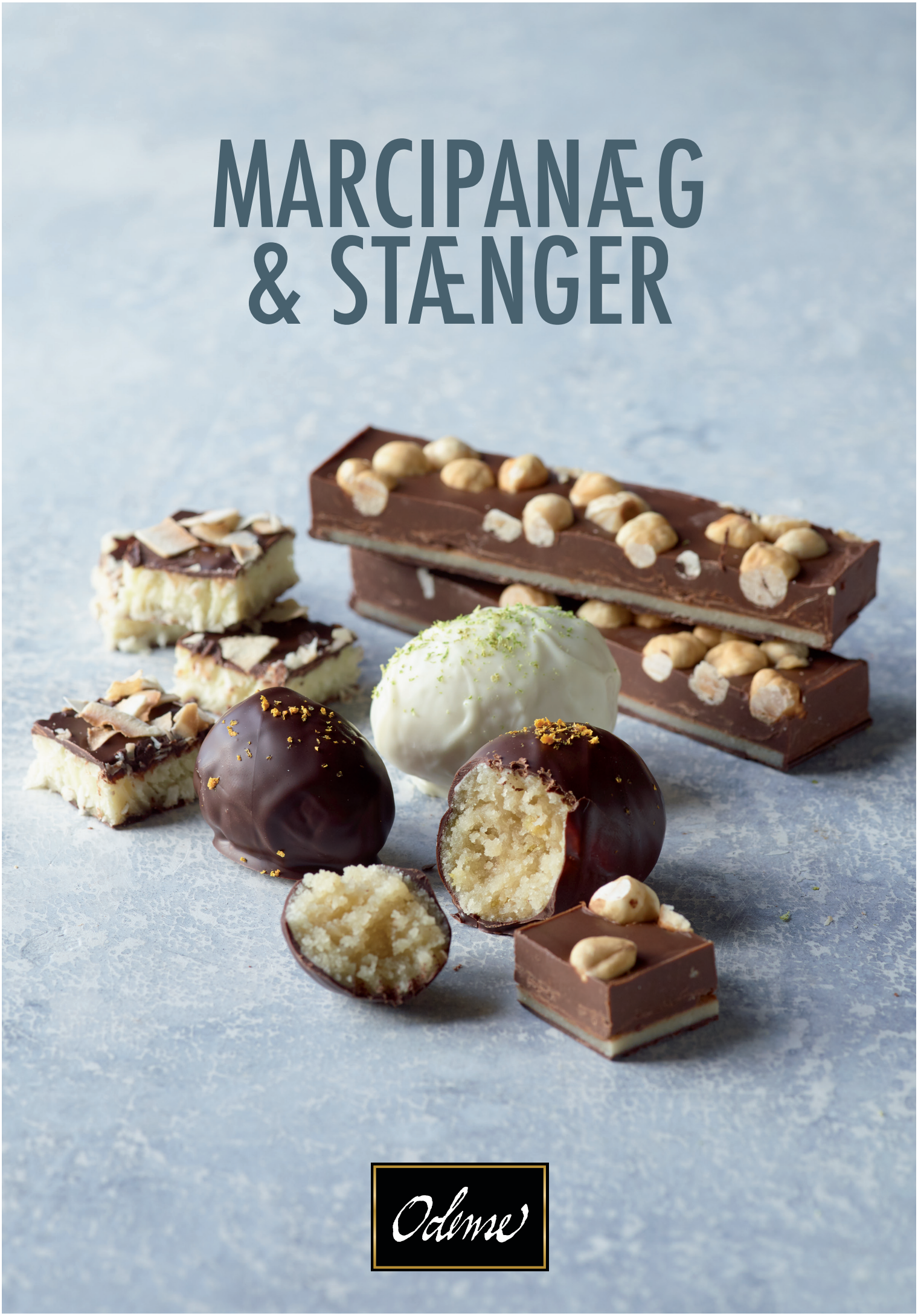
MARCIPANÆG & STÆNGER



Odense

MARCIPANÆG

Marcipanæg formes nemt, hurtigt og ensartet med æggerullen fra Odense Marcipan. Æggerullen på 60 cm til 40 g marcipanæg har fået en lillesøster på 40 cm, som kan rulle marcipanæg á ca. 25 g.

MARCIPANÆG MED LIME

LIMEKOMPOT

4 stk.	lime, usprøjtet
400 g	sukker
400 g	vand

Lime skåret i skiver, sukker og vand kommes i en gryde og koges op. Lad det simre i ca. 20 min. Herefter blendes kompotten og skallerne sies fra. Kompotten afkøles og kan opbevares på køl i tætsluttende emballage op til 3 uger.

MARCIPANÆG

500 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia
50 g	limekompot
	ODENSE Overtræk hvid
	Revet limeskal, tørret i ovn

Marcipan og limekompot ældes sammen og marcipanen rulles til en pølse. Til 40 g marcipanæg deles rullen i 14 lige store dele og æggene formes i æggerullen. Til 25 g marcipanæg deles marcipanen og 2 ruller formes. Hver rulle deles i 11 lige store stykker og æggene formes i den lille æggerulle.
Lad marcipanæggene tørre op på overfladen inden de rulles i hvid overtræk i hånden 2-3 gange og pyntes færdig med tørret limeskal.

MARCIPANÆG MED APPELSIN

APPELSINKOMPOT

2 stk.	appelsiner, usprøjtet
200 g	sukker
200 g	vand

Appelsinerne skåret i skiver, sukker og vand kommes i en gryde og koges op. Lad det simre i ca. 20 min. Herefter blendes kompotten og den afkøles. Kompotten kan opbevares på køl i tætsluttende emballage op til 3 uger.

MARCIPANÆG

500 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia
50 g	appelsinkompot
	ODENSE Chokolade-pastil mørk
	Revet appelsinskal, tørret i ovn

Marcipan og appelsinkompot ældes sammen og marcipanen rulles til en pølse. Til 40 g marcipanæg deles rullen i 14 lige store dele og æggene formes i æggerullen. Til 25 g marcipanæg deles marcipanen og 2 ruller formes. Hver rulle deles i 11 lige store stykker og æggene formes i den lille æggerulle.
Lad marcipanæggene tørre op på overfladen inden de rulles i tempereret mørk chokolade i hånden 2-3 gange og pyntes færdig med tørret appelsinskal.

STÆNGER

Konfekturestænger er hurtige og nemme at fremstille i konfektbakken fra Odense, da bakken er tilpasset i størrelsen, så 16 stænger kan produceres rationelt. Der beregnes 16 stænger eller ca. 80 stk. snitpraliner pr. konfektbakke – eller man kan dele i ønsket størrelse.

MARCIPAN-KOKOS STÆNGER

(2 BAKKER/32 STÆNGER)

400 g	ODENSE Kranse Mandel XX
300 g	ODENSE Kranse Mandel XX
150 g	Malibu likør
300 g	kokosmel
600 g	ODENSE Chokoladepastil hvid
200 g	ODENSE Chokoladepastil mørk
50 g	kokosflager, ristet

Marcipan rulles ned på 3 mm og lægges i bunden af konfektbakken på silikonepapir.
Marcipan, Malibu og kokos røres sammen. Smeltet hvid chokolade røres i massen og den fordeles på marcipanbunden i de 2 bakker.
Når kokosmarcipanen har sat sig vendes de ud af bakkerne, bunden pensles med tempereret mørk chokolade.
Toppen af pladen smøres med tempereret mørk chokolade og drysses med kokosflager. Pladen skæres ud i 16 stænger.

GIANDUJA STÆNGER

(3 BAKKER/48 STÆNGER)

600 g	ODENSE Kranse Mandel XX
1000 g	ODENSE Nussnougat
500 g	ODENSE Chokoladepastil mørk
500 g	ODENSE Hasselnødder uden hinder
240 g	ODENSE Chokoladepastil mørk

Marcipan rulles ned på 3 mm og lægges i bunden af bakkerne på silikonepapir.
Den mørke chokolade smeltes lidt og røres sammen med Nussnougat og fordeles ligeligt i bakkerne. Der drysses med hasselnødder og bakkerne stilles til hærdning.
Når gianduja massen har sat sig, vendes pladerne ud af bakkerne og bundene smøres med tempereret mørk chokolade og pladerne skæres ud i stænger.

ODENSE NUSSNOUGAT 1 KG

- ER FREMSTILLET MED 33% RISTEDE HASSELNØDDER OG KAKAOSMØR
- HAR EN FYLDIG HASSELNØDDESMAG OG EN CREMET KONSISTENS, SOM SMELTER I MUNDEN
- ER VELEGNET TIL FREMSTILLING AF KONFEKTURE SOM KONFEKT, PÅSKEÆG, FYLDT CHOKOLADE, ETC.
- ER VELEGNET TIL AT SMAGSSÆTTE CREMER OG MOUSSE

KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

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

Foto: Skovdal.dk / Layout: minimegadesign.dk