

# NYTÅR 2019



*Odense*



**KONGELIG HOFLEVERANDØR**  
ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

# 110 ÅRS JUBILÆUMS- KRANSEKAGE

## KRANSEKAGEMASSE MED APPELSIN (150 STK.)

5000 g ODENSE Kranse XX  
2000 g sukker  
700 g æggehvide  
100 g appelsinpasta eller  
friskrevet skal af appelsin

700 g ODENSE Chokolade pastil  
hvid

ODENSE Kranse XX og sukker køres  
sammen. Appelsinpasta tilsættes.  
Æggehviderne tilsættes lidt ad  
gangen. Kransekagemassen sprøjtes  
ud i stænger med rund tyl nr. 22  
(Odenmaster) og fryses.

## KARAMELLISEREDE GRÆSKARKERNE

400 g græskarkerner  
400 g sukker  
100 g vand  
1/2 tsk salt

Bland alle ingredienser sammen i en  
stor gryde og kog op under omrøring.  
Bliv ved med at koge til sukkeret tør-  
rer ud og rør så grundigt, til sukkeret  
igen smelter og bliver til brun karamel.  
Hæld kernerne ud på bagepapir og  
lad dem afkøle.

Blend de karamelliserede græskar-  
kerner groft. Tril kransekage-  
stængerne i græskarkernerne og bag  
dem, på dobbeltplade, ved 210° C  
i 12-14 min.

Skær de afkølede kransekagestænger  
i 6-7 cm lange stykker, dyp enderne i  
hvid chokolade og pynt med broken  
gelé blodappelsin (se grundopskrift  
under Tapas desserter, side 6).

## VIDSTE DU...

Siden 1909 og frem til nu – i 110 år har Odense Marcipans konditorer udviklet tusindvis af opskrifter på kager, bagværk, konfekt og desserter – til glæde og fornøjelse for bagerne, konditorerne og fagskoler. Mange af disse opskrifter er blevet klassikere. Vi har derfor været igennem vores mange opskriftsarkiver og har fundet én af klassikerne frem - "Orangedrøm" er blevet moderniseret – og nu kalder vi den for "110 års jubilæumskransekage".

På [www.odense-konditoriet.dk](http://www.odense-konditoriet.dk) kan du finde mange af klassikerne.

# NYTÅRS- KRANSEKAGE

## KRANSEKAGEMASSE

5000 g ODENSE Kranse XX  
2000 g sukker  
700 g æggehvite

1 bøtte ODENSE Guldstøv

ODENSE Kranse XX og sukker køres sammen. Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen. Kransekagemassen sprøjtes ud i stænger med trekant tulle nr. 1 (Odenmaster) og fryses.

Bland ODENSE Støv med sukker (1 bøtte støv til 500 g sukker), og tril kransekagestængerne i sukkeret. Undgå for meget sukkerstøv på bunden af kransekagen, da det meget gerne vil brænde under bagning. Form stængerne til "2020-tal" iht. ODENSE skabelon og bag dem på dobbelt-plade ved 200° C i 10-12 min.

### Tip:

Brug mørkt rørsukker til ODENSE Guld- og Bronzestøv, for en mere gylden farve.



### ODENSE sort tinæske

Brug ODENSE kampagnemateriale til at lede dine kunders opmærksomhed hen på "Nytårskransekagen" - sæt de indbydende æsker frem og oplev, hvordan de skaber et mersalg i din butik. ODENSE Sort tinæske kan også købes som en serviceartikel (så længe lager haves).

# TAPAS DESSERTER

## MØRDEJ

5000 g	hvedemel
2700 g	sukker
700 g	mandelmel, fint
4000 g	smør/margarine
600 g	helæg
50 g	vaniljesukker

Alle ingredienser æltes sammen. Dejen skal hvile på køl før brug.

## MAZARINMASSE

600 g	ODENSE Bitter 00
600 g	sukker
600 g	røremargarine
600 g	helæg
100 g	mel

Bitter 00 og sukker røres sammen, tempereret margarine tilsættes. Æggene tilsættes lidt ad gangen og til sidst tilsættes melet.

## FRUGT MOUSSE

900 g	solbærpuré / eksotisk frugtpuré / blodappelsin puré
900 g	ODENSE Chokolade Pastil hvid
900 g	fløde
6 bl.	husblas

Husblas sættes i blød i koldt vand. Puré koges op og hældes over chokoladen samt den blødgjorte husblas. Røres godt sammen og køles ned til stuetemperatur.

Fløde piskes til flødeskum og vendes i massen. 675 g mousse fordeles grundigt i formen (her anvendt Silikoneform Mini Bagel 77 stk., 841 mm, H12 mm), og den bankes let, så moussen fordeler sig helt ned i formen.

Moussen fryses og løsnes efterfølgende fra formen. Opbevares på frost indtil brug.

## CHOKOLADEGLAZE

370 g	ODENSE Chokolade Pastil lys
70 g	rapolie
70 g	ODENSE Hasselnødder, hakket, ristet

Chokoladen smeltes, olie og ristede nødder tilsættes. Sættes til side og er klar til brug ved en temperatur på ca. 30° C.

## FRUGT BROKEN GELÉ

550 g	solbærpuré / eksotisk frugtpuré / blodappelsin puré
215 g	sukker
30 g	citronsaft
7 g	Gellan (Texturas)
7 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, om geléen sætter sig til en perle). Sættes derefter på køl til det er helt stift. Blendes glat før brug.



Tilbyd smagsprøver til dine kunder og tag imod bestilling til nytåret. Kan fx pakkes og sælges i lille ODENSE sort rudeæske med 9 stk. tapas desserts.

## SAMLING AF TAPAS DESSERTER (154 STK.)

Mørdej rulles ned på 3 mm. Kantplade med bagepapir, fores med 1.400 g mørdej. 2.500 g mazarinmasse fordeles i kantpladen og bages ved 180° C i ca. 35 min. Efter afkøling, stikkes bunde ud med udstikker nr. 5, Ø 4cm, (15 g pr. stk.).

Moussen sættes på mazarinbunden og der sættes en tandstik igennem midten af desserten. Desserten dyppes nu, ved hjælp af tandstikken, i chokoladeglazen og sættes af på bagepapir. Tandstikken fjernes med et let drej og løft.

Tapas desserten pyntes færdig med broken gelé, med samme smag som moussen.

Sæt prikken over i'et på dine Tapas desserts, og dekorér med et lille stykke chokolade penslet med ODENSE Støv.

**Tip:**  
De færdige tapas desserts kan opbevares i fryseren. Lad dem tø langsomt op inden servering.



# MOZARTKUGLER



(100 STK.)

- 1500 g ODENSE Økologisk marcipan eller ODENSE Valencia konfekturmasse
- 500 g ODENSE Nougat 1 eller ODENSE Nussnougat
- 500 g ODENSE Chokolade Pastil mørk

Pynt: ODENSE Sølvstøv blandet med frysetørret solbærpulver eller ODENSE Guldstøv blandet med kakaopulver.

Del marcipanen i stykker af 15 g, og tril dem til kugler omkring stykker af nougat på 5 g. Lad kuglerne hvile, gerne et døgn under plastik.

Dyp kuglerne i tempereret mørk chokolade. Inden chokoladen sætter sig, sigtes pynten over med en lille fin sigte (en te sigte kan bruges).



Sælg fx mozartkuglerne i lille ODENSE sort rudeæske med 9 stk. eller enkeltvis fra et fad.



**KONGELIG HOFLEVERANDØR**  
ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

Odense Marcipan A/S – Toldbodgade 9-19 – DK-5000 Odense C – Tlf. 63 11 72 00  
Find mere inspiration på [www.odense-konditoriet.dk](http://www.odense-konditoriet.dk)