PÅSKE
INSPIRATION

Odense

MARCIPANBAR

MARCIPAN-NOUGATBAR
(1 konfektbakke = 18 stk.)

NOUGATTRØFFEL

1000 g	ODENSE Chokolade-pastil hvid
1 l	piskefløde

Fløden koges op og hældes over chokoladen og der røres rundt til chokoladen er smeltet. Stilles på køl til næste dag.

1000 g	ODENSE Nougat1

Smeltes og røres i chokolade-trøflen.

BAR

450 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia eller Kranse Mandel XX
400 g	nougattrøffel

Marcipanen rulles ned på 5 mm og lægges i konfektbakken, som er foret med silikonepapir i bunden. Nougattrøffel smøres ud på marcipanen og bakken stilles på køl til trøflen er skærefast.

Pladen vendes ud og der skæres 18 bar på hver 2,5 cm i bredden. Hver bar dyppes i tempereret mørk chokolade. Kan drysses med hasselnøddeflager og dekoreres med et sprøjtet nougat hjerte.

SPICY-CHOKOLADEBAR
(1 konfektbakke = 18 stk.)

CHOKOLADETRØFFEL

750 g	ODENSE Chokolade-pastil mørk
300 g	piskefløde

Fløden koges op og hældes over chokoladen. Det omrøres til chokoladen er smeltet og stilles på køl til næste dag.

250 g	smør (tempereret)

Smør røres i chokoladetrøflen og den er klar til brug.

BAR

450 g	ODENSE Spicy Marcipan
380 g	chokoladetrøffel

Spicy marcipan rulles ned på 5 mm og lægges i en konfektbakke foret med silikonepapir i bunden. Chokoladetrøflen smøres ovenpå marcipanen og bakken stilles på køl til trøflen er skærefast. Pladen vendes ud og der skæres 18 bar på hver 2,5 cm i bredden. Hver bar dyppes i tempereret mørk chokolade og kan pyntes med indfarvet rød sukker.

JORDBÆRTÆRTE TIL PÅSKE

MARCIPANBUND

2000 g	ODENSE Kranse Mandel XX
650 g	sukker
650 g	ODENSE Mandel-blanding
800 g	past. helæg

Marcipan og sukker røres sammen og helæg tilsættes lidt ad gangen. Mandelblanding tilsættes og hele massen røres sammen i kedel ved mellem hastighed eller i æltekar ved høj hastighed i 5-6 min. 150 g dej fyldes i oval kageform og bages ved 180° C i ca. 15 min.

KRANSEKAGEKANT

1000 g	ODENSE Kranse Mandel XX
400 g	sukker
200 g	past. æggehvide

Marcipan røres sammen med sukker og æggehviden røres i lidt ad gangen. Massen skal være sprøjtebar. En kant sprøjtes på hver bund, beregn 60 g masse pr. bund.

JORDBÆRCREME

1000 g	jordbær, frosne
400 g	sukker

Jordbær og sukker koges op og blendes til puré.

1000 g	jordbærpuré
1/2 l	piskefløde
800 g	helæg

Jordbærpuré og fløde koges op og den varme puré hældes over æggene og det røres til en ensartet creme. Cremen stilles på køl til næste dag. 100 g jordbærcreme fordeles på marcipanbunden indenfor kransekagekanten. Tærten bages ved 160° C i ca. 20 min. Jordbærtærterne kan dekoreres med små halve chokoladeæg og friske jordbær.

MARCIPANÆG

Håndformede marcipanæg kan fremstilles i forskellige størrelser og kan sælges flere sammen, bruges som fyld til chokolade påskeæg, gaveæske eller andre søde værtinde ideer. De store æg vejer ca. 45 g og de små ca. 15 g

MANDELÆG

ODENSE Mandelråmasse Valencia, evt. smagt til med cognac eller mandellikør formes til æg i ønsket størrelse. Dyppes i tempereret mørk chokolade og kan dekoreres med spind i hvid chokolade.

Tip:
Form påskeæg i marcipan dag 1 og overtræk dem dag 2. En tør marcipan overflade giver det bedste resultat.

CHILIÆG

ODENSE Spicy marcipan formes til æg i ønsket størrelse. De bliver uens i overfladen pga. af chokoladestykkerne i marcipanen. Æggene dyppes i tempereret mørk chokolade og kan pyntes med tørret chiliflager.

APPELSINÆG

APPELSINPASTA

2 stk.	usprøjtede appelsiner
200 g	sukker
200 g	vand
1 spsk.	honning

Appelsinerne skæres i skiver og koges op sammen med resten af ingredienserne.
Appelsinerne skal simre under låg i 20-25 min. Blendes til pasta og afkøles. Pastaen kan opbevares på køl op til 3 uger.

1000 g	ODENSE Kranse Mandel XX
100 g	appelsinpasta (se opskrift)
12 g	Cointreau

Appelsinpasta og likør arbejdes ind i marcipanen og æg i ønsket størrelse formes. Dyppes i smeltet nougat eller evt. tempereret lys chokolade og kan dekoreres med revet appelsinskal.

Foto: Skovdal.dk / Layout: minimega.dk

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