



OPSKRIFTER

Til fremtidens


*Café
tærte*



HINDBÆR



- 140 g Linsedej
(grundopskrift 1)
- 200 g Mazarin/
makronmasse
(grundopskrift 4)
- 80 g Hindbær, frosne
- 100 g Kransekagemasse
(grundopskrift 5)
- 6 g Sukker

Linsedej rulles ned på 3 mm og stikkes ud med Café tærte udstikkeren.

Café tærte formen fores med linsedejen, og 200 g mazarin/makronmasse fyldes i.

80 g frosne hindbær lægges i midten oven på mazarin/makronmassen.

100 g kransekagemasse sprøjtes rundt i kanten med Spagetti-tyllen.

6 g sukker drysses på.

Bages ved 190°C i ca. 38 min.

PÆRE



- 140 g Linsedej
(grundopskrift 1)
- 200 g Mazarinmasse
(grundopskrift 2)
- 100 g Pærer
- 130 g Kransekagemasse
(grundopskrift 5)
- 6 g Sukker

Linsedej rulles ned på 3 mm og stikkes ud med Café tærte udstikkeren.

Café tærte formen fores med linsedejen, og 200 g mazarinmasse fyldes i.

100 g pærer (fra dåse) skåret i store stykker fordeles på mazarinmassen.

130 g kransekagemasse sprøjtes over pærerne med Spagetti-tyllen.

6 g sukker drysses på.

Bages ved 190° C i ca. 35 min.

ÆBLE



- 140 g Linsedej
(grundopskrift 1)
- 100 g Mazarinmasse
(grundopskrift 2)
- 150 g Oprørt nødde-
blanding
(grundopskrift 7)
- 100 g Frosne æbler,
hakkede
- 10 g ODENSE
Hasselflager

Linsedej rulles ned på 3 mm og stikkes ud med Café tærte udstikkeren.

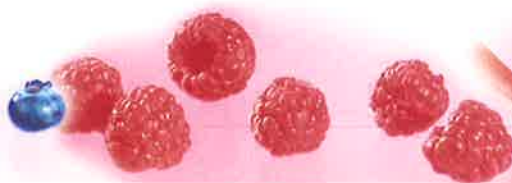
Café tærte formen fores med linsedejen, og 100 g mazarinmasse sprøjtes i bunden.

150 g oprørt nøddeblanding sprøjtes jævnt på mazarinmassen.

100 g hakkede æblestykker fordeles jævnt over nøddeblandingen.

10 g ODENSE Hasselflager drysses på æblestykkerne inden bagning.

Bages ved 190°C i ca. 38 min.



SKOVBÆR



- 140 g Linsedej (grundopskrift 1)
- 200 g Mazarin/makronmasse (grundopskrift 4)
- 100 g Skovbær, frosne
- 100 g Streusel (grundopskrift 8)

Linsedej rulles ned på 3 mm og stikkes ud med Café tærte udstikkeren.

Café tærte formen fores med linsedejen, og 200 g mazarin/makronmasse fyldes i.

100 g skovbær fordeles på mazarin/makronmassen.

100 g Streusel drysses jævnt over skovbærrene.

Bages ved 190°C i ca. 38 min.

RABARBER



- 140 g Linsedej (grundopskrift 1)
- 100 g Mazarinmasse (grundopskrift 2)
- 150 g Oprørt mandelblanding (grundopskrift 6)
- 100 g Rabarber

Linsedej rulles ned på 3 mm og stikkes ud med Café tærte udstikkeren.

Café tærte formen fores med linsedejen, og 100 g mazarinmasse sprøjtes i bunden.

50 g rabarber (små stykker) fordeles på mazarinmassen.

150 g oprørt mandelblanding sprøjtes jævnt over rabarberne.

50 g små rabarberstykker fordeles jævnt over mandelblandingen.

Bages ved 190°C i ca. 35 min.

GRUNDOPSKRIFTER

1. Linsedej

- 5000 g hvedemel
- 3325 g rulle margarine
- 1700 g flormelis
- 575 g hele past. æg
- 100 g bagepulver

2. Mazarinmasse

- 1000 g ODENSE Bitter 00
- 1000 g sukker
- 1000 g røremargarine
- 800 g hele past. æg
- 100 g hvedemel

3. Makronmasse

- 1000 g ODENSE Kranse XX
- 1000 g sukker
- 410 g past. æggehvider

4. Mazarin/makronmasse

- 1000 g mazarinmasse (grundopskrift 2)
 - 500 g makronmasse (grundopskrift 3)
- Røres sammen

5. Kransekagemasse

- (til spaghetti-tyllen)
- 1000 g ODENSE Kranse XX
- 500 g flormelis
- 275 g past. æggehvider

6. Oprørt mandelblanding

- 1000 g ODENSE Mandelblanding
 - 250 g past. æggehvider
- Mænges sammen

7. Oprørt nøddeblanding

- 1000 g ODENSE Nøddeblanding
 - 250 g past. æggehvider
- Mænges sammen

8. Streusel

- 750 g sukker
- 340 g brun farin
- 750 g smør
- 15 g kanel
- 20 g vanillesukker
- 8 g salt
- 115 g ODENSE Hasselflager
- 1125 g hvedemel
- 200 g ODENSE Hassel hele, afhindede



Brug kun **DE BEDSTE RÅVARER**

Til Café tærterne er anvendt de bedste råvarer fra ODENSE, så som Kranse XX, Bitter OO, Nøddeblanding, Mandelblanding og Hasselnødder.

Alle ODENSE kvalitetsprodukter kan du stå inde for i dine tærter, og dine kunder kan smage kvaliteten i tærterne.

Nøddeblandingen giver en dejlig sprød overflade på æbletærten foruden en skøn smag, og Mandelblandingen passer i smagen perfekt til rabarbertærten. Blandingen af mazarin- og makronmassen giver noget helt specielt til hindbær- og skovbærtærten.

Det er vigtigt aldrig at gå på kompromis med kvaliteten - kunderne mærker med det samme, hvis kvaliteten daler. Måske siger de ikke noget om det, men går blot til en anden bager fremover.

ODENSE Spagetti-tylle og Café tærte forme

Det nye tilbehør til Café tærterne gør det endnu nemmere og mere rationelt at fremstille de spændende café tærter. Spagetti-tyllen giver lige det ekstra til pynten, og tærterne bages i Café tærte formene, som samtidig er en dekorativ salgsemballage.

Held og lykke med
Café tærterne.



LEVERANDØR TIL DET KONGELIGE DANSKE HOF

ODENSE MARCIPAN

5100 ODENSE C · DANMARK