

JUL & NYTÅR



Odense



KONGELIG HOFLEVERANDØR
ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

KOKOS KRANSEKAGE

(150 STK.)

KOKOSMASSE

330 g ODNSE Bitter 00
550 g sukker
550 g kokosmel
550 g past. æggehvider

Bitter 00 og sukker køres sammen. Tilsæt kokosmelet, og bland det hele godt sammen. Tilsæt æggehviderne af et par gange, og rør sammen til en ensartet masse.

KOKOS KRANSEKAGEMASSE

3750 g ODNSE Kranse XX
1875 g kokosmasse
750 g sukker
190 g Malibu
375 g past. æggehvider

Kranse XX, sukker og kokosmasse køres godt sammen. Tilsæt Malibu. Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen. Sprøjt kransekagemassen ud i stænger med en ODNSE Rund tylle Ø 22 mm. Bages ved 220° C i ca. 12-14 min. Sæt på frost indtil kransekagen har sat sig, og skær stængerne ud i stykker af 8 cm.

GULD KOKOSMEL

600 g kokosmel
10 g ODNSE Guld Støv

Kokosmelet ristes af i ovnen ved 150° C i ca. 15 min. indtil det er flot gyldent. Når kokosmelet er kølet helt af, blandes det med guldstøv.

LYS OVERTRÆK

750 g ODNSE Overtræk Lys

Det lyse overtræk smeltes over vandbad eller i mikroovnen. Tag gummihandsker på, og kom lidt lys overtræk op i hånden. Kransekagestykkerne trilles imellem hænderne indtil de er dækket af lys overtræk. Derefter vendes de i ristet kokosmel, som er blandet med guldstøv.

SOLBÆR KRANSEKAGE

(150 STK.)

SOLBÆRMARMELADE

755 g frosne solbær
750 g vand
1500 g syltesukker

Solbær og vand koges sammen i omkring 10 min. så solbærene er godt møre. Tilsæt syltesukker, og kog yderligere 5-10 min. indtil den har en god konsistens. Hæld solbærmarmeladen over i en skål, og sæt til side.

SOLBÆR KRANSEKAGEMASSE

5000 g ODNSE Kranse XX
1000 g sukker
750 g solbærmarmelade
75 g past. æggehvider

Kranse XX og sukker køres sammen til en ensartet konsistens. Tilsæt solbærmarmeladen, og kør sammen. Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen. Kransekagemassen sprøjtes ud i stænger med en ODNSE Snabel tylle. Bages ved 220° C i ca. 12-14 min.

SOLBÆRFYLDNING

900 g solbærmarmelade
5 bl. husblas

Husblasen lægges i blød i koldt vand i ca. 10 min. inden den smeltes og blandes sammen med solbærmarmeladen. Sprøjt en stribe solbærfyldning i midten af de afkølede kransekagestænger. Sæt på frost indtil solbærfyldningen har sat sig, og skær stængerne ud i stykker af 8 cm.

MØRK OVERTRÆK

600 g ODNSE Overtræk Mørk

Det mørke overtræk smeltes over vandbad eller i mikroovnen. Dyp bunden af kransekagestykket ned i det mørke overtræk, og sæt over på et stykke bagepapir. Skravér toppen af kransekagestykket med mørk overtræk, så det giver et flot mønster.



Pak og sælg dine kransekagestænger i ODNSE Tinæske med silkepapir, som kan købes som serviceartikel ved Odense Marcipan.



ÆBLE HJERTER (48 STK.)

KRANSEKAGEMASSE

1500 g ODNSE Kranse XX
300 g sukker
375 g Æblemarmelade

Kranse XX og sukker køres sammen. Tilsæt æblemarmelade, og kør kransekagen sammen indtil den er ensartet i konsistensen. Kransekagemassen rulles ned på 10 mm, imellem to stykker bagepapir og sættes på frost. Når den er frossen, stikkes den ud med en hjerteudstikker ca. 75 mm (ca. 43 g) og sættes over på en bage-plade. Kransekagehjerterne bages ved 220° C i ca. 8-10 min.

ÆBLEMARMELADE

1000 g Æblemarmelade

Når kransekagehjerterne er kølet af, kommes 20 g æblemarmelade på hvert hjerte og smøres ud til kanterne med en lille paletkniv. Der må gerne være nogle små toppe forskellige steder, det giver et flot mønster på det færdige kransekagehjerter. Hjerterne sættes på frost indtil de skal dypes i lys overtræk.

LYS OVERTRÆK

1000 g ODNSE Overtræk lys
5 g ODNSE Bronze Støv

Lys overtræk smeltes over vandbad eller i mikroovn. Dyp kransekagehjerterne ned i det lyse overtræk med æblemarmeladen først, og sæt derefter over på et stykke bagepapir. Når det lyse overtræk har sat sig, pensles kransekagehjerterne med bronze støv.

TIP: Brug en stor blød pensel - det giver en jævn fordeling af støvet.

OPSKRIFTEN
ER VEGANSK



Brug ODNSE Tinæske til at skabe ekstra salg som værtindegave, weekend-treat eller bare-fordi-gave.

GULDKUGLER (100 STK.)

GULDKUGLER

1200 g ODNSE Økologisk
Mandelråmase 55%
100 stk. Amarena kirsebær

600 g ODNSE Overtræk Mørk
10 g ODNSE Guld Støv

Marcipanen rulles ud i lange stænger, ca. 2 cm i diameter, og skæres ud i stykker af 12 g. Pres tommelfingeren ned i midten af marcipanen og placér et amarena kirsebær i hullet. Luk til, og tril til små kugler.

Det mørke overtræk smeltes over vandbad eller i mikroovnen. Dyp amarenakuglerne i mørk overtræk, og sæt over på et stykke bagepapir. Amarenakuglerne trilles i guld støv, når overtrækken har sat sig.



PEBERKAGE ROULADE (12 STK.)

KAKAO MARCIPANBUND (BASIS OPSKRIFT: 4 STORE ROULADE BUNDE - 12 ROULADER)

1200 g past. helæg
800 g sukker
480 g hvedemel
200 g kartoffelmel
160 g kakaopulver
8 g bagepulver
300 g ODNSE Økologisk
Mandelråmase 55%

Sukker og æg piskes op til højest mulige volumen. Mel, kartoffelmel, kakaopulver og bagepulver sigtes og vendes forsigtig i den piskede æggestand. Marcipanen rives ned i den blandede kakaodej, og vendes forsigtigt sammen. Dejen vejes af på 600 g pr. bageplade, og smøres ud på bagepapir i 60 cm i længden og 30 cm i bredden. Bages ved 220° C i ca. 6 min. Sæt til side indtil de skal bruges til at lave roulader med.

NOUGAT/CHOKOLADE SARAH BERNHARD

850 g ODNSE Nussnougat
850 g ODNSE Chokoladepastil Lys
1700 g fløde

Fløden koges op, og hældes over nougaten og chokoladen. Pisk det hele godt sammen. Blend cremen med en stavblender, inden den dækkes til med film, og sættes på køl til dagen efter.

CHOKOLADE

600 g ODNSE Chokoladepastil
Mørk

Hak den mørke chokolade i mindre stykker, og sæt til side.

FREMGANGSMÅDE

Nougat/chokolade Sarah Bernhard cremen piskes til en fast creme. Pas på at den ikke får for meget. Vend kakaomarcipanbunden ud på et stykke bagepapir, og smør 800 g nougat/chokoladecreme ud på bunden, fordelt i et jævnt lag. Drys 50 g hakket mørk chokolade ovenpå cremen, og rul sammen til en roulade. Rouladen sættes på køl 1 time, inden den overtrækkes med peberkagemarcipan.

PEBERKAGEMARCIPAN OVERTRÆK

3000 g ODNSE Overtræks-
marcipan Peberkage

FREMGANGSMÅDE

Peberkagemarcipanen rulles ned på 3 mm i tykkelsen, og præges med et rillet rulletræ, så det får et pænt stribet mønster på toppen. Peberkagemarcipanen vendes om, så det rillede mønster vender ned imod bordet. Smør et tyndt lag nougat-/chokoladecreme ud på marcipanen for at få rouladen til at hænge fast på marcipanen. Rul marcipanen helt tæt rundt om rouladen, og sæt den færdige rouladestang over på en bageplade. For at få et "brændt look", brændes overfladen med en gasbrænder. Den brændte rouladestang sættes kort på køl, inden den skæres ud i 19 cm i længden, 3 roulader pr. stang. Skær en skive på 1 cm fra den ene ende af hver roulade, og placer på siden af rouladen, så får du en fransk juleroulade - Bûche de Noël.



Giv dine klassiske konditorkager en smag af jul - overtræk dit gåsebryst med peberkageovertræk og sæt Othello-lagkagen i "julestemning" med et bånd af ODNSE Peberkageovertræk.



TIP:

Pynt med små toppe lavet af ODNSE Mørk trøffel, bronzeknas og stedmorblomster.

PEBERKAGE/ NOUGATTOPPE (24 STK.)



GROV HASSELNØDDEBUND (BASIS OPSKRIFT: 2 STORE BUNDE = 96 UDSUKKET BUNDE)

1080 g	hakkede hasselnødder
1440 g	sukker
1200 g	ODENSE Bitter 00
960 g	æggehvider
72 g	bagepulver
24 g	vaniljesukker
300 g	hvedemel

Sukker og Bitter 00 blandes sammen med en spatel. Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen og hakkede hasselnødder tilsættes.

Resten af ingredienserne tilsættes, og det hele blandes godt sammen. Der vejes 2500 g dej af i en kantbakke med bagepapir i. Dejen smøres ud i et jævnt lag.

Bages ved 180° C i ca. 30-35 min. Når bundene er kølet helt af stikkes de ud med en rund udstikker nr. 9, Ø 6,5 cm, og sættes til side.

ABRIKOSMARMELADE INDLÆG

600 g Abrikosmarmelade

Abrikosmarmeladen sprøjtes ud på et stykke bagepapir i små toppe, på cirka 25 g, og sættes på frost indtil de er helt frosne.

LYS CHOKOLADE/ NOUGAT MOUSSE

350 g	fløde (1)
175 g	ODENSE Nussnougat
350 g	ODENSE Chokoladepastil
	Lys
350 g	fløde (2)
8 bl.	husblas

Husblasen lægges i blød i koldt vand i ca. 10 min. Fløde (1) koges op, og hældes over nougaten og chokoladen. Tilsæt gelatinen, og pisk det hele godt sammen. Sæt til side indtil det er stueteremperatur. Når nougat-/chokoladecremen er stueteremperatur, piskes den sidste del af fløden (2)

til en lind flødeskum, og blandes sammen med nougat/chokoladecremen.

FREMGANGSMÅDE

Der fyldes 50 g nougat-/chokolademousse i hver form, og abrikosmarmeladeindlægget tages ud fra frost og kommes i midten af moussen. Læg de grove hasselnøddebunde på toppen af moussen, og kom formen på frost.

PEBERKAGEMARCIPAN OBLAT

150 g ODENSE Overtræksmarcipan
Peberkage

Peberkagemarcipanen rulles ned på 3 mm i tykkelsen, og præges med et rillet rulletræ, så det får et pænt stribet mønster på toppen. Stik peberkagemarcipanen ud i små oblater med en rund udstikker nr. 7, Ø 5 cm. Brænd toppen af peberkagemarcipanen med en gasbrænder, så oblaterne får et "brændt" look.



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

ODENSE MARCIPAN

5000 ODENSE C · DENMARK

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