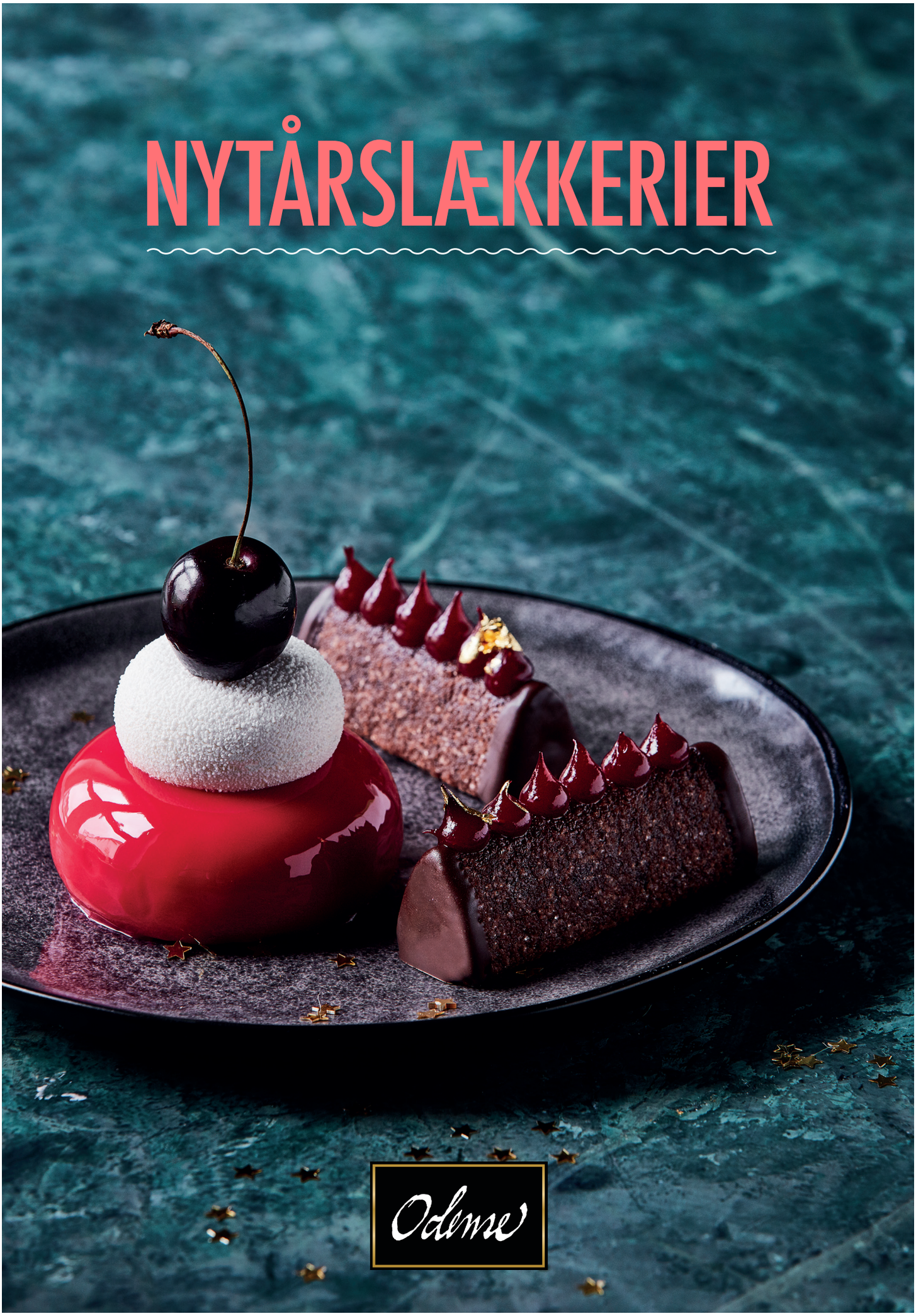
NYTÅRSLÆKKERIER



Odense

DESSERTGLAS MED ÆBLEKOMPOT, NOUGATCREME OG MARCIPANCRUMBLE (CA.50 STK.)

ÆBLEKOMPOT

2500 g Frosne æblebåde
1000 g Sukker

Æbler og sukker koges op, og koges møre indtil ønsket konsistens, ca. 15 min.
Derefter sigtes væsken fra, (kan evt. bruges til noget andet, eks. Broken gele) og æblebådene sættes på køl til senere brug.

NOUGAT CREME

500 g ODENSE lys chokolade
200 g ODENSE Nussnougat
500 g Fløde
500 g Fløde pisket til flødeskum

Fløden koges op og hældes over den hakkede chokolade og nougat. Rør rundt til det hele er smeltet.
Når massen er stuetemperatur vendes flødeskummet i.
Herefter kan nougatcremen bruges med det samme (blød konsistens) eller sættes på køl til dagen efter (fastere konsistens).

MARCIPANCRUMBLE

500 g ODENSE Kranse XX
300 g Lyst rørsukker
300 g Hvedemel
150 g Smør

Det kolde smør skæres i små stykker. Bland ingredienserne til en crumble og fordel på en bageplade med bagepapir. Bages ved 200°C i 12-15 min.

FREMGANGSMÅDE

Crumble fyldes i et glas, derefter æble-kompot, og til sidst nougatcremen. Kan gentages så det ønskede antal lag opnås. Pynt evt. med skovsyre.

KRANSEKAGE M/ CHAMPAGNE GELÉ (CA. 150 STK.)

KRANSEKAGEMASSE

5.000 g ODENSE Kranse XX
2.000 g Sukker
800 g Past. æggehvider

900 g ODENSE Overtræk hvid

Kranse XX og sukker køres sammen. Æggehvide tilsættes lidt ad gangen. Sprøjtes ud med ODENSE snabeltylle i pladens længde.
Bages ved 220° C i ca. 13-15 min.

CHAMPAGNE BROKEN GELÉ

1.650 g Verdi
650 g Sukker
100 g Citronsaft
20 g Gellan (Texturas)
20 g Citras (Texturas)

Alle ingredienser blandes sammen i en gryde og koges op under omrøring. Skal koges igennem i ca. 2 min. (lav en test på bordet). Sættes derefter på køl til det er helt stift. Blendes glat før brug.

FREMGANGSMÅDE

Stængerne skæres ud i stykker af 7 cm og bunden dyppes i hvid overtræk.

Champagne broken gelé sprøjtes ned i "rillen" – og stykket "dækkes" af et stykke hvid chokolade pynt.

KAKAO KRANSEKAGE M/ HINDBÆR GELÉ (CA. 150 STK.)

KRANSEKAGEMASSE

5.000 g ODENSE Kranse XX
2.000 g Sukker
700 g Past. æggehvider
300 g Kogende vand
200 g Kakaopulver

800 g ODENSE Overtræk mørk

Kranse XX og sukker køres sammen, æggehviderne tilsættes lidt ad gangen. Kakaopulver og vand røres sammen og tilsættes i kransekage-massen.
Massen sprøjtes ud i stænger med ODENSE trekant tylle, mellem størrelse.
Bages ved 220° C i ca. 13-15 min.

HINDBÆR BROKEN GELÉ

1.650 g Hindbær puré
650 g Sukker
200 g Citronsaft
20 g Gellan (Texturas)
20 g Citras (Texturas)

Alle ingredienser blandes sammen i en gryde og koges op under om-røring. Skal koges igennem i ca. 2 min. (lav en test på bordet). Sættes derefter på køl til det er helt stift. Blendes glat før brug.

FREMGANGSMÅDE

Stængerne skæres ud i stykker af 7 cm og enderne dyppes i ODENSE overtræk mørk.

Hindbær broken gelé sprøjtes som 6 små toppe hele vejen hen af stykket, pyntes evt. med guld.

NYTÅRSDESSERT: KIRSEBÆRTOP (CA. 50 STK.)

MAZARINBUND

500 g	ODENSE Bitter 00
500 g	Sukker
500 g	Røremargarine
400 g	Past. æg
80 g	Hvedemel

Bitter 00 og sukker røres sammen og tempereret røremargarine tilsættes. Æggene tilsættes lidt ad gangen og til sidst tilsættes hvedemelet.
Bages i en bageplade med papir ved 180° C i ca. 30 min.
Når bunden er kold, stikkes den ud i ønsket størrelse i forhold til den form moussen skal støbes i.

KIRSEBÆRMOUSSE

1000 g	Kirsebær pure
1000 g	ODENSE hvid chokolade
1000 g	Flødeskum
12 bl.	Husblas

Kirsebær pureen koges op og hældes over chokolade, og piskes til det hele er smeltet.
Derefter smeltes den udblødte husblas og tilsættes chokolademassen.
Når massen er stuetemperatur vendes flødeskummet i og støbes i ønsket forme. Mazarinbunden trykkes i, og det hele sættes på frost.

MASCARPONECREME

300 g	Mascarpone
80 g	Flormelis
60 g	Past. æggeblommer
10 g	Vaniljesukker
6 bl.	Husblas
500 g	Flødeskum

Mascarpone, flormelis, æggeblommer og vaniljesukker piskes sammen.
Derefter smeltes den udblødte husblas, og piskes i mascarponemassen. Til sidst vendes flødeskummet i, støbes i ønsket forme og sættes på frost.

HVID CHOKOLADE SPRAY

100 g	ODENSE hvid chokolade
150 g	Kakaosmør
	Titaniumdioxid (hvid pulver farve) – til ønsket farve

Det hele smeltes sammen til omkring 40°C. og hældes over i en spraypistol og sprayes på mascarponecremen, efter den er kommet ud fra frost.
Sættes tilbage på frost efterfølgende, indtil kagen skal samles.

TIP!
DER KAN KØBES EN HVID KAKAO SPRAY PÅ DÅSE.

CHOKOLADEGLAZE

390 g	Vand
600 g	Sukker
600 g	Glukose
430 g	Kondenseret mælk
15 bl.	Husblas
650 g	ODENSE hvid chokolade
	Rød fedtopløselig farve – tilsættes til ønsket farve.

Vand, sukker og glukose koges op, og kondenseret mælk tilsættes.
Derefter tilsættes den udblødte husblas i "siruppen"
Siruppen hældes over den hvide chokolade. Farven tilsættes, og derefter blendes det godt sammen med en stavblender.
Glazen kan bruges ved ca. 30° C.

FREMGANGSMÅDE

Kirsebær moussen tages ud fra frost og der hældes glaze over. Derefter sættes den på et kagepap.
Der ligges en lille form mascarpone creme oven på, og til sidst afpyntes kagen med et frisk kirsebær.

GODT NYTÅR

I guldæsker kan der pakkes 2 lange kransekagestænger eller 4-5 mindre stykker. Pynt evt. æsken med bånd eller dine egne mærkater til dine kunder.

KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 - 19 · DK-5000 Odense C · Tlf. 63 11 72 00 ·www.odense-konditoriet.dk

Foto: Skovdal.dk / Layout: minimegadesign.dk