Produktkatalog Odense Marcipan

Odense

KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

Hemmeligheden bag Odense Marcipan

Vores hemmelighed består af 4 ting:

1. Som en af de eneste producenter i verden forarbejder og valser vi masserne på originale granitvalser til en fin, middel eller grov struktur
2. Afbitring af kernerne foregår efter en helt unik metode, som passer til det enkelte produkt
3. Vi går aldrig på kompromis med det gode håndværk
4. Vi indkøber de fineste råvarer

De fineste råvarer

- Anerkendt for høj kvalitet og evne til at indkøbe de allerbedste mandler
- Vores råvarer består altid af 1. klasses sødmandler, bittermandler og abrikoskerner
- Hos Odense Marcipan sørger vi for at producere med friske mandler. Derfor køber vi mandler i både Californien, Australien, Spanien og Marokko, som høster på forskellige tidspunkter. Vi gør os ligeledes umage med at købe forskellige mandelsorter, som giver forskellige smagsoplevelser i slutprodukterne
- Dertil kommer en, i bagemasser, unik sammensætning af mandler og abrikoskerner

Den fineste smag

Smagen og marcipankvaliteten afhænger af råvarernes kvalitet, forholdet mellem mandler, bittermandler, abrikoskerner og sukker samt af marcipanens struktur. Derfor spiller den faglige viden hos vores ansatte også en afgørende rolle for kvaliteten. Vi smager og mærker bl.a. om produkterne har den rigtige smag af bitterhed eller sødme, og om de har den rette konsistens.

Derfor er Odense Marcipan en af verdens førende producenter af marcipan.

Odense
Odense
Ronnie Hol

KRANSEKAGEMASSE

KRANSE XX

Smagen af kransekage i Danmark

For os er råvaren en passion. Det kan du både mærke og smage, når du arbejder med Kranse XX. Sammensætningen af søde, californiske mandler og abrikoskerner er helt unik. Udover at vi udvælger de allerbedste råvarer, så foregår valsningen af masserne på de originale granit-valser. Den for smagen afgørende og vigtige afbitring af kernerne foregår den dag i dag efter vores helt egen metode.

Det gør Kranse XX meget nem at arbejde med. Du får altid et flot resultat med den helt originale kransekagesmag og en lækker konsistens. Vælg trygt Kranse XX, hvad enten du skal samle en top, lave et overflødighedshorn eller bare skal lave et unikt velsmagende stykke kransekage.

Fordele:

- Den originale kransekagesmag
- Tåler at komme ind og ud af frost
- En stabil masse, som er skabt til at bygge med
- Trygt og sikkert

Brug fx. Kranse XX til:

- Overflødighedshorn
- Kransekagetoppe
- Nytårsure
- Petit fours og kransekagestænger

KONSISTENS: FINTREVET ●●●●○○○○○○ GROFTREVET

MANDELSMAG: LET BITTER ●●●●●●○○○○ MEGET BITTER

Den bedste kransekagemasse starter med indkøb af de fineste råvarer. Odense Kranse XX er det trygge og sikre valg, når du samler en top eller laver et overflødighedshorn.

Bittermasse

BITTER 00

Fyrtårnet indenfor bittermasser

Bitter 00 er et fyrtårn indenfor bittermasse med en unik sammensætning af abrikoskerner, sukker og æg, som gør den til en bagestabil masse til fyldninger og med en perfekt opbagningsevne. Gennem afbitring af kernerne sikrer vi en ensartet bittersmag, og når massen valses, opnås en konsistens og et produkt, som er både smidigt og let at røre. Bitter 00 er nem at styre i produktionen og giver et meget lækkert resultat.

Fordele:

- Bagestabil
- Perfekt opbagningsevne
- Ensartet bittersmag
- Æg fra fritgående høns

Brug fx Bitter 00 til:

- Fyldninger: Remonce, borgmestermasser og makronmasse
- Rullede deje: Kanelsnegle, Wienerdeje, Kringler
- Din egen omslagsmarcipan: Gåsebryst, Othellokager
- Mazarinmasse

KONSISTENS: FINTREVET ●●●●○○○○○○ GROFTREVET
MANDELSMAG: LET BITTER ●●●●●●●●○○ MEGET BITTER

BITTER BRUN MED MANDELHINDER

Den perfekte Borgmestermasse

Odense er mandelekspert og med Bitter Brun giver vi dig den originale Bitter 00, men tilsat mandelhinder, så du får en flot brun masse at arbejde med i remonce, masser og rullede deje. Fordi vi bruger mandelhinderne i Bitter Brun, bliver dit bageresultat både smukt og velsmagende og med et professionelt look. Bitter Brun har på grund af mandelhinderne en lækker rund og intens smag. Brug Bitter Brun hvis du ønsker bagværk med mere smag.

Fordele:

- Den originale bittermasse med mandelhinder
- Flot brun farve
- Mere kraftig smag af mandler
- Bagestabil
- God opbagningsevne

Brug Bitter Brun med Mandelhinder til:

- Fyldninger: Remonce, borgmestermasser og makronmasse
- Kanelsnegle, Wienerdeje, Thebirkes, Kringler

KONSISTENS: FINTREVET ●●●●●●○○○○ GROFTREVET
MANDELSMAG: LET BITTER ●●●●●●●○○○ MEGET BITTER

Konfekturemasse

REN RÅ 60% MANDELMASSE

Den originale smag af hjemmelavet konfekt

Ren Rå Mandelmasse er tilberedt af søde mandler og har en høj mandelandel på hele 60%, som giver en flot smag af mandler. Mandelandelen bør ikke overstige 60%, hvis massen skal være let at arbejde med og man skal undgå at der udskilles olie.

Mandelmasserne er stenvalsede på vores originale granitvalser og fintrevne, hvilket giver en flot fintreven struktur og et meget lækkert bid. Du kan bruge Ren Rå Mandelmasse til selv de mest eksklusive chokolader og konfekt.

Fordele:

- Fintrevet – ideel til finkonditori
- God mild mandelsmag pga. højt mandelindhold på 60% søde mandler
- Ideel som ingrediens til din personlige mandelmasse
- Dansk smag

Brug fx. Ren Rå 60% Mandelmasse til:

- Konfekture
- Julekonfekt og påskeæg
- Figurer
- Omslag

KONSISTENS: FINTREVET ●●○○○○○○○○ GROFTREVET
MANDELSMAG: LET BITTER ●○○○○○○○○○ MEGET BITTER

VALENCIA KONFEKTUREMASSE

Eksklusiv marcipan med fin sødme

Valencia Konfekturemasse er fremstillet af nøje udvalgte spanske Valencia mandler, med en perfekt balance mellem sødt og bittert. Valencia Konfekturemasse med 55% spanske mandler giver dig konfekt med en god sødme, fordi Valenciamandler har en karakteristisk og lidt kraftigere mandelsmag end californiske mandler og en fin naturlig bitterhed. Vi river masserne groft. Det giver konfekten et rigtig lækkert bid og en flot struktur. Så hvis du ønsker en konfekturemasse med ekstra intens smag af mandler, mere bitterhed og lidt grovere konsistens, skal du vælge Valencia.

Fordele:

- Let og naturlig bitterhed
- 55% spanske Valencia mandler
- Karakteristisk mandelsmag
- Fine smagsnuancer
- Groft revet

Brug Valencia Konfekturemasse til:

- Marcipanbrød
- Konfekt
- Påskeæg

KONSISTENS: FINTREVET ●●●●●●●●○○ GROFTREVET
MANDELSMAG: LET BITTER ●●●○○○○○○○ MEGET BITTER

Overtræk

OVERTRÆKSMARCIPAN MED 23% MANDLER

Strækbar og smidig

Odense Overtræk er strækbar og meget nem at arbejde med i bageriet, fordi vi bruger fint sukker med en mindre kornstørrelse og fordi vi i selve ælteprocessen trækker luft ud af produktet, så massen bliver meget smidig i brug.

Vejledning til god håndtering af overtræksmasser kan altid fås hos Odense Marcipan.

Fordele:

- Smidig og meget strækbar overtræksmarcipan
- Klar til brug direkte fra pakken
- Tåler at komme ind og ud af frost og køl
- Fremstår med en skarp overflade uden knæk
- Leveres i mange farver
- Pakkestørrelsen er tilpasset rullebordet i bageriet.
- Recepten er tilpasset til at undgå kondens, så kagen står knivskarp, selv under frost.

Brug fx. Overtræk til:

- Overtræk på bryllupskager, Kaj kager, festkager, gåsebryst, tørkager og flødekager
- Pynt på skærekager
- Figurer

KONSISTENS: FINTREVET ●○○○○○○○○○ GROFTREVET

MANDELSMAG: LET BITTER ●○○○○○○○○○ MEGET BITTER

Hos ODENSE tilbydes et bredt udvalg af flotte farver, som gør det nemt at lave indbydende kager, der passer til enhver årstid og lejlighed.

ØKOLOGISK

ØKOLOGISK MARCIPAN

Ren økologi

Odense Økologisk Marcipan indeholder 55% fintrevne og let-bitre økologiske, europæiske mandler, som giver en rigtig god, ren og fin mandelsmag. Odense Økologisk Marcipan er en robust all-round marcipan, som gør det nemt for dig, der vælger at arbejde med økologi. Odense Økologisk Marcipan er en højkvalitetsløsning til dig, der driver en økologisk forretning eller bare ønsker økologiske kager i dit konditori. Du har sikkerhed for en 100% professionel løsning både hvad angår smag og funktionalitet.

Fordele:

- 100% økologi
- Økologiske mandler fra Europa og økologisk rørsukker
- All round økologisk marcipan med bred anvendelse
- Bred og stabil anvendelse i produktionen

Brug Økologisk Marcipan til:

- Kransekage
- Mazariner
- Fyldninger
- Konfekture

KONSISTENS: FINTREVET ●●●○○○○○○○ GROFTREVET

MANDELSMAG: LET BITTER ●●●○○○○○○○ MEGET BITTER

Stats-
kontrolleret
økologisk

SPARRING TIL DIT KONDITORI

Odense Fagcenter – altid lige ved hånden
Ingen specialbutikker som konditoriet og bager-butikken er så afhængig af sæsoner, højtider og mærkedage. Årets gang afspejler sig tydeligt og din hverdag forandrer sig hele tiden.

Vores fornemste opgave i Odense Fagcenter er at hjælpe dig og give dig en lettere hverdag, en bedre forretning og de mest relevante produkter til lige netop dine kunder.

- Vi står til rådighed og er altid klar til faglig sparring og hjælp til udvikling af dit konditori.
- Vi hjælper dig også med sammensætning af det perfekte konditorsortiment tilpasset din kundeprofil.
- Helt konkret kan vi hjælpe dig med inspiration og udvikling af dine personlige kager eller måske være din sparring i forbindelse med aktiviteter og events.
- Du er altid velkommen til at kontakte os. Vi er kun en opringning væk.

Kom på kursus

Fagcenteret er hjertet i Odense Marcipan. Her udvikler vores konditorteam opskrifter og idéer til konditoriet.

Har du brug for at blive fagligt opdateret og få inspiration til din forretning, kan du komme på kursus i fagcenteret indenfor temaer som nye trends, smage, teknikker og råvarer.

Velkommen i Marcipanskole

Både nye såvel som eksisterende kunder kan komme på Odense Marcipanskole og få indblik i fremstilling af marcipan ved at se vores produktion. I får også en gennemgang af de forskellige marcipantyper, og en introduktion til hvordan de kan bruges optimalt i konditoriet fx ved brug af vores unikke Odenmaster, specielt udviklet til Odense kunder.

Få inspiration til nye gode opskrifter med marcipan
på www.odense-konditoriet.dk

Odense Marcipan A/S
Toldbodgade 9-19
5000 Odense C
Telefon: +45 63117200