MARCIPANÆG
& SNIT-PRALINER

Odense

MARCIPANÆG

LAKRIDS-RÅMASSE

200 g	ODENSE Kranse XX Lakrids
200 g	ODENSE Mandel-råmasse Valencia

Lakridsmasse og mandelråmasse rulles hver for sig til en pølse. Disse 2 pølser rulles sammen til 1 på 400 g. Deles i 10 stk. og rulles til æg. Lad æggene tørre ca. 1 døgn og dyp eller rul dem i hvid chokolade. Drys evt. med lakridsgranulat.

KAKAO-LIKØR-RÅMASSE

1000 g	ODENSE Kranse mørk
100 g	Cointreau eller anden orange likør
1000 g	ODENSE Mandel-råmasse Valencia

Likør ældes i Kranse mørk. Pølser á 200 g af mandelråmassen og kranse mørk rulles. En mørk og lys pølse rulles sammen, deles i 10 stk. og rulles til æg. Lad æggene tørre ca. 1 døgn. Dyp eller rul i mørk chokolade.

ORANGEMARCIPAN

400 g	ODENSE Marcipan Orange

Marcipanen rulles i pølse, deles i 10 stk. og rulles til æg. Lad æggene tørre ca. 1 døgn og dyp eller rul i mørk chokolade. Spind evt. med orange chokolade.

SNIT-PRALINER

Tips:
Prøv også den nye Marcipan Mint/chokolade med mørk chokoladetrøffel.

ORANGE MARCIPAN-TRØFFEL (2 FORME)

ODENSE Marcipan Orange

Appelsintrøffel (se opskrift)

Formene fores med silikonepapir i bunden. Marcipan Orange rullet ned på 5 mm lægges i bunden af formene. Appelsintrøffel smøres på bundene. Fyldes vendes ud af formen og bunden smøres med tempereret mørk chokolade. Pladerne vendes og mørk chokolade smøres på øverst. Dekorer evt. med spind af orange chokolade.

LAKRIDS-MOCCATRØFFEL
(2 FORME)

ODENSE Kranse XX Lakrids

Moccatrøffel:

200 g	piskefløde
2 spsk	instant kaffe
200 g	ODENSE Chokolade-pastil hvid
400 g	ODENSE Chokolade-pastil hvid

Piskefløde koges op sammen med instant kaffe, hældes over den hvide chokolade og det sættes på køl til dagen efter.
Formene fores med silikonepapir i bunden. Kranse XX Lakrids rullet ned på 5 mm lægges i bunden af formene. Moccacremen røres op med 400 g smeltet hvid chokolade og trøflen smøres ud på lakrids-bundene. Fyldet vendes ud af formen og bunden smøres med tempereret hvid chokolade, pladerne vendes og smøres med hvid chokolade øverst. Inden chokoladen hærder helt op skæres pralinerne ud i 3x2 cm eller i ønsket størrelse.

KAKAO-APPELSINTRØFFEL
(2 FORME)

ODENSE Kranse mørk smagssat med Cointreau (se marcipanæg).

Appelsintrøffel:

200 g	piskefløde
2 stk	skal fra usprøjtede appelsiner
200 g	ODENSE Chokolade-pastil hvid
400 g	ODENSE Chokolade-pastil hvid

Piskefløde koges op sammen med appelsinskallen, skallen sies fra og fløden hældes over den hvide chokolade. Det stilles på køl til dagen efter.
Formene fores med silikonepapir i bunden. Kranse mørk rullet ned på 5 mm lægges i bunden af formene. Appelsincremen røres op med 400 g smeltet hvid chokolade og trøflen smøres ud på bundene. Fyldet vendes ud af formene og bundene smøres med tempereret mørk chokolade, vendes og mørk chokolade smøres på toppen. Pynt evt. med ristet appelsinskal i strimler. Snitpralinerne skæres ud i passende stykker, inden chokoladen hærder helt op.

KONGELIG HOFLEVERANDØR
ODENSE MARCIPAN
AKTIESELSKAB
Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 - 19 · DK-5000 Odense C · Tlf. +45 63 11 72 00 · www.odense-marcipan.dk
Foto: Skovdal.dk / Layout: minimega.dk