PÅSKE 2019

Odense

KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

VIDEO:

PÅ ODENSE-KONDITORIET.DK KAN DU SE EN VIDEO MED DYPNING AF ÆG

LAV NEMME ÆG
MED ODENSE ÆGGEDYPPER OG ÆGGERULLE

ODENSE Æggerulle og Æggedypper er et specialudviklet værktøj til at lave rationel produktion af påskeæg af marcipan. Æggerullen er et smart værktøj af træ, der giver flotte ensartede påskeæg. Rul op til 4 æg af gangen, og fyld hurtigt en plade op. Æggedypper gør det let at dyppe 8 marcipanæg af gangen, og gør det muligt at dyppe ca. 500 æg i timen.

Marcipanen rulles til pølser, og deles i lige store stykker af ca. 24/45 g. Op til 4 marcipanstykker placeres i lille/stor æggerulle. Sæt toppen på, og kør frem og tilbage til æggene er formet.

Lad marcipanæggene tørre min. 1 døgn, før de sættes på æggedypper. Tryk dem godt ned, så spyddet får fat.

Vend æggedypperen for at tjekke at æggene sidder fast inden de dyppes i chokolade.

Dyp æggene i tempereret chokolade i een glidende bevægelse. Sørg for at chokoladen kommer et par mm op ad spyddet for at "lukke" marcipanen inde.

Tap let på æggedypperen for at få den overskydende chokolade af. Vend æggedypperen i én hurtig bevægelse. Tap igen til ringen når den er vendt om igen for at udligne "løbere". Rør i chokoladen inden næste hold æg dyppes.

Pynt æggene umiddelbart efter dypning, og lad dem tørre et par minutter inden de forsigtigt drejes af spyddet. Dette gøres lettest ved at tage fat under ægget og lirke det forsigtigt af.

PÅSKEÆG
(CA. 40 STK. MELLEM ÆG/ CA. 20 STK. STORE ÆG)

KIRSEBÆR/MANDEL MARCIPANÆG

1000 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia/ Ren Rå Mandelmasse 60%
100 g	hakkede amarena kirsebær
50 g	ristede mandelsplitter
300 g	ODENSE Chokoladepastil Mørk Hakkede mandler

Ingredienserne blandes sammen. Marcipanstykker på ca. 24/45 g pr. stk. rulles til æggeform i lille/stor æggerulle. Marcipanæggene stilles på en plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn, inden de sættes på ODENSE Æggedypper, og dyppes i tempereret mørk chokolade. Pyntes med hakkede mandelstykker på toppen. Vægt pr. stk. er ca. 30/55 g.

Marcipanæg med ristede mandler og fyldige kirsebær. Dyppet i mørk chokolade og drysset med hakkede mandelstykker.

KAKAO/ROM MARCIPANÆG

1000 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia/ Ren Rå Mandelmasse 60%
30 g	kakaopulver
10 g	rom
300 g	ODENSE Chokoladepastil Lys ODENSE Bronzestøv Kakaonibs

Ingredienserne blandes sammen. Marcipanstykker på ca. 24/45 g pr. stk. rulles til æggeform i lille/stor æggerulle. Marcipanæggene stilles på en plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn, inden de sættes på ODENSE Æggedypper, og dyppes i tempereret lys chokolade. Pyntes med kakaonibs, der er vendt i bronzestøv på toppen. Vægt pr. stk. er ca. 30/55 g.

Marcipanæg med chokoladesmag og et twist af rom. Dyppet i lys chokolade og drysset med kakaonibs vendt i bronzestøv

PASSION/ROM MARCIPANÆG

1000 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia/ Ren Rå Mandelmasse 60%
20 g	frysetørret passionspulver
10 g	rom
300 g	ODENSE Chokoladepastil Hvid ODENSE Guldstøv

Ingredienserne blandes sammen. Marcipanstykker på ca. 24/45 g pr. stk. rulles til æggeform i lille/stor æggerulle. Marcipanæggene stilles på en plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn, inden de sættes på ODENSE Æggedypper og dyppes i tempereret hvid chokolade. Sigt med guldstøv på toppen. Vægt pr. stk. er ca. 30/55 g.

Marcipanæg med syrlig passion og dyb rom smag. Dyppet i hvid chokolade og penslet med guldstøv.

PÅSKEKAGE
12 STK.

MARCIPAN COOKIEBUND

1080 g	mandler med hinde
1440 g	sukker
1200 g	ODENSE bitter 00
960 g	æggehvider
72 g	bagepulver
24 g	vaniljesukker

Sukker og ODENSE Bitter 00 blandes godt sammen. Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen. Mandlerne hakkes groft. Resten af ingredienserne tilsættes, og det hele blandes godt sammen. Springform på Ø20 cm smøres godt, samt fores med bagepapir i bunden, inden dejen hældes i formen. Bages ved 180° C. i 30-35 min. Når bundene er kolde skæres de fri fra kanten, og der sættes et plastik kagebånd ned langs kanten så moussen kan slippe senere.

MARMELADE

200 g	kirsebærmarmelade per kage (HVID CHOKOLADE MOUSSE)
200 g	æblemarmelade per kage (LYS CHOKOLADE MOUSSE)
200g	abrikosmarmelade per kage (MØRK CHOKOLADE MOUSSE)

Marmeladen kommes ovenpå den afkølede bund, og smøres ud på bunden cirka 1 centimeter fra kanten.

HVID CHOKOLADEMOUSSE

1800 g	fløde
3600 g	ODENSE Chokolade Pastil Hvid
1800g	fløde
36 bl.	husblas

LYS CHOKOLADEMOUSSE

2100 g	fløde
3150 g	ODENSE Chokolade Pastil Lys
2100g	fløde
24 bl.	husblas

MØRK CHOKOLADE MOUSSE

2600 g	fløde
2000 g	ODENSE Chokolade Pastil Mørk
2600g	fløde
12 bl.	husblas

Husblas lægges i blød i koldt vand i ca. 10 min. Fløden koges op og hældes over chokoladen. Husblas tilsættes. 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 600 gram chokolademousse i hver springform. Kagen sættes på frost indtil den har sat sig. Plastikbåndet tages af inden pyntning.

PYNT: LYS CHOKOLADECREME

500 g	fløde
400 g	ODENSE Chokolade Pastil Lys

PYNT: HVID CHOKOLADECREME

500 g	fløde
500 g	ODENSE Chokolade Pastil Hvid

PYNT: MØRK CHOKOLADECREME

500 g	fløde
300 g	ODENSE Chokolade Pastil Mørk

Fløden koges op, og hældes over chokoladen. Det piskes godt sammen, og blendes lidt med en stavblender. Sættes på køl til dagen efter, og piskes fast nok til at sprøjte små toppe med på kagen.

Kage med hvid chokolademousse på cookiebund, fyldt med kirsebærmarmelade.

Kage med lys chokolademousse på cookiebund, fyldt med æblemarmelade.

Kage med mørk chokolademousse på cookiebund, fyldt med abrikosmarmelade

TILPAS STØRRELSEN PÅ KAGERNE TIL DIN BUTIK, FX. SYMFONIFORM, ALUFORM ELLER Ø16 RING.

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