



winter LARDER

DIPTERYX ODORATA

Tonka bønner har en fantastisk og genkendelig duft af vanilje, skovmærke og bittermandel. De komplekse smagegenskaber gør dem populære i det søde køkken, hvor de rives fint og blandes i tørre eller våde ingredienser. De passer godt til desserter, chokolade og frugt. Tonka er frøet fra Cumaru træet og ligner en stor indtørret rosin. Anvendes sparsomt, se anvisning. Økologisk.

www.millmortar.com



DK-ØKO-100
Ikke-EU
Jordbrug

Varenummer: 12272

TONKA BØNNER

ØKO, 20 G

Intense aromaer af vanilje, skovmærke og bittermandel. Et dessertkrydderi, der kan lidt mere. Høstet økologisk i Brasilien.

Tonka bønner har en kraftig duft af vanilje, skovmærke og bittermandel. Andre nævner sandeltræ, magnolie, nellike og endda pære. Disse komplekse smagegenskaber har gjort dem populære i det søde køkken, i alt fra is til finere bagværk, hvor de rives og blandes i tørre ingredienser eller infuseres i fløde, iscremer eller alkohol. De passer også godt til chokolade og frugt, som jordbær eller abrikos.

Tonka ligner en stor indtørret rosin og rives fint før brug på samme måde som muskat nød. Vores Tonkabønner er økologiske.

Tonka giver en mere nuanceret og kompleks aroma end vanilje og dens æteriske olier har været anvendt til parfumer i århundreder. Tonka er især set anvendt i det franske dessertkøkken og i kreationer fra de finere parisiske konditorier. I cocktailverdenen spiller Tonka særligt godt sammen med rombaserede drinks. Og også i det salte køkken giver den komplekse smag også totalt mening, eksempelvis til kammuslinger, i en mayo, i en græskar suppe eller i kartoffelmos. Tonka bønner er frøene fra det blom-

strende Cumaru træ, der kan blive op til 25-30 meter højt. Det vokser primært vokser i Central- og Sydamerika.

BRUG TONKABØNNER MED OMTANKE

Tonkabønner spises (som vanilje) ikke direkte, men indgår altid som aroma element.

Tonkabønner indeholder kumarin, faktisk ret meget af det. Afhængig af voksested og klima mellem 1 og 3,5%. Så brug ikke mere Tonka end din opskrift siger.



Kumarin i store mængder og i dagligt indtag er ikke godt og derfor har EU sat grænseværdier for indhold af kumarin i færdige retter. Man anviser at overholde nedenstående grænseværdier (kilde: EU Forordning 1334/2008, bilag Bilag III, del B):

Traditionelt og/eller sæsonbestemt bagværk, der ifølge mærkningen indeholder kanel: 50 mg kumarin/kg - svarer til cirka 1,5 Tonkabønne per kg bagværk

Morgenmadscerealier, herunder müsli: 20 mg kumarin/kg - svarer til cirka 1/2 Tonkabønne per kg

Fint bagværk med undtagelse af traditionelt og/eller sæsonbestemt bagværk, der ifølge mærkningen indeholder kanel: 15 mg kumarin/kg - svarer til ca 1/2 Tonkabønne per kg bagværk
Desserter: 5 mg kumarin/kg - svarer til cirka 1/5 Tonka bønne.

Hvorfor bagværk må indholde mere kumarin end desserter, er svært at forstå for os. Hvis der er en forklaring, har det ikke været muligt for os at få den.

Vi kan anbefale at bruge ovenstående retningslinier som tommelfingerregel for din brug af Tonka.

En anden tommelfingerregel kan være at mængden af Tonka bønne i dine tilberedninger kan sammenlignes med den tilsvarende mængde vanilje.