Nyt liv til en klassiker - nyt liv til dit kagesalg

CAFÉ

TÆRTE

Odense

CAFÉ TÆRTE GRUND-OPSKRIFTER

MAZARINMASSE

(ca. 66 tærter)

5000 g	ODENSE Bitter 00
3500 g	sukker
3500 g	røremargarine
3500 g	past. helæg
800 g	hvedemel

Arbejdstid: 15 min.

Afveje og udsmøre 66 forme: 20 min.

SMØR-LINSEDEJ

(72 tærter)

4500 g	hvedemel
3000 g	smør
1500 g	flormelis
575 g	past. helæg
100 g	bagepulver

Smørret skal være tempereret (blødt). Ingredienserne røres sammen og sættes på køl ca. 1 time før udrulning.

Arbejdstid: 10 min.

Fore 72 forme med linsedej: 40 min

LINSEDEJ

(90 tærter)

5000 g	hvedemel
3325 g	rullemargarine
1700 g	flormelis
575 g	past. helæg
100 g	bagepulver

Ingredienserne røres sammen som til almindelig linsedej.

Arbejdstid: 10 min.

Fore 90 tærteforme med linsedej: 40 min.

CHOKOLADE MAZARINMASSE

(ca. 72 tærter)

5000 g	ODENSE Kranse mørk
3500 g	sukker
4000 g	røremargarine
2500 g	ODENSE Chokolade chunks
4000 g	past. helæg
1000 g	hvedemel

Arbejdstid: 15 min.

Afveje og udsmøre 72 forme: 20 min.

SMØR-MAZARINMASSE

(ca. 66 tærter)

5000 g	ODENSE Kranse Mandel XX
5000 g	sukker
500 g	past. helæg
3500 g	smør
3500 g	past. helæg
400 g	hvedemel
400 g	kartoffelmel

Smørret skal være tempereret (blødt) inden anvendelse.

Marcipan, sukker og æg røres sammen og derefter tilsættes de øvrige ingredienser.

Arbejdstid: 15 min.

Afveje og udsmøre 66 forme: 20 min.

HINDBÆRTÆRTE

- 115 g linsedej, se grundopskrift
- 175 g chokolade mazarin-masse, se grundopskrift
- 85 g mazarinmasse, se grundopskrift
- 60 g hindbær, frosne
- 60 g lakrids makronmasse

LAKRIDS MAKRONMASSE

(ca. 60 tærter) – Arbejstid: 8 min.

- 1000 g ODENSE Kranse XX Lakrids
- 2000 g sukker
- 600 g past. æggehvide

Masse og sukker blandes og æggehvide tilsættes lidt ad gangen til en ensartet masse.

Tærteformene fores med linsedej, rullet ned på 2,5 mm. Chokolade mazarinmasse fordeles i formene og herpå den lyse mazarinmasse. Hindbær fordeles på massen og øverst sprøjtes lakrids makronmasse i ønsket mønster. Bages ved 190° C i 33-35 min.

RABARBERTÆRTE

- 115 g linsedej, se grundopskrift
- 250 g mazarinmasse, se grundopskrift
- 60 g rabarber, frosne
- 15 g ODENSE Mandelflager
- 1 g vaniljesukker

Tærteformene fores med linsedej, rullet ned på 2,5 mm. Mazarinmasse fordeles i formene. Rabarberne fordeles på massen og mandelflager samt vaniljesukker drysses over.
Bages ved 190° C i 35-37 min.

STIKKELSBÆR-TÆRTE

- 115 g linsedej, se grundopskrift
- 175 g chokolade mazarin-masse, se grundopskrift
- 75 g mazarinmasse, se grundopskrift
- 75 g streusel
- 80 g stikkelsbær, frosne

STREUSEL

(ca. 42 tærter) – Arbejdstid: 10 min.

- 1000 g ODENSE Kranse mørk
- 600 g sukker
- 600 g hvedemel
- 300 g smør

Sukker og Kranse mørk køres sammen og hvedemel tilsættes. Til sidst tilsættes små klumper af tempereret smør. Streuselen opbevares på køl.

Tærteformene fores med linsedej, rullet ned på 2,5 mm. Chokolade mazarinmasse smøres i formene og herpå lys mazarinmasse. Streusel fordeles på massen og øverst stikkelsbærrene.
Bages ved 190° C i 35-37 min.

LAKRIDSTÆRTE

115 g	linsedej, se grundopskrift
250 g	mazarinmasse, se grundopskrift
100 g	oprørt lakridsmasse
50 g	hindbær marmelade

Linsedejen rulles ned på 2,5 mm og tærte-formene fores. Mazarinmasse fordeles i formene og de bages ved 190° C i ca. 30 min. Lakridsmasse sprøjtes i spiral på bundene og de bages ved 240° C i 5-6 min. og afkøles. Hindbærmarmelade sprøjtes mellem lakridsmassen.

OPRØRT LAKRIDSMASSE

(ca. 42 tærter) – Arbejdstid: 8 min.

2500 g	ODENSE Kranse XX Lakrids
1000 g	sukker
500 g	past. æggehvide

Masse og sukker blandes og æggehvide tilsættes lidt ad gangen til en ensartet masse.

CAFÉ
TÆRTE

MANDELFLORENTINER TÆRTE

115 g linsedej, se grundopskrift
275 g smør-mazarinmasse, se grundopskrift
100 g florentiner masse
ODENSE Mandler ubehandlede

FLORENTINER MASSE

(ca. 48 tærter) – Arbejdstid: 15 min.

1000 g piskefløde
500 g sukker
500 g smør
250 g glykose
250 g honning

1800 g ODENSE Mandelflager
500 g piskefløde

Ingredienserne blandes og koges i 10-12 min. Mandelflagerne ristes i ovnen ved 180° C i 8-10 min., blandes i massen og koges med i 1 min. Massen tages væk fra varmen og 500 g piskefløde røres i, hvorefter massen afkøles lidt inden den smøres på bundene.

Tærteformene fores med linsedej, rullet ned på 2,5 mm. Mazarinmasse fordeles i formene og bundene bages ved 190° C i ca. 30 min.
Bundene afkøles inden florentinermasse smøres på og hele mandler som dekoration. Tærterne flammes af ved 240° C i 7-8 min.

CHOKOLADETÆRTE

115 g linsedej eller smør-linsedej, se grundopskrift
275 g chokolade mazarinmasse, se grundopskrift
40 g ODENSE Chokolade pastil mørk
60 g streusel, se opskrift ved stikkelsbærtærte

Tærteformene fores med linsedej, rullet ned på 2,5 mm. Chokolade mazarinmasse smøres i formene. Chokolade pastillerne og derefter streusel fordeles på massen. Bages ved 190° i ca. 30 min.

CAFÉ TÆRTE

HINDBÆR-CREME 18 STK.

115 g smør-linsedej, se grundopskrift
275 g chokolade mazarinmasse, se grundopskrift
50 g hindbær puré
150 g hindbær creme
ODENSE Chokolade Pastil hvid

HINDBÆR PURÉ

2500 g hindbær, frosne
1000 g sukker

Hindbær og sukker koges op og blendes til en ensartet puré. Afkøles.
Kan opbevares på køl op til 3 dage.

HINDBÆRCREME

1250 g piskefløde
550 g ODENSE Creme delight
1000 g hindbær puré
18 bl. husblas

Fløde og Creme delight piskes op, hindbær puré vendes i skummet. Udblødt og smeltet husblas tilsættes. Stilles på køl til cremen sætter sig.

CHOKOLADE TIL SPRAY

600 g ODENSE Chokolade pastil hvid
225 g kakaosmør
Evt. rød chokolade farve

Tærteformene fores med smør-linsedej, rullet ned på 2,5 mm. Chokolade mazarinmasse mørk fordeles i formene. Bunden bages ved 190° C i 28-30 min. og afkøles.

Med en kagering på Ø 16 cm stikkes linsedejskanten af bunden. Hindbær puré fordeles på bunden og herpå fyldes hindbær creme. Tærten sættes på frost. Tærterne færdiggøres fra frost med hvid chokolade spray, et hvidt chokoladebånd og chokoladeblomst.

Scan koden og se instruktionsfilm til dekorationen.

EKSOTISK-CREME TÆRTE

18 STK.

115 g	smør-linsedej, se grundopskrift
275 g	chokolade mazarinmasse, se grundopskrift
120 g	hvid chokolade mousse
135 g	eksotisk creme
65 g	lakridsbånd
	neutral gele

HVID CHOKOLADE MOUSSE

600 g	piskefløde
1000 g	ODENSE Chokolade pastil hvid
2 bl	husblas
600 g	piskefløde, pisket til skum

Piskefløde gives et opkog og hældes over chokoladen, det omrøres til chokoladen er smeltet. Stilles til afkøling til 35° C. Den udblødte og smeltede husblas tilsættes chokoladecremen og det stiftpiskede flødeskum vendes i.

EKSOTISK CREME

1 l	ODENSE Creme delight
1 l	piskefløde
500 g	eksotisk frugtpuré, frossen

Creme delight og piskefløde piskes op hver for sig og blandes derefter sammen. Eksotisk pure varmes op til ca. 35° C og blandes med flødecremen.

LAKRIDSBÅND

1000 g	ODENSE Kranse XX Lakrids
1000 g	flormelis

Kranse XX Lakrids og flormelis røres sammen og rulles ned på 2,3 mm. Et bånd på 4 cm i højden og længde på 50 cm sættes omkring tærten.

Tærteformene fores med smør-linsedej, rullet ned på 2,5 mm. Chokolade mazarinmasse fordeles i formene og bundene bages ved 190° C i 28-30 min. og afkøles. Med en kagering på Ø 16 cm stikkes linsedejskanten af bunden. Hvid chokolade mousse fordeles på bundene og herpå fyldes eksotisk creme. Stilles på frost. Neutral gele smøres på tærten, lakridsbånd sættes om kagen og den dekoreres som foto.

Scan koden og se instruktionsfilm på chokolade buer.

CAFÉ TÆRTE

CHOKOLADE-CREME 18 STK.

115 g smør-linsedej, se grundopskrift
275 g chokolade mazarinmasse, se grundopskrift
50 g brombær puré
250 g chokolade creme
ODENSE Chokolade Pastil mørk

BROMBÆR PURÉ

1000 g brombær
250 g flormelis

De frosne bær fordeles i en kantplade. Flormelis drysses over og bærrene bages ved 180° C i 16-17 min. Afkøles, hældes i en skål og blendes til en ensartet puré.

CHOKOLADE CREME

1500 g ODENSE Chokolade pastil mørk
1½ l piskefløde
1½ l piskefløde, pisket til flødeskum

Piskefløde gives et opkog og hældes over chokoladen, det omrøres til chokoladen er smeltet. Stilles til afkøling til 35° C. Det stift-piskede flødeskum vendes i chokoladecremen.

CHOKOLADE TIL SPRAY

600 g ODENSE Chokolade pastil mørk
225 g kakaosmør

Tærteformene fores med smør-linsedej, rullet ned på 2,5 mm. Chokolade mazarinmasse fordeles i formene og bundene bages ved 190° C i 28-30 min. og afkøles.

Med en kagering på Ø 16 cm stikkes linsedejs-kanten af bunden. Brombær puré fordeles på bundene og herpå fyldes chokolade cremen. Tærten sættes på frost.

Tærterne færdiggøres fra frost med chokoladespray af mørk chokolade og kan dekoreres med et bånd af mørk chokolade, isomalt og friske brombær.

Scan koden og se instruktionsfilm på chokoladebåndet.

KONGELIG HOFLEVERANDØR
ODENSE MARCIPAN
5000 ODENSE C · DANMARK

Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 - 19 · DK-5000 Odense C · Tlf. +45 63 11 72 00 · www.odense-marcipan.dk