

CHOKOLADEKRÆS

CHOKOLADEBUND

Se opskrift - Beregn 94 bunde / 47 kager per kantplade.

NOUGAT CREME

1000 g ODENSE Easy whip
300 g ODENSE Nougat 1

1. Easy whip piskes op og smeltet nougat vendes i cremen.

EKSOTISK PURÉ:

500 g exotisk puré
100 g sukker
50 g honning
6 bl. husblas

1. Puré og sukker opvarmes, honning tilsættes og puréen tages af blusset og hældes i en skål.

2. De udblødte husblas kommes i puréen. Det omrøres til husblasen er smeltet og afkøles.

MØRK CHOKOLADE

1000 g ODENSE Chokolade pastil mørk
100 g ODENSE Kakaosmør pastil

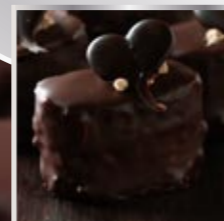
1. Kakaosmør og chokolade smeltes sammen og tempereres som chokolade. Er klar til at dyppe kager i ved 30° C.

2. 2 chokoladebunde per kage udstikkes med oval udstikker nr. 2 (3,5 x 6,5 cm). Nougat-creme sprøjtes rundt langs kanten på halvdelen af bundene. Eksotisk puré sprøjtes i midten af cremen. Den anden bund lægges på cremen og kagerne smøres op i kanten.

3. Hele kagen dyppes i mørk chokolade og kan afpyntes med creme roset og chokolade dekoration.

Tips:

Valentine kage:
Pynt kagerne med et chokoladehjerte til Valentine salget.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 - 19 · DK-5000 Odense C · Tlf. +45 63 11 72 00 · www.odense-marcipan.dk

OPSKRIFTER PÅ KAGER MED CHOKOLADE



Gør det nu:
FORNY DIT
SORTIMENT & SKAB
MERSALG

Odense

CHOKOLADE BUND

(7 KANTPLADER)

5000 g ODENSE Bitter 00
1500 g sukker
2500 g past. æggeblommer
1500 g past. helæg
1250 g smør eller røremargarine
1500 g ODENSE Chokolade pastil mørk
1500 g sukker
1500 g past. æggehvide
1000 g hvedemel, sigtet
150 g kakaopulver, sigtet

1. Bittermasse og sukker røres sammen og æggene tilsættes lidt ad gangen.
2. Chokoladen smeltes og smørret/margarinen tilsættes chokoladen og det røres sammen. Mænges derefter i massen.
3. Sukker og æggehvide piskes op til marengs i en kedel og mænges i massen sammen med sigtet hvedemel og kakaopulver.
4. Massen fordeles med 2450 g i hver kantplade og bages i 25 min. ved 165° C.

Tips:

Med denne chokoladebund har du basen til choko tærte, chokoladekræs og klovnekage



KLOVNEKAGE

Chokoladebund: Se opskrift s.2.
Beregn 100 bunde / 50 kager per kantplade.

Hindbærmarmelade

NOUGATCREME

1000 g ODENSE Easy Whip
300 g ODENSE Nougat 1

Easy whip piskes op og smeltet nougat vendes i.

ODENSE Nougattrøffel

ODENSE Overtræksmarcipan i ekstra hvid, gul, rød, grøn eller andre farver

1. 2 bunde per kage stikkes ud med rund ring nr. 7 på Ø 5,2 cm. Halvdelen af bundene sprøjtes kanten rundt med nougat creme og hindbærmarmelade sprøjtes midt i cremen. Den anden bund lægges på cremen.
2. Ekstra hvid overtræksmarcipan rulles ned på 6 mm. Af de øvrige farver rulles en pølse på ca. 1 cm tykkelse og pølserne skæres i små stykker á 1 cm. Alle de farvede stykker fordeles på den hvide overtræksmarcipan og det hele rulles ned på 2,5 mm tykkelse. Strimler, som passer til kanten, skæres ud og vikles om kagerne.
3. Nougattrøffel lunes og sprøjtes på toppen af hver kage.
4. Med mørk chokolade laves klovne øjne og mund.

Tips:

Sælg klovnekagerne til fastelavn. Prøv også at sælge dem som fødselsdagskager



CHOKO TÆRTE

CHOKOLADEBUNDE Se opskrift s. 2 - Beregn 10 bunde på Ø14 cm per kantplade.

FRUGTPURÉ

1000 g frosne blåbær
eller andre bær

250 g flormelis

1. Bærrene fordeles i en kantplade og flormelis strøs over bærrene. Varm frugten i ovnen i 16-17 min ved 180° C. Bærrene afkøles, hældes i en skål og blendes. Tilsæt evt. lidt vand, hvis konsistensen skal være tyndere.

2. OBS: Frugtpuréen skal anvendes indenfor få dage og opbevares på køl.

CHOKOLADE GANACHE

MØRK, LYS, HVID

1000 g piskefløde

400 g ODENSE Chokolade
pastil mørk eller lys
eller hvid

1. Fløden koges op og hældes over chokolade pastillerne. Omrøres til chokoladen er smeltet og stilles til afkøling på køl til næste dag. Ganachen piskes op inden brug.

CHOKOLADE TRØFFEL GLACE

1000 g ODENSE
Chokoladetrøffel mørk

1000 g ODENSE Chokolade
pastil mørk - smeltes

1. Trøflen lunes til den smelter og de smeltede chokolade pastiller blandes i. Pas på ikke at røre luft ind i glacen, så den sætter bobler.

TÆRTE

1. Chokoladebunde udstikkes med en ring på Ø 14 cm.

2. Et tyndt lag frugtpuré (ca. 10 g) smøres på halvdelen af bundene.

3. Chokolade ganache sprøjtes på bundene med puré, ca. 100 g pr. bund.

4. Den anden bund lægges oven på cremen og kagen smøres op i kanten, stilles på køl.

5. Trøffel glace på 35° C hældes ud over kagen, placeret på en rist over skål eller plade, så overskydende glace kan genbruges.

CHOKOLADE

MAKRONSNITTER

1 plade butterdej =
5 stænger med kant

330 g hindbærmarmelade

680 g creme

75 g ODENSE
Mandelflager

SNITTER

1. En plade butterdej deles i 5 stænger med kant, som til makronsnitter.

2. Hindbærmarmelade fordeles på butterdejsstængerne, dernæst fordeles et lag creme på stængerne og øverst sprøjtes 300 g chokolade makronmasse på hver stang. Stængerne drysses med mandelflager før afbagning.

CHOKOLADE MAKRONMASSE

1000 g ODENSE
Kranse mørk

1200 g sukker

550 g past. æggehvide

500 g ODENSE
Chokolade chunks

200 g hvedemel, sigtet

Bages på dobbeltplade ved 180° C i 30-35 min.

1. Kranse mørk og sukker røres sammen. Æggehvide røres i massen lidt ad gangen.

2. Chokolade chunks og sigtet hvedemel tilsættes til sidst.

Tips:

Trøffelglace kan også laves med hvid eller lys chokolade



CHOKO FRAGILITÉTÆRTE

32 TÆRTER MED 3 BUNDE

FRAGILITÉBUND

2000 g ODENSE
Kranse mørk

1200 g past. æggehvide

2000 g past æggehvide

3000 g sukker

1000 g flormelis

100 g kakaopulver

1. Kranse mørk og æggehvider arbejdes sammen på bordet.

2. Æggehvider og sukker piskes op og tilsættes flormelis. Pisk ikke for fast/kort. Den blødgjorte masse mænges forsigtigt sammen med de piskede hvider/sukker.

3. Massen sprøjtes ud i runde bunde på Ø 16 cm og bages ved 180° C i ca. 20 min.

NOUGATCREME

4000 g ODENSE Easy whip

1200 g ODENSE Nougat 1

1. Easy whip piskes op og smeltet nougat vendes i cremen.

2. Tærterne samles med 3 bunde lagt sammen med 2 lag nougatcreme á 80 g.

Tips:

Kan pyntes med kakaopulver (skal strøs på inden bagning) og chokoladespind

SARAH BERNHARD

MØRK – LYS - HVID

CHOKOLADEMAKRON

1000 g ODENSE Kranse mørk

1200 g sukker

550 g past. æggehvide

500 g ODENSE Chokolade chunks

200 g hvedemel, sigtet

1. Kranse mørk og sukker røres sammen.

2. Æggehvide røres i massen lidt ad gangen.

3. Chokolade chunks og sigtet hvedemel tilsættes til sidst.

4. Makroner på 26-30 g sprøjtes ud på silikonepapir og bages ved 180° C i 18-20 min.

CHOKOLADE GANACHE MØRK, LYS, HVID

1000 g piskefløde

400 g ODENSE Chokolade pastil
mørk eller lys eller hvid

1. Fløden koges op og hældes over chokolade pastillerne. Omrøres til chokoladen er smeltet og stilles til afkøling på køl til næste dag.

2. Cremen piskes op og smøres op på makronerne til Sarah Bernhard, beregn 400 g lys eller mørk creme og 280 g hvid creme til 10 kager.

3. Kager med mørk ganache dyppes i mørk chokolade, lys ganache i lys chokolade og hvid ganache i hvid chokolade.

Tips:

Anvend ODENSE Kakaosmør i din chokolade. Gør dit arbejde med at dykke lettere og giver et flottere resultat. Du skal bruge 65g kakaosmør pr. kg ODENSE chokolade.

