



VÄRLDSARVSBAKELSEN

En hyllning till Hälsingegårdarnas festsalar
med smaker av blåbär, lingon, hälsingeostkaka,
kulturspannmål & honung.



VÄRLDSARVSBAKELSEN

Receptet räcker till 120 st bakelser, 60 st/kapsel. 2 st, 40 x 60 cm kapslar.
Förutom receptet på bottnarna som räcker till 10 st. Alla lager går bra att frysa.

Botten

Fördelas i 10 st kapslar 40 x 60cm

40 st ägg
3 000 g strösocker
2 000 g smör
1 200 g honung
3 l Hälsingeyoghurt eller Hälsingefil
1 000 g Svedjeråg
1 800 g Dalavete
100 g bakpulver
50 g bikarbonat
20 g salt

1. Smält smöret.
2. Vispa ägg och socker.
3. Vänd ner resterande ingredienser och fördela i kapslarna.
1 500 g smet per kapsel.
4. Grädda i 175°, ca 15 min.

Blåbärsmousse

Fördelas i fyra st kapslar 40x60cm

5 l blåbär
750 g strösocker
15 st gelatinblad
3 l vispgrädde

1. Blötlägg gelatinbladen.
2. Koka blåbären till mos, tillsätt sockret och koka ihop.
3. Lägg i gelatinbladen så de smälter, kyl sedan blandningen.
4. När blåbären är kalla, vispa grädden lös.
5. Vänd ner blåbären och fördela i kapslar och frys.

Pannacotta med karamelliserad Hälsingeostkaka

Fördelas i två kapslar 40 x 60cm

4 l vispgrädde

640 g strösocker

16 st gelatinblad

2 kg Hälsingeostkaka, tärnad

15 g salt

1. Tärna ostkakan i bitar ca 0,5 x 0,5 cm.
2. Blötlägg gelatinbladen.
3. Koka en karamell.
4. Sjud under tiden grädden till pannacottan.
5. Blanda ner ostkakan i karamellen.
6. Blanda ner den uppvärmda grädden i den karamelliserade Hälsingeostkakan och rör ner gelatinbladen. Fördela i två 40 x 60 kapslar.

Lingongelé

Fördelas i två st kapslar 40 x 60cm

2 000 g lingon

4 dl vatten

1. Koka lingon och vatten. Sila av och använd den avrunna saften till gelén.

12 dl avrunnen lingonsaft

4,5 dl strösocker

9 st gelatinblad

2. Blötlätt gelatinbladen.
3. Koka ihop lingonsaften med sockret. Tillsätt gelatinet så det smälter ner.
4. Fördela i två 40 x 60 kapslar och frys.



Montering

Vissa lager går att gjuta direkt på varandra, gjuts alla lager för sig, finns risken att bakelsens lager lätt glider av varandra.

Fördelas i ordningen:

1. Botten
2. Blåbärsmousse
3. Pannacotta med karamelliserad Hälsingeostkaka
4. Lingongelé
5. Botten
6. Blåbärsmousse
7. Gästgivars schablonblomma

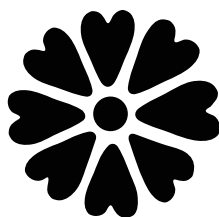


Blåbärsmoussen ska gjas ovanpå bottenarna. Pannacottan ovanpå blåbärsmoussen och lingongelén ovanpå pannacottan. Se till att dem är väl nerkylda för att inte smälta lagret under.

Lägg sedan det andra lagret med botten och blåbärsmousse ovanpå lingongelén för att färdigställa hela kapseln. Lyft hela ur kapseln, kantskär. Dela sedan kapseln i bitar av 8 cm på kortsidan och 4.5 cm på långsidan. Det blir 60st bakelser.



Pudra schablonen med **dekorfärorsocker**, vanligt förfärorsocker smälter.





Bakelsen som både smakar och ger färg åt Sveriges 15:e världsarv en smak av livets alla stora fester.

Världsarvet Hälsingegårdar består av sju utvalda gårdar vilka fick sin världsarvsstatus 2012. Det fokuserar på det faktum att hälsingarna byggde fler hus och större rum enbart för fest än bönder i resten av världen samt att det finns fler dekorerade interiörer i bondemiljö bevarade i Hälsingland än någon annanstans.

Idén att ta fram ett bakverk i samarbete kommer från Anna-Karin Ferm, Kultur Gävleborg och MatVärden. Hälsinglands konditorer/bagare blev inbjudna att medverka i processen att ta fram bakelsen.

De som nappade på inbjudan och tillsammans har skapat bakelsen är Sofie Bosson, Linbageriet i Alfta, Per Elmefors & Jenny Brandt, Rådhuskonditoriet i Söderhamn och Lina Lundmark på Janssons bröd i Ljusdal.

Målet var att tillsammans skapa en bakelse som kan saluföras på konditorier och gårdar över hela Hälsingland. En bakelse med smak av platsen, gården och som bär med sig matarvet och stoltheten över Världsarvet Hälsingegårdar.



VÄRLDSARVSBAKELSEN

En hyllning till Hälsingegårdarnas festsalar
med smaker av blåbär, lingon, hälsingeostkaka,
kulturspannmål & honung.

Att tillvarata alla resurser, från jord och skog, var grunden till Hälsingeböndernas välstånd. Grödorna, mjölken, bären, fisken och köttet; allt förädlades för att sedan serveras både till vardags och till livets stora fester. De vackra, färgstarka, dekorerade festsalarna på Värdsarvsgårdarna har inspirerat till en Världsarvsbakelse med smaker som är djupt rotade i såväl matarvet som världsarvet.

Bakelsens smakrika och gedigna botten är bakad på kulturspannmålen svedjeråg och dalavete som blandats med syran från Hälsingefil och sötma från honung. Ovanpå vilar en len blåbärs mousse, kraftfull i färgen likt Blåmålarrens starkaste pigment från Pallars eller tapeten i prästkammaren på Bortom Åa, fast lättare som himlen i Svärdes Hans Ersons måleri på Jon-Lars och ljuvligt drömmig som marmoreringarna på Erik-Anders.

Skogens röda guld, det syrliga lingonet, återfinns i ett lager gelé - röd som färgen på hälsingegårdarna och gobelängerna i Anders Erik Ädels fantasi på Kristofers. Festernas höjdpunkt, Hälsingeostkakan, är här karamelliserad och gömd i ett lager gräddig pannacotta mjukt solkysst likt timret på Bommars. Ovanpå allt, som en hyllning till schablonmålaren Jonas Wallström, är bakelsen utsmyckad med en pudrad blomma från schablonen i festsalen på Gästgivars.

