i mandel/melisblanding + evt farge mens eggehviten piskes.

Sett eggehviten på full speed og hell sukkerlaken forsiktig i marengsen under hurtig omrøring.

Pisk hurtig i ytterligere 1-3 min til marengsen er stiv, bør holde 50-60°C.

Tilsett mandel/melis i eggehviterøren og bland godt til passe flytende konsistens.

Sprøyt ut med sprøytepose med en 9mm tyll. Diameter som en 5 kr.

Det beste er å sprøyte på et teflonark. Vanlig bakepapir funker også, men blir ikke like runde da det er litt friksjon i papir. Stek på 130-140 °C i 10 min med halv vifte i ovnen.

## Ingredienser pasjonsfyll

280 g Melange uten melk, salt og soya

390 g Melis

1 g salt

330 g pasjonsfruktpuré

Pisk romtemperert margarin og melis hvitt

Tilsett romtemperert pure og pisk til glatt fin masse

hvis den skiller seg varm opp litt med varmepistol

## Ingredienser lime og basilikum

500 g hvit sjokolade

200 g limepuré

180 g Melange uten melk, salt og soya

10 g fersk basilikum

3 g limeskall

Varm opp limepure, basilikum og limezest til koke-

punktet. Smelt inn hvit sjokolade og rør inn temperert

margarin til slutt. Avkjøl en time eller to - klar til bruk.





# Produktoversikt Afternoon Tea



**NYHET**

Mills Peppermajones  
5 x 900 g  
EPDnr 5 721 816



Plantego' Hummus naturell  
1 x 2,5 kg  
EPDnr 5 425 376



Olivero  
2 x 2 kg  
EPDnr 4 825 048

Melange u/salt, melk,soya  
12 x 500g  
EPDnr 4 673 802



Melange  
12 x 1 kg  
EPDnr 4 670 253



**NYHET**

Mills Srirachamajones  
5 x 900 g  
EPDnr 5 721 790



Mills Rekesalat  
1 x 2,5 kg  
EPDnr 6 324 461



Mills Skagen  
1 x 2,5 kg  
EPDnr 6 324 347

Flytende Melange  
4 x 2 ltr  
EPDnr 885 616



**GOOD  
AFTERNOON**

*Tea*

**Mills**   **KOKKEKNEPE**



Enjoy!

**GOOD  
AFTERNOON**

*Tea*

[www.millsproffpartner.no](http://www.millsproffpartner.no)  
<https://blogg.millsproffpartner.no/>

**Mills**★

 **KOKKEKNEP**