

LUKSUSFLØDEBOLLER: GOD CHOKOLADE ER ET MUST

I mange år var flødeboller noget, man købte i skramlende plastbakker, hvor mængden af ægte chokolade kunne være på et meget lille sted, mens bunden mindede om oblaterne, man spiser under naderen i kirken; men så kom Summerbird med sin luksusflødebolle med marcipanbund og god mørk chokolade, som satte nye standarder for, hvordan flødeboller også kunne smage. MAD&venner satte sig for at undersøge, hvilke af luksusflødebollerne der egentlig smager bedst.

AF RASMUS PALSGÅRD FOTO KAM & CO.



Lidt trist chokolade

Frederiksberg Chokolade, 53 g/stk. 19 kr./stk. (35,84 kr./100 g).
Forhandles hos Frederiksberg Chokolades butikker på Frederiksberg Allé og i Asnæs. www.frederiksbergchokolade.dk

MICHAEL RENÉ OG MIKKEL: Meget blødt og cremet skum, faktisk for cremet; den mangler luftighed. Der er en kraftig smag af vanille. Chokoladen er forholdsvis tynd, men alligevel er dens smag ret dominerende i det samlede smagsindtryk. Desværre er chokoladen lidt trist og ret sød. Marcipanbunden er meget blød og sød. Det er en stor flødebolle. Generelt set er det en o.k. flødebolle, men i forhold til forventningerne til producenten skuffer den og lægger sig under middel.

MICHAEL RENÉ: 2 point

MIKKEL: 2,5 point



Klassiker med tykt lag chokolade

Summerbird Grand Gru, 50-55 g/stk. 24 kr./stk. (45,71 kr./100 g).
Fire stk. for 90 kr. Forhandles hos Summerbirds butikker samt flere specialforretninger. www.summerbird.com

MICHAEL RENÉ OG MIKKEL: Den er helt klassisk. Et tykt lag velsmagende chokolade med moderat sødme og bitterhed, formentligt Valrhona. Flødebollen er tilsyneladende blevet overtrukket med chokolade to gange for at give det tykke lag. Chokoladen er flot at se på med en fin, blank overflade. God marcipan, som dog ikke fremstår så tydeligt sammen med de andre dele. Skummet er blødt og cremet med en pæn konsistens. En størrelsesmæssigt stor flødebolle. Det er smart tænkt, at produktions- og udløbsdatoen er trykt på selve flødebollen.

MICHAEL RENÉ: 3 point

MIKKEL: 4,5 point



Klassens sværvægter

Sv. Michelsen, 60 g/stk. 25 kr./stk. (41,66 kr./100 g). Fire for 75 kr.
Flødebollerne forhandles hos Sv. Michelsens butikker rundt i landet samt i Irma. www.svmichelsen.dk

MICHAEL RENÉ OG MIKKEL: Dette er den største flødebolle i feltet, og den er stor. Den er flot at se på med en blank chokolade. Skummet er meget klistret og uensartet i konsistensen. Særligt nede ved bunden er skummet klistret, mens det er mere fast inde i midten, så der er gået noget galt i produktionen. Det virker, som om, der er lidt vanilleessens i skummet? Chokoladen er mørk, men også meget sød, og den er ret neutral i smagen. Marcipanen er sød, og den er blevet helt udblødt af det klistrede skum. Flødebollen efterlader en sød eftersmag, men undervejs har den en fornuftig balance.

MICHAEL RENÉ: 3 point

MIKKEL: 3 point



Lever op til forventningerne

Magasins Chokolade, 45 g. 19 kr./stk. (42,22 kr./100 g). Fire for 67 kr. Magasins flødeboller forhandles i Magasins butikker i landets større byer. www.magasin.dk

MICHAEL RENÉ OG MIKKEL: Et godt, tæt skum med en cremet konsistens, som minder meget om den i Simply Chocolates, hvilket gør den nem at skære over og bide af. Chokoladen er en god mørk type, som smager fint. Marcipanen er god, men forholdsvis neutral og ligefrem. Denne flødebolle lever op til forventningerne, når man køber en klassisk flødebolle uden at hæve sig op blandt de bedste.

MICHAEL RENÉ: 3 point

MIKKEL: 3 point



Klassisk med et twist

A Xoco, 55 g. 22 kr./stk. (44 kr./100 g). Fire for 80 kr. A Xocos flødeboller forhandles i producentens egne butikker i København samt i specialforretninger i hele landet. www.axoco.dk

MICHAEL RENÉ OG MIKKEL: Flødebollen lever op til kravene om mørk chokolade og marcipanbund, men skummet er på vippen, fordi der er tilsat honning, citron og Læsø-salt. Den er med, fordi det er A Xocos bud på en klassisk flødebolle – med et twist. Den har en tyk og god chokolade med en fin bitterhed. Skummet overrasker meget med sin forfriskende smag af citron, og den smager godt. Konsistensen er en anelse grynet. Marcipanen er rigtig god med en intens smag af mandler. Det er et virkelig godt bud på en anderledes flødebolle i dette segment, og den er ikke så sød som de andre, hvilket kan forstås positivt. Den scorer høje karakterer, fordi det er en god flødebolle, men den vinder ikke, fordi den alligevel er for anderledes i forhold til den klassiske flødebolle. Men det er en variant, som vi sagtens kunne finde på at købe.

MICHAEL RENÉ: 4 point
MIKKEL: 5 point



Rigtig god balance

Konnerup & Co marcipantoppe, 28 g. Fem for 65 kr. (46,42 kr./100 g). Konnerup og Co. forhandles bl.a. i Magasin og andre specialforretninger samt på www.konnerup-co.dk.

MICHAEL RENÉ OG MIKKEL: Det er den mindste flødebolle i feltet, men til gengæld er smagen intens og god. Chokoladen er virkelig god med en ren, kraftig bitterhed, som står i god kontrast til skum og marcipan. Skummet er brunligt i farven, fordi der er brugt rørsukker i stedet for almindeligt hvidt sukker, og det smager godt. Det er en stor og tyk marcipanbund, som har en middel til fin struktur. Den smager rigtig godt, og der er en klar mandelsmag i den. Der er en god balance



imellem elementerne. Selv om komponenterne er de samme som i de andre flødeboller, formår denne at skille sig ud med en anderledes smag, fordi de enkelte dele er af en god kvalitet. Samtidig har den et hjemmelavet udseende, som gør den autentisk at se på. Den placerer sig helt i top på andenplads. Aalborg Chokoladen vinder, fordi de mestrer den klassiske flødebollekarakter.

MICHAEL RENÉ: 5 point
MIKKEL: 5 point

DOMMERNE

Mikkel Friis-Holm

Er uddannet kok og har arbejdet for gode restauranter i både Danmark og San Francisco. I dag driver han familievirksomheden Friis-Holm, som producerer og importerer gourmetprodukter. De sidste par år har Mikkel Friis-Holm produceret sin egen chokolade. I marts modtog han Chokoladeselskabets Årspris for sin indsats for god chokolade i Danmark.



FAVORIT - Den perfekte flødebolle har en god mørk chokolade. Skummet skal være tykt, og jeg foretrækker, at det er fast, hvis jeg skærer den over. Forholdet mellem sødme og bitterhed er meget vigtigt. Marcipanen skal gerne være grov og have en god balance, hvor sukkeret ikke overdøver mandelsmag.

Michael René Jensen

Er sensoriker og lektor i fødevarer kemi og sensorik på professionshøjskolen Metropol. Han er en erfaren smager og laver bl.a. professionel smagsevaluering af fødevarerprodukter.



FAVORIT - Der skal være sammenhæng - en sammen-smeltning - mellem flødebollens tre elementer. Den virkelige kvalitet og balance viser sig, når man får en bid af alle tre dele samtidigt. Marcipanen må gerne være grov, så man kan fornemme mandelstrukturen. Samtidig må den ikke være for sød.

KRITERIER

Der findes utallige fantastiske flødeboller med forskellige særpræg, som fortjener at blive nævnt; men for at have et rimeligt sammenligningsgrundlag blev dogmet, at flødebollerne skulle have mørk chokolade, klassisk hvid skum og marcipanbund. Disse tre elementer blev både vurderet ud fra deres enkeltvise kvaliteter og deres evne til at skabe en god balance i flødebollens samlede udtryk.

Skalaen gik fra 1-6, hvor 6 er det bedste.

3 = en god flødebolle, der lever op til forventningerne, mens 6 = den sublime flødebolle, der ikke kan blive bedre.



Dumper på chokoladen

Frellsen Chokolade, 37 g/stk. 11 kr./stk. (29,72 kr./100 g). Seks for 55 kr. Frellsens flødeboller forhandles i Frellsen-butikker i hele landet. www.frellsen.dk.

MICHAEL RENÉ OG MIKKEL: Dette er klassens billigste flødebolle, og det smager man også. Chokoladen er mørk og er egentlig ret intens, men den har en besk eftersmag, som ikke er rar. Skummet er fast og lidt tørt og smager ikke af andet end sukker. Marcipanen forsvinder smagsmæssigt i forhold til skum og chokolade, og den smager kedeligt i sig selv. Der er for meget chokolade i forhold til skum.

MICHAEL RENÉ: 3 point
MIKKEL: 2 point



Skummet sidder lige i skabet

Aalborg Chokoladen, 45 g/stk. 16 kr./stk. (35 kr./100 g) og seks for 95 kr. Aalborg Chokoladen har forhandlere i hele landet. Find nærmeste forhandler via tlf. 9813 1070. www.aalborgchokoladen.dk

MICHAEL RENÉ OG MIKKEL: Her har vi noget af det rigtige. Det er et fantastisk skum med smag af vanille. Producenten har virkelig ramt sweetspottet mellem cremethed og luftighed i skummet. Chokoladen smager dejligt, har en god bitterhed, og den er ikke for sød. Marcipanen er dejligt rustik og grov, så man oplever mandlerne i massen. Smagen er god med klar nøddesmag. Denne flødebolle er indbegrebet af en klassisk flødebolle, når den er bedst. Det er smart, at flødebollen er formet som en stang, for det gør den nemmere at bide af, og man får alle delene med på samme tid. En flødebolle i flot balance. At den samtidigt er den næstbilligste flødebolle i testen, målt i vægt, er endnu en positiv detalje.

MICHAEL RENÉ: 6 point
MIKKEL: 5 point

Pænt skum, der holder formen

Simply Chocolate, The Cream Team. 40 g/stk. Fire stk. for 59 kr. (36,88 kr./100 g). Forhandles hos Simply Chocolates butikker i Illum, Tivoli og Rotunden samt Emmerys i hele landet. www.simplychocolate.dk

MICHAEL RENÉ OG MIKKEL: Dominerende chokoladesmag, som dog ikke imponerer ud over det sædvanlige. Det kunne være samme chokolade som hos Frederiksberg Chokolade? Skummet er meget tæt, neutralt og sødt i smagen. Når man skærer den over, holder den sin form godt, og skummet er flot at se på. Bunden er o.k., men marcipanen er temmelig neutral og finthakket i strukturen.

MICHAEL RENÉ: 4 point for sin gode struktur og udmærkede marcipanbund
MIKKEL: 2,5 point, fordi skummet var for sødt, og fordi chokoladen skuffede



Chokoladen skuffede

Eliza Chokolade, 55 g. 17-20 kr./stk. (i gennemsnit 33,63 kr./100 g). Eliza Chokolades flødeboller forhandles i Eliza Chokolades egen butik i Hasselager og i specialforretninger, primært i Jylland. www.elizachokolade.dk/

MICHAEL RENÉ OG MIKKEL: Her har vi fat i en flødebolle, der i form er ligesom den traditionelle bøfbole. Skummet er godt med en kraftig vanillesmag, og konsistensen er meget cremet. Det er en skid chokolade, som er besk i eftersmagen, og det ødelægger desværre det overordnede indtryk. Marcipanlaget er tyndt, men smager o.k.. Bunden måtte gerne være tykkere.

MICHAEL RENÉ: 3 point
MIKKEL: 1,5 point, fordi chokoladen skuffede meget.

