

PÅSKE FRISTELSER

Tilbyd dine
egne påske-
specialiteter



Odebre

TRØFFELKUGLER

(180 STK.)

HVID TRØFFELKUGLE

1500 g ODENSE Chokolade
Pastil hvid
1/2 l piskefløde
50 g honning

Fløde og honning blandes og koges op. Hældes over chokoladen og omrøres til chokoladen er smeltet. Stilles til hærkning til dagen efter.

Formes til kugler, evt. med en portions ske. Trøffelkuglerne overtrækkes med tempereret ODENSE Chokolade hvid eller Overtræk hvid ved at dykke eller rulle dem i hånden.

MØRK TRØFFELKUGLE

2000 g ODENSE Chokolade
Pastil mørk
1 l piskefløde

Fløden koges op og hældes over chokoladen. Det omrøres til chokoladen er smeltet og det stilles til hærkning til dagen efter.

Trøflen formes til kugler, evt. med en portions ske. Trøffelkuglerne overtrækkes med tempereret ODENSE

Chokolade Pastil mørk eller Overtræk mørk ved at dykke eller rulle dem i hånden, alt efter hvilken overflade, man ønsker.

Trøffelkuglerne rulles i kakaopulver efter sidste gang overtræk.

OBS:

Trøffelkuglerne skal overtrækkes 3 gange, for at lukke trøflen inde og opnå en holdbarhed op til 3 uger.



MARCI PAN SNITTE PRALINES

BUND

ODENSE Kranse Mandel XX rulles ned på 3 mm og skæres ud til formen. Til en form på ca. 12 x 46 cm beregnes 120 g marcipan til bunden.

KOKOS MED RØDT (2 FORME)

- 700 g ODENSE Chokolade Pastil hvid
- 300 g kokosmel, groft
- 200 g tørrede tranebær

Chokolade smeltes og kokosmel samt hakkede tranebær blandes i og fordeles på marcipan bunden.

Når fyldet er hærdet, vendes det ud af formen. Marcipanbunden smøres med mørk chokolade og inden chokoladen hærdes op, skæres snitterne ud i stykker på 2 x 4 cm.

MANDEL-NOUGAT (1 FORM)

- 200 g ODENSE Mandel-flager
- 200 g ODENSE Chokolade Pastil lys
- 200 g Odense Nougat 1

Mandelflagerne ristes. Chokolade og nougat smeltes sammen og mandelflagerne vendes i. Nougat blandingen smøres på marcipanbunden og der drysses med ristede mandelflager øverst.

Når fyldet er hærdet, vendes det ud af formen og marcipanbunden smøres med mørk chokolade. Inden chokoladen hærdes helt op, skæres snitterne ud i stykker på ca. 2 x 2 cm.

MØRK CHOKOLADE- TRØFFEL (3 FORME)

- 1000 g mørk chokoladetrøffel, se opskrift ved trøffelkugler
- 250 g smør (tempereret)
- 1 spsk rom

Smør og rom blandes i chokolade trøflen og fyldet fordeles på marcipanbunden.

Når trøflen er hærdet, vendes det ud af formen og marcipanbunden smøres med mørk chokolade. Inden chokoladen hærdes helt, skæres snitterne ud i stykker på ca. 2 x 2 cm.



FYLDTE PRALINES

Chokoladeforme i ønsket størrelse og udformning fyldes med mørk, lys eller hvid chokolade efter ønske. Når chokoladen er hærdet op, fyldes den ønskede fyldning i chokoladerne og pralinerne lukkes med samme chokolade og stilles til hærkning. Vær opmærksom på, hvordan pralinéerne opbevares, så de ikke bliver grå.

LAKRIDSFYLDNING (CA. 110 STK.)

400 g sukker
200 g glykose
20 g honning
200 g vand

Ingredienserne blandes og koges op til det er gyldent.

1 stg. vanilje (kun kornene fra stangen)
30 g kakao
30 g lakridspulver
100 g smør
300 g piskefløde
100 g sukker

Ingredienserne kommes i en gryde og koges op. Hældes i sukkerlagen og det røres til en ensartet fyldning.

Stilles til afkøling og sprøjtes i chokoladerne. Kan evt. tilsættes lidt saltflager.

MARCIPAN-AMARENABÆR (CA. 215 STK.)

500 g ODENSE Kranse Mandel XX
125 g amarenabær, drænet
125 g amarenabær lage
50 g cognac
ca. 500 g gele

Amarenabær hakkes og blandes i marcipanen sammen med lagen og cognac.

Gele tilsættes indtil konsistensen af marcipanen er sprøjteklar.

Marcipanen sprøjtes i chokoladerne og de lukkes med chokolade.

NOUGAT-HASSELNØDDER

ODENSE hasselnødder, hakkede
ODENSE Nougat 1 eller Sprøjteklar nougat

De hakkede hasselnødder ristes i ovnen og afkøles. Lidt hasselnødder fordeles i chokoladestykkerne og de fyldes op med nougat.

CHOKOLADE TIL PRALINES

1000 g ODENSE Chokolade Pastil mørk, lys eller hvid
65 g ODENSE Kakaosmør Pastil



Tips:

Personliggør påskeæg
med navne og hilsen mod
bestilling.

CHOKOLADE-JORDBÆR TÆRTE

CHOKOLADE BUND (7 KANTPLADER = 35 TÆRTER Á Ø14 CM)

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

Bittermasse og sukker røres sammen og æggene tilsættes lidt ad gangen.

Chokoladen smeltes og smørret/margarinen tilsættes chokolader og det røres sammen. Mænges derefter i massen.

Sukker og æggehvide piskes op til marengs i en kedel og mænges i massen sammen med sigtet hvedemel og kakaopulver.

Massen fordeles med 2450 g i hver kantplade og bages i 25 min. ved 165° C.

JORDBÆRCREME

2500 g	Frosne jordbær
1000 g	sukker
10 bl	husblas

1000 g piskefløde

Bærrene råsyltes med sukker drysset over. Koges op, afkøles og blendes.

1000 g jordbær puré blandes med den udblødte og smeltede husblas. Puréen vendes i 1000 g let pisket flødeskum.

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

CHOKOLADE TIL SPRAY

400 g	ODENSE Chokolade Pastil mørk
150 g	ODENSE Kakaosmør pastil

Chokolade og kakaosmør pastiller varmes op til ca. 35° C og sprayes på de frosne kager.

TÆRTE

Chokoladebunde udstikkes med en ring på Ø 14 cm.

150 g jordbærcreme pr. bund smøres på halvdelen af bundene.

Den anden bund lægges oven på cremen og kagen smøres op i kanten og på toppen med jordbærcreme og stilles på frost.

Tærterne sprayes med mørk chokolade direkte fra frost og pyntes færdig til salg eller opbevares på frost.

Tærter med chokolade spray skal tøs op på køl, for at undgå kondens.

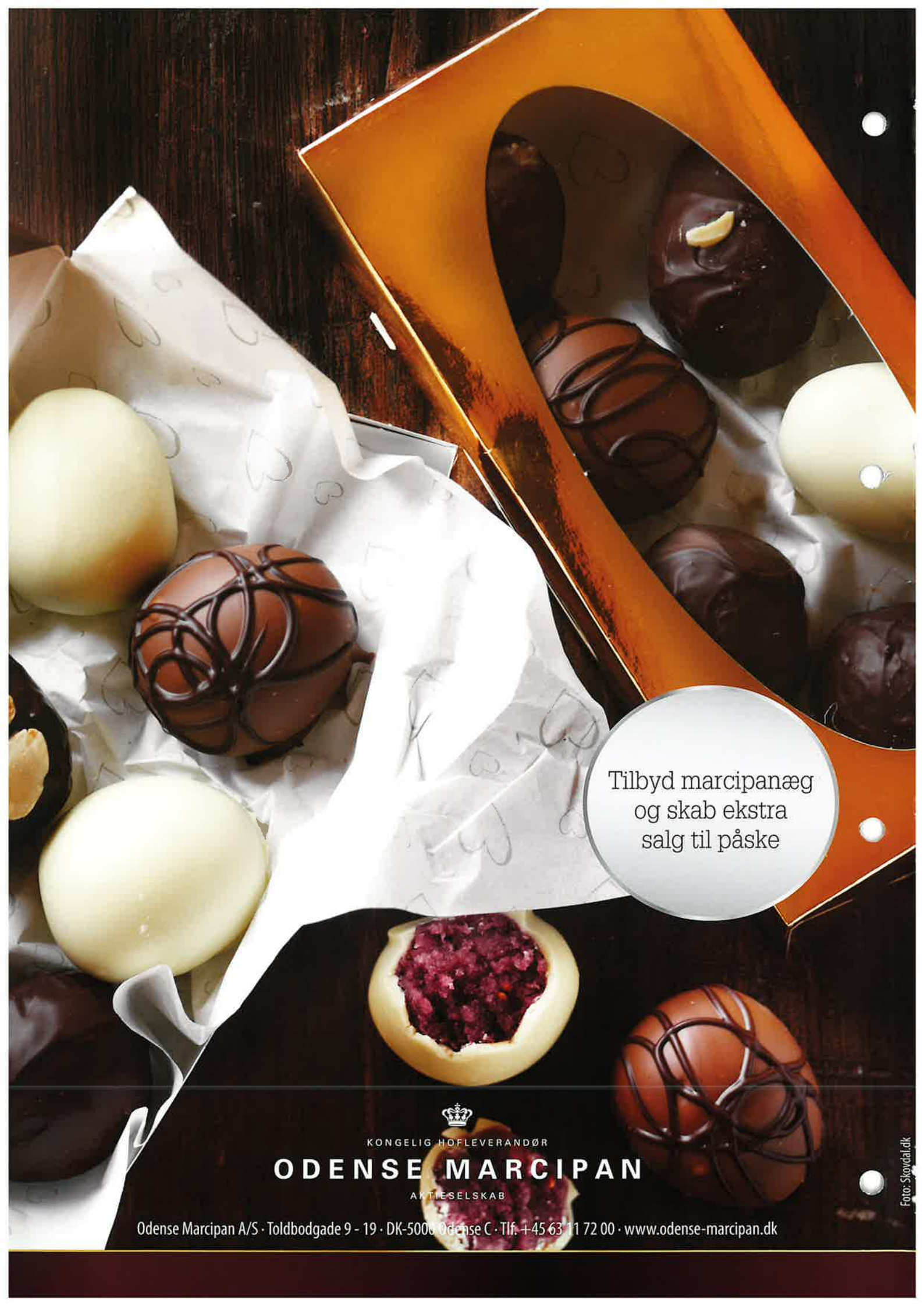




DEKORATION

Kakaosmør blandet med grøn chokoladefarve pensles på et stykke plast og hærder op. Hvid chokolade eller overtræk smøres på kakaosmørret og hærder op. Til sidst smøres mørk chokolade på, for at forstærke chokoladen, og lige inden hærkning udskæres chokoladen i ønsket højde og bredde.

Pynt med friske jordbær og håndsprøjtet chokoladeæg.



Tilbyd marcipanæg
og skab ekstra
salg til påske

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