SOMMER 2019

Odense

KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

TOSCA-TÆRTE
(12 STK.)

MØRDEJ (GRUNDOPSKRIFT)

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

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

MAZARINMASSE (GRUNDOPSKRIFT)

600 g	ODENSE Bitter 00
600 g	sukker
600 g	røremargarine
500 g	helæg
100 g	mel
50 g	kanel

Bitter 00 og sukker røres sammen. Tempereret margarine tilsættes. Æggene tilsættes lidt ad gangen, og mel og kanel tilsættes til sidst.

TOSCAMASSE (GRUNDOPSKRIFT)

500 g	fløde
325 g	sukker
325 g	smør
165 g	glukose
165 g	honning
1000 g	ODENSE Mandelflager

Fløde, sukker, smør, glukose og honning koges sammen ved svag varme i ca. 20 min. indtil massen er blevet en smule tykkere. Mandelflagerne tilsættes, og det hele koges 2 min., så mandelflagerne når at blive en smule ristede.

PYNT (GRUNDOPSKRIFT)

720 g	ODENSE Karameltrøffel ca. 60 g pr. kage
	ODENSE Bronze Støv
	ODENSE Mandler med hinde
	Blomster

DEN SIMPLE TOSCATÆRTE

SAMLING

Mørdejen rulles ned på 3 mm. Kageringen Ø20 cm fores på indersiden og i bunden med dej. 200 g mazarinmasse fyldes i formen. Bages ved 170° C i ca. 25 min.
Når tærten er bagt færdig og kølet en smule af, fyldes 220 g toscamasse på toppen og tærten bages igen ved 200° C i ca. 10 min.
Der sprøjtes små toppe med karameltrøffel hen over kagen, og der pyntes af med mandler vendt i bronze støv samt blomster.

DEN OPGRADEREDE TOSCATÆRTE

LYS CHOKOLADEMOUSSE

780 g	fløde
1170 g	ODENSE Chokolade Pastil Lys
780 g	flødeskum
9 bl.	husblas

Husblas lægges i blød i koldt vand i ca. 10 min. Fløden koges op og hældes over chokoladen. Husblas tilsættes. Chokolademassen piskes godt sammen og sættes til side. Når chokolademassen har stuetemperatur, piskes den sidste del fløde til flødeskum og blandes op i chokolademassen. Der hældes 220 g chokolademousse i hver springform, Ø14 cm. Kagen sættes på frost indtil den har sat sig.

LYS CHOKOLADESPRAY

600 g	ODENSE Chokolade Pastil Lys
400 g	Kakaosmør

Det hele smeltes sammen og bruges ved ca. 40° C.

SAMLING

Mørdejen rulles ned på 3 mm. Kageringen Ø20 cm fores på indersiden og i bunden med dej. 200 g mazarinmasse fyldes i formen. Bages ved 170° C i ca. 25 min.
Når tærten er bagt færdig og kølet en smule af, fyldes 200 g toscamasse på toppen og tærten bages igen ved 200° C i ca. 10 min.
Den lyse chokolademousse tages ud fra frost, og sprayes med lys chokoladespray. Når tærten er kølet helt af lægges den i midten af tærten. Der sprøjtes små toppe med karameltrøffel hen over kagen, og der pyntes af med mandler vendt i bronze støv samt blomster.

SNACK-BARER
(105 STK.)

BAR' MANDLER

MØRDEJ (GRUNDOPSKRIFT)

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

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

MARCIPAN COOKIEMASSE

770 g	ODENSE mandler u. hinde
1000 g	sukker
860 g	ODENSE Bitter 00
685 g	æggehvider
50 g	bagepulver
17 g	vaniljesukker

Sukker og Bitter 00 blandes godt sammen. Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen. Mandlerne hakkes groft og tilsættes sammen med resten af ingredienserne. Det hele blandes godt sammen.

PYNT

525 g	ODENSE Mørk Trøffel - ca. 5 g pr. kage ODENSE Bronze Støv ODENSE Mandler med hinde

SAMLING

Kantbakken fores med mørdej, ca. 1100 g. Derefter hældes marcipan cookiemassen oven på mørdejen og bages ved 180° C i 35-40 min. Når bunden er bagt, sættes den på frost til den er helt kold. Derefter tages bunden ud og skæres i 3 x 8 cm barer som pyntes af med chokolade, mørk trøffel og mandler vendt i ODENSE Bronze Støv.

BAR' HASSELNØDDER

HASSELNØD COOKIEMASSE

530 g	ODENSE hakkede hasselnødder
400 g	tranebær
960 g	sukker
800 g	ODENSE Bitter 00
640 g	æggehvider
48 g	bagepulver
16 g	vaniljesukker

Sukker og Bitter 00 blandes godt sammen. Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen. Derefter tilsættes de hakkede hasselnødder og tranebær, og resten af ingredienserne tilsættes. Det hele blandes godt sammen.

CHOKOLADEOVERTRÆK

1500 g	ODENSE Chokolade Pastil Mørk
250 g	olie
250 g	ODENSE hakkede hasselnødder

Chokoladen smeltes. Olie og hasselnødder tilsættes, og massen er klar til brug.

PYNT

525 g	ODENSE Karameltrøffel - ca. 5 g pr. kage

SAMLING

Kantbakken fores med mørdej, ca. 1100 g. Derefter hældes hasselnød cookiemasse oven på mørdejen og bages ved 180° C i 35-40 min. Når bunden er bagt, sættes den på frost til den er helt kold. Derefter tages bunden ud og skæres i 3 x 8 cm barer som overtrækkes med chokolade-overtræk, og pyntes af med en lille top af karameltrøffel.

HINDBÆR-TÆRTE
(12 STK.)

MØRDEJ (GRUNDOPSKRIFT)

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

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

MAZARINMASSE (GRUNDOPSKRIFT)

600 g	ODENSE Bitter 00
600 g	sukker
600 g	røremargarine
500 g	helæg
100 g	mel
600 g	frosne hindbær

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

MARMELADE (GRUNDOPSKRIFT)

1800 g Frugthave Hindbærfyldning

PYNT (GRUNDOPSKRIFT)

720 g	ODENSE Mørk Trøffel ca. 60 g pr. kage
	Friske hindbær
	Skovsyre

DEN SIMPLE HINDBÆRTÆRTE

SAMLING

Mørdejen rulles ned på 3 mm. Kagering Ø20 cm fores på indersiden og i bunden med dej. 250 g mazarinmasse fyldes i formen. Bages ved 170° C i ca. 25 min. Når den er kølet lidt af, smøres toppen med et lag hindbærmarmelade ca. 150 g. Der sprøjtes små toppe med mørk trøffel hen over kagen, og der pyntes af med friske hindbær og skovsyre.

DEN OPGRADEREDE HINDBÆRTÆRTE

LYS CHOKOLADEMOUSSE

780 g	fløde
1170 g	ODENSE Chokolade Pastil Lys
780 g	flødeskum
9 bl.	husblas

Husblas lægges i blød i koldt vand i ca. 10 min. Fløden koges op og hældes over chokoladen. Husblas tilsættes. Chokolademassen piskes godt sammen, og sættes til side. Når chokolademassen har stuetemperatur, piskes den sidste del fløde til flødeskum og blandes op i chokolademassen. Der hældes 220 g chokolademousse i hver springform, Ø14 cm. Kagen sættes på frost indtil den har sat sig.

MØRK CHOKOLADESPRAY

600 g	ODENSE Chokolade Pastil Mørk
400 g	kakaosmør

Det hele smeltes sammen og bruges ved ca. 40° C.

SAMLING

Mørdejen rulles ned på 3 mm. Kagering Ø20 cm fores på indersiden og i bunden med dej. 250 g mazarinmasse fyldes i formen. Bages ved 170° C i ca. 25 min. Når den er kølet lidt af, smøres toppen med et lag hindbærmarmelade ca. 150 g.

Den lyse chokolademousse tages ud fra frost, og sprayes med mørk chokoladespray. Når tærten er kølet helt af, lægges den i midten af tærten. Der sprøjtes små toppe med mørk trøffel hen over kagen, og der pyntes af med friske hindbær og skovsyre.

KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

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

Foto: Skovdal.dk / Layout: minimega.dk