FANTASIKAGER

MED NYE FORÅRSFARVER

Odense

Til forårets og sommerens kager lanceres overtræksmarcipan i nye farver, lyserød og lyseblå. Farverne fremstilles i begrænset mængde og er pakket med 2 x 2,5 kg pr. kolli.

Vi relancerer ODENSE Fantasiform, som anvendes til rationel fremstilling af 36 halvrunde kager overtrukket med marcipan. Se her hvordan formen skal anvendes.

1.

Ca. ½ pakke ODENSE overtræks-marcipan rulles ned på 2 mm, størrelse min. 55x75 cm. Overtræks-marcipanen lægges over formen. TIP: Formen kan drysses med flormelis, for at sikre at overtræks-marcipanen kan slippe den.

2.

Med en marcipankniv deles overtræksmarcipanen i 4 stykker – følg skærerillerne. Marcipanstykkerne forskydes ind mod midten, så marcipanen kan stødes ned i hullerne.

3.

Med en klump støddej formes alle hullerne. Vær opmærksom på at marcipanen dækker hullernes øverste kant.

4.

Hullerne fyldes op til bukket på kanten og bunde lægges på. Det afhænger af bundens tykkelse, hvor meget hullerne skal fyldes op. Er der for lidt fyld bliver formen ikke halvrund og ved for meget trykkes fyldet ud ved bunden. Bunde stikkes ud med rund udstikker nr. 8, Ø 60 mm

5.

Læg silikonepapir og en bageplade over formen og vend det hele. Formen løsnes (ryst den evt. let) og løftes af.

6.

Kagerne stikkes ud med rund udstikker nr. 9, Ø 65 mm. Den overskydende marcipanovertræk køres sammen til nye kager, bland evt. restfarver.

Scan koden og se hvor let og rationelt kager laves med ODENSE Fantasiform

Fantasiflødekager med hindbær eller brombær

BUND: (2 stk. = ca. 140 kager)

500 g	Sukker
500 g	Smør
1 spsk	Honning
500 g	Æg
600 g	Hvedemel
	Lidt hjortetaksalt

Sukker, smør og honning køres hvid med en spatel, til det er luftigt. Æg tilsættes lidt ad gangen og derefter hvedemel samt hjortetaksalt. Fordel dejen på 2 bageplader med silikonepapir og smør den ud. Bages ved 210° C i ca. 8 min.

TIP: Bundene kan fryses indtil de skal anvendes. Bundene kan opbevares op til 1 uge i pladepose ved stuetemperatur.

Kompot:

500 g	Hindbær eller brombær, frosne
250 g	Sukker
	Smag til med vanilje
10 g	Pektin

Bær og sukker bringes i kog. Vanilje og pektin tilsættes under kraftig omrøring. Lad kompotten koge igennem i 10-15 min. ved svag varme.

TIP: Atamon kan tilsættes for at øge holdbarheden. Kompotten opbevares på køl i lukket emballage.

Mousse: (36 stk.)

4 bl.	Husblas
0,2 dl	Æggehvider
0,5 dl	Æggeblommer
75 g	Sukker
175 g	Frugtpure eller frugtsaft, optøet (hindbær/brombær/citron)
500 g	Fløde, pisket til skum

Husblas lægges i blød i koldt vand. Æggehvider, æggeblommer og sukker piskes til max volumen. Den udblødte husblas smeltes og vendes i pureen og det piskes herefter sammen med æggemassen. Flødeskum vendes i massen.

FLØDEKAGER: (36 stk. á ca. 70 g)
Rul ODENSE Overtræksmarcipan ned på 2 mm og anvend ODENSE Fantasiform til at forme kagerne. Stød marcipanovertræk i formens huller og fyld mousse i hullerne op til knæk på kanten, kompot eller broken gele sprøjtes på moussen og udstukne bunde lægges på. Vend formen med en bageplade med silikonepapir og stik kagerne ud.

Kagerne kan pyntes med broken gele, friske bær og evt. chokoladebrud, som foto.

Broken gele:

100 g	Frugtpure eller frugtsaft, optøet
100 g	Sukker
100 g	Vand
3 g	Citras (Texturas)
3 g	Gellan (Texturas)

Alle ingredienser kommer i en gryde og koges igennem i ca. 2 min. Sættes derefter på køl, til det er stivnet. Blendes før brug.

TIP: Kan anvendes til kagedekoration, indlæg i kager eller topping.

Fantasifugl med citronmousse

BUNDE: 36 stk.
Se opskrift på foregående side.

MOUSSE:
Se opskrift på foregående side,
lavet med citronpure eller citronsaft

ODENSE Overtræksmarcipan gul
ODENSE Overtræksmarcipan rød,
ODENSE Overtræksmarcipan orange,
alternativt blandes gul og rød
ODENSE Chokoladepastil hvid og ODENSE Overtræk mørk

Til påsken kan flødekagerne laves til Fantasifugle.
Følg opskrifter og fremgangsmåde fra foregående sider.
Pynt med øjne af hvide chokoladeknapper med mørk overtræk, næb af orangefarvet overtræksmarcipan og hanekam af rød overtræksmarcipan.

Slip fantasien løs med de farverige overtræksmarcipaner og den nye Fantasiform, som kan anvendes til rationel produktion af flødekager og tørkager.

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