JUL & NYTÅR

Odense

KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

KAGER MED OVERTRÆKS-MARCIPAN

HAVRE/KARAMELSNITTE MED PEBERKAGEMARCIPAN

60 stk.

750 g	Smør
200 g	Honning
600 g	Lys sirup
220 g	Brun farin
600 g	ODENSE Bitter 00
1600 g	Havregryn

Smør, honning, sirup og brun farin koges op. Havregryn og Bitter 00 røres sammen og den varme sirupslage tilsættes. Massen fordeles i en kantplade med bagepapir og bages 20 min. ved 180° C.

KARAMEL

300 g	Smør
440 g	Brun farin
1000 g	Piskefløde
2	Vaniljestænger
1200 g	ODENSE Overtræks-marcipan Peberkage

Alle ingredienser koges til en tyk karamel under omrøring, ca. 20 min. Karamellen fordeles på havregrynsbunden og den sættes på køl eller opbevares på frost.

Marcipanen rulles ned på 2,5 mm, lægges over karamellen og skæres i kvadrater på 6x6 cm. Pynt fx med striber af ODENSE Karameltrøffel og nødder trillet i ODENSE Støv.

ORANGESNITTE

84 stk.

750 g	Mørdej – se grundopskrift
750 g	IGOS Fruit Filling Appelsin
2500 g	Mazarinmasse – se grundopskrift
500 g	ODENSE Chokoladetrøffel Mørk
1200 g	ODENSE Overtræks-marcipan Orange Appelsinsmag

Mørdej rulles ned til 3 mm og lægges i kantplade med bagepapir. Appelsin frugtfyldningen fordeles på mørdejen og mazarinmassen kommes ovenpå. Bages ved 180° C i ca. 30 min.

Når kagen er afkølet, vendes den ud og den mørke chokoladetrøffel fordeles ovenpå. Marcipanen rulles ned på 2,5 mm og lægges over. Skæres i snitter på 7x4 cm, som pyntes med en roset af ODENSE Chokoladetrøffel Mørk, ca. 4 g.

ORANGE/PEBERKAGEDESSERT MED ÆBLE

30 stk.

450 g	Mørdej – se grundopskrift
650 g	ODENSE Creme Delight
360 g	IGOS Fruit Filling Æble
1000 g	ODENSE Overtræks-marcipan Peberkage / Overtræksmarcipan Orange Appelsinsmag

Mørdej rulles ned på 3,4 mm og udstikkes med rund udstikker Ø7 cm. Bages ved 190° C i ca. 12-14 min. Bunde kan fint opbevares i en lukket beholder op til en uge. Marcipanen marmoreres af de rester, som man nu måtte ligge inde med, fx halv peberkagemarcipan og halv appelsinmarcipan, der rulles ned på 2,5 mm. Skæres i baner af 3x19 cm og sættes op i en ring på kagerne.
Creme Delight piskes op til max volume og sprøjtes i kagerne. Æble frugtfyldning kommes i midten og kagerne pyntes med fx grøn skovsyre.

BATTENBERGER MED PEBERKAGE-MARCIPAN

CREAM CHEESE FROSTING

1000 g	Blødt smør
1000 g	Flormelis
1000 g	Flødeost
	Saft og skal af 2 citroner

Pisk smør og flormelis til max volume. Tilsæt flødeost og citron, og rør det sammen.

6 STÆNGER/12 KAGER

1 pl.	Gulerodskage – se grundopskrift
1 pl.	Kagebund lys – se grundopskrift
1800 g	Cream Cheese Frosting
1800 g	ODENSE Overtræksmarcipan Peberkage
900 g	Cream Cheese Frosting til pynt

På den korte led skæres kagerne i stænger af 2 cm.
Dette er nemmest hvis kagerne er halvfrosne.
Stængerne lægges i skaktern med et tyndt lag creme imellem hver stang. Der bruges 9 stænger pr. kage.
Kagerne smøres op med creme på ydersiden og sættes på køl eller opbevares på frost.

Marcipanen rulles ned på 2,5 mm og lægges over stængerne.
OBS! Denne marcipan tåler ikke frost.

Kagerne skæres i 2 stænger på 20 cm, til 5-6 personer eller kan også skæres i portionsstykker på 4 cm.

Pynt med creme på toppen og fx hasselnøddestykker vendt i ODENSE Bronzestøv.

NYTÅRS-KRANSEKAGE HJERTE MED FYLD

NYTÅRSKRANSEKAGE HJERTE

5000 g	ODENSE Kranse XX
2000 g	Sukker
750 g	Past. æggehvide
800 g	Mørk Chokolade
600 g	Hvid chokolade

Rør kransekagemassen sammen og lad den hvile på køl i et døgn.

Sprøjt eller rul stænger ud og form om en hjerteformet udstikker, eller form i hånden. Brug ca. 200 g kransekage-masse til et hjerte.
Bag hjerterne ved 220° C i 12-14 min.

Pynt med tempereret chokolade, ca. 20 g pr. hjerte.

KRANSEKAGEKUGLER TIL FYLD
(CA. 125 STK.)

600 g	Hvid chokolade
	ODENSE Bronze- eller Guldstøv
	Pistacienødder, fint hakket
	Kakaonibs
	Frysetørret hindbærpulver

Resterende kransekagemasse trilles til kugler af ca. 14 g og bages ved 220° C i 12-14 min.

Kuglerne trilles først i hvid tempereret chokolade og derefter i fx finthakkede pistacienødder, knuste kakaonibs med ODENSE Bronze- eller Guldstøv og frysetørret hindbærpulver.

Nytårshjerte til 4-6 pers. incl. kransekagekugler.

KRANSEKAGE-STÆNGER

KRANSEKAGESTYKKE - CHOKO/ORANGE STANG

56 stk.

2240 g	Kransekagemasse kakao – se grundopskrift
1120 g	Orange creme – se grundopskrift

ORANGE CREME

1000 g	Fløde
350 g	Mørk chokolade
30 g	Appelsinpasta

Kog fløden op og hæld over chokoladen og appelsinpasta. Rør grundigt til al chokoladen er smeltet. Dæk cremen med film og sæt på køl natten over.

Pisk cremen op og sprøjt med bladtyllen, bølger på toppen af de færdigbagte kransekagestænger. Frys stængerne og skær i 7 cm stykker. Pyntes fx med ODENSE Chokolade-spåner mørke og revet appelsin skal.

KRANSEKAGESTYKKE - CAFE LATTE STANG

56 stk.

2240 g	Kransekagemasse vanilje – se grundopskrift
1120 g	Cafe Latte creme – se grundopskrift

CAFE LATTE CREME

1000 g	Fløde
400 g	Lys chokolade
14 g	Instant kaffepulver

Kog fløden op og hæld over chokoladen og kaffepulver. Rør grundigt til al chokoladen er smeltet. Dæk cremen med film og sæt på køl natten over.

Pisk cremen op og sprøjt med bladtyllen, bølger på toppen af de færdigbagte kransekagestænger. Frys stængerne og skær i 7 cm stykker. Pyntes fx med frysetørret hindbær.

KRANSEKAGESTYKKE - LAKRIDS/CITRON STANG

56 stk.

2240 g	Kransekagemasse citron – se grundopskrift
1120 g	Lakrids creme – se grundopskrift

LAKRIDS CREME

1000 g	Fløde
500 g	Hvid chokolade
20 g	Lakridspulver*

*Smag cremen til, da lakridspulver kan have forskellig styrke.

Kog fløden op og hæld over chokoladen og lakridspulver. Rør grundigt til al chokoladen er smeltet. Dæk cremen med film og sæt på køl natten over.

Pisk cremen op og sprøjt med bladtyllen, bølger på toppen af de færdigbagte kransekagestænger. Frys stængerne og skær i 7 cm stykker. Pynt fx med hvide chokolade stykker.

KONFEKT-
STYKKER

KONFEKTSTYKKE VALNØD

60 stk.

500 g	ODENSE Nougat 1
150 g	Ristede valnødder
150 g	Tørrede figner
250 g	Mørk chokolade

Hak valnødder og skær figner i små tern. Smelt nougat og vend valnødder og figner i.

Fordel massen i ODENSE konfektbakke (eller anden form) foret med bagepapir. Glat overfladen med en palet. Lad konfekten sætte sig en times tid på køl.

Temperer chokoladen og smør på begge sider af konfekten. Skær straks med en varm kniv, konfekten i tern på 3x3 cm. Sælg i små cellofan poser eller enkeltvis.

KONFEKTSTYKKE MANDEL OG HASSELNØD

60 stk.

500 g	ODENSE Nougat 1
150 g	Ristede mandler
150 g	Ristede hasselnødder, afhindet
150 g	Rosiner
250 g	Mørk chokolade

Hak nødderne. Smelt nougat og vend nødder og rosiner i. Fordel massen i ODENSE konfektbakke (eller anden form) foret med bagepapir. Glat overfladen med en palet. Lad konfekten sætte sig en times tid på køl.

Temperer chokoladen og smør på begge sider af konfekten. Skær straks med en varm kniv, konfekten i tern på 3x3 cm. Sælg i små cellofan poser eller enkeltvis.

GRUND-OPSKRIFTER

MØRDEJ

5000 g	Hvedemel
2700 g	Lyst Rørsukker
700 g	Mandelmel (fint)
4000 g	Smør
600 g	Past. helæg
50 g	Vaniljesukker

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

MAZARINMASSE 1:1

1000 g	ODENSE Bitter 00
1000 g	Sukker
1000 g	Smør
1000 g	Past. helæg

Bitter 00 og sukker røres sammen. Tempereret smør tilsættes, og æggene tilsættes lidt ad gangen.

GULERODSKAGE (1 PLADE)

450 g	Blødt smør
300 g	Sukker
300 g	Brun Farin
600 g	Past. helæg
600 g	Hvedemel
50 g	Bagepulver
20 g	Kanel
8 g	Fint salt
825 g	Revet gulerod

Pisk smør og de to slags sukker lyst og luftigt. Tilsæt æg lidt ad gangen. Bland mel, bagepulver, kanel og salt og vend det i dejen. Vend til sidst revet gulerødder i.
Dejen fordeles i kantplade og bages ved 175° C i 35 min.

KAGEBUND LYS (1 PLADE)

1250 g	Platin Credi cake lys
435 g	Past. helæg
375 g	Olie
280 g	Vand

Alle ingredienser røres sammen med spartel i 5 min.
Massen fordeles i en kantplade med bagepapir og bages ved 160° C i ca. 35 min.

KRANSEKAGEMASSE KAKAO

5000 g	ODENSE Kranse XX
2000 g	Sukker
600 g	Past. æggehvide
200 g	Kakaopulver
300 g	Kogende vand

Kakaopulver og kogende vand blandes sammen til en tyk pasta. Massen køres sammen som almindelig kransekagemasse og tilføres kakaopasta. (Må ikke sættes på køl).

Kransekagemassen sprøjtes ud med det samme, med flad firkantet tyl i pladens længde og bages ved 220° C i 13-15 min.
Rettes op efter bagning.

KRANSEKAGEMASSE VANILJE

5000 g	ODENSE Kranse XX
1500 g	Sukker
150 g	Vaniljesukker
600 g	Past. æggehvide

Massen køres sammen som almindelig kransekagemasse og tilføres smag. Sættes på køl til dagen efter.

Kransekagemassen sprøjtes ud med flad firkantet tyl i pladens længde og bages ved 220° C i 13-15 min. Rettes op efter bagning.

KRANSEKAGEMASSE CITRON

5000 g	ODENSE Kranse XX
1000 g	Sukker
550 g	Citronpasta
375 g	Past. æggehvide

Massen køres sammen som almindelig kransekagemasse og tilføres smag. Sættes på køl til dagen efter.

Kransekagemassen sprøjtes ud med flad firkantet tyl i pladens længde og bages ved 220° C i 13-15 min. Rettes op efter bagning.

Foto: Skovdal.dk / Layout: minimega.dk

Odense Marcipans digitale fagcenter
- For Professionelle

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