

Sjove Fødselsdagskager

- til børn og barnlige sjæle!



Odense
ODENSE MARCIPAN

Børnefødselsdagskager

Få din del af det store marked for børnefødselsdage!

Børn elsker som bekendt fest og farver – og ikke mindst på deres fødselsdag. Og på den specielle dag vil alle gerne glæde barnet.

Hvad er mere oplagt til fødselsdagen end en ny spændende marcipankage, som børnene virkelig vil synes om, og som forældre eller bedsteforældre vil være stolte af at komme med.

Farvestrålende dyr som abe, hund, krokodille, bamse, gris, kanin og løve – og en enkelt klovn – alle med en dejlig chokoladebund og overtrukket med marcipan i forskellige farver.

Det skal nok få børnene til at spærre øjnene op og ønske sig en ny kage næste år!

Pynt op – og tag mod bestillinger!

Hæng plakaten op i forretningen – lav eventuelt en udstilling med nogle af kagerne.

Og sidst men ikke mindst sæt folderne med bestillingssedler frem på disken og gør tydeligt opmærksom på, at bestillinger modtages på børnefødselsdagskager – og i øvrigt også på alle de andre ting, som bageren leverer til festen.

Chokoladebund:

Til alle kager er brugt en chokoladebund Ø 22 cm, højde 4 cm.

Grundopskrift

1000 g roulademix	1000 g mazarinmasse
500 g æg	
400 g vand	900 g linsedej
100 g mel	
100 g kakao	
100 g flormelis	

Fremgangsmåde

Roulademix, æg, vand og mel piskes 10 min. Kakao og flormelis sigtes og tilsættes. Mazarinmassen køres som normal mazarin.

De to masser blandes sammen. Det er vigtigt, at mazarinmassen har rumtemperatur ved sammenblanding.

Lagkagering Ø 22 cm, højde 4 cm anvendes.

Linsedej rulles ned på 3 mm (ca. 180 g pr. stk.), stikkes ud med lagkageringen og lægges i bunden.

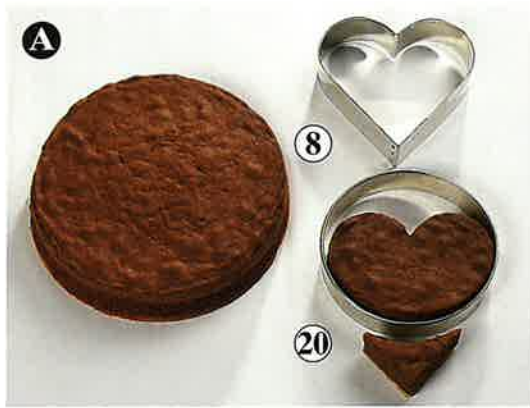
530 g chokolademasse fyldes i.

Bages på dobbeltplade i 45 min. ved 180°C.

Producer bundene og sæt dem på frost. Selve fremstillingen af fødselsdagskagen er enkel. Følg blot fremgangsmåden for den valgte kage. Du vil blive overrasket over, hvor let det er.

NB. Hver kage rækker til ca. 15 personer.

KALLE KLOVN



A Chokoladebund Ø 22 cm, højde 4 cm.

Mund udstikkes med hjerteudstikker nr. 8.
Spidsen stikkes af med rund udstikker nr. 20.
NB: Chokoladebunden håndteres bedst halvfrossen.



B Chokoladebunden smøres op med smørcreme. Munden placeres på den opsmurte bund og smøres op. Kagen sættes på køl, da det letter håndteringen. Til øjenbryn sprøjtes smørcreme på med glat tyllé Ø 20 mm.

Generelt: ODENSE Overtræksmarcipan rulles ned på 2 mm.

Øjne: Gul overtræksmarcipan. Oval udstikker nr. 3. Nederste del stikkes fra.

Pupiller: Strimler rulles af brun overtræksmarcipan.

Øjenbryn: 2 strenge af rosa overtræksmarcipan.

Næse: Kugle trilles af rosa overtræksmarcipan.

Mund: 2 strenge af rosa overtræksmarcipan.

2 hjerter af rosa overtræksmarcipan. Hjerteudstikker nr. 1.

Ører: Formes af rosa overtræksmarcipan og trykkes flade.

Hår: Gul overtræksmarcipan. Kruset udstikker nr. 4. Trækkes ovale og markeres med markør rullepind.



C Klovnens overtrækkes med hvid marcipan.

Øjne, pupiller, øjenbryn, næse, mund, ører og hår monteres.



KARLA KANIN



- A** Chokoladebund Ø 22 cm, højde 4 cm.

Ører udstikkes med lagkagering Ø 22 cm.
Næse udstikkes med hjerteudstikker nr. 6.
NB: Chokoladebunden håndteres bedst halvfrossen.



- B** Bund og ører smøres op med smørcreme. Næsen placeres på den opsmurte chokoladebund og smøres op med smørcreme. Kagen sættes på køl, da det letter håndteringen.

Generelt: ODENSE Overtræksmarcipan rulles ned på 2 mm.

Øjenbryn: Trilles af brun overtræksmarcipan.

Øjne: Hvid overtræksmarcipan. Oval udstikker nr. 2. 1/5 stikkes fra.

Pupiller: Brun overtræksmarcipan. Rund udstikker nr. 4.

Hjerte til næse: Rosa overtræksmarcipan. Hjerteudstikker nr. 1.

Mund: Kugle trilles af rosa overtræksmarcipan og trykkes med tommelfingeren.

Tand: Hvid overtræksmarcipan trilles oval, trykkes flad og markeres i midten.

Striber til ører: 2 strimler rulles af rosa overtræksmarcipan.

Skæg: 3 strimler rulles af brun overtræksmarcipan.



- C** Kaninen overtrækkes med gul marcipan.

Øjenbryn, øjne, pupiller, hjerte til næse, mund, tand, striber til ører og skæg monteres. Kinderne markeres med chokolade.



LEO LØVE



A Chokoladebund Ø 22 cm, højde 4 cm.

Næsen udstikkes med hjerteudstikker nr. 8.
NB: Chokoladebunden håndteres bedst halvfrossen.



B Chokoladebunden smøres op med smørcreme. Næsen placeres på den opsmurte bund og smøres op med smørcreme. Kagen sættes på køl, da det letter håndteringen.

Generelt: ODENSE Overtræksmarzipan rulles ned på 2 mm.

Øjne: Brun overtræksmarzipan. Hjerteudstikker nr. 4. Deles i 2.

Pupiller: Gul overtræksmarzipan. Rund udstikker nr. 3. Brun overtræksmarzipan. Rund udstikker nr. 2.

Næse: Brun overtræksmarzipan. Hjerteudstikker nr. 1.

Ører: Formes af gul overtræksmarzipan og trykkes flade. Brun overtræksmarzipan udstikkes med rund udstikker nr. 4, og disse lægges oven på de gule ører.



C Løven overtrækkes med gul marzipan.

Øjne monteres.

Hjerte til næse påsættes og markeres med chokolade.

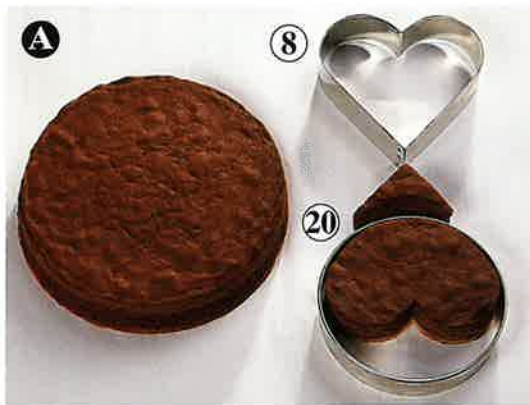
Mund og knurrehår markeres med chokolade.

Ører monteres.

Til manke kan anvendes karamel snørebånd.



HOLGER HUND



A Chokoladebund Ø 22 cm, højde 4 cm.

Næsen udstikkes med hjerteudstikker nr. 8. Spidsen af hjertet stikkes af med rund udstikker nr. 20.

NB: Chokoladebunden håndteres bedst halvfrossen.

B Chokoladebunden smøres op med smørcreme. Næsen placeres på den opsmurte chokoladebund og smøres op. Til øjenbryn sprøjtes smørcreme på med glat tyllé Ø 20 mm. Kagen sættes på køl, da det letter håndteringen.

Generelt: ODENSE Overtræksmarzipan rulles ned på 2 mm.

Øjne: Hvid overtræksmarzipan. Rund udstikker nr. 10. Den nederste del skæres bort.

Pupiller: Brun overtræksmarzipan. Rund udstikker nr. 5.

Øjnlåg: Hvid overtræksmarzipan. Rund udstikker nr. 3. Deles i 2.

Hjerte til næse: Rosa overtræksmarzipan. Hjerteudstikker nr. 1.

Tunge: Rosa overtræksmarzipan. Oval udstikker nr. 4. 1/3 skæres bort, og tungen markeres i midten.

Skæg: Brun overtræksmarzipan. Kruset udstikker nr. 4. Prikkes og deles i 2.

Ører: Rosa overtræksmarzipan. Hjerteudstikker nr. 7. Deles i 2.

C Hunden overtrækkes med gul marzipan.

Øjne, pupiller, øjnlåg, hjerte til næse, tunge, skæg og ører monteres. Knurrehår markeres med chokolade.



GEORG GRIS



A Chokoladebund Ø 22 cm, højde 4 cm.

Næse udstikkes med rund udstikker nr. 13.
1/5 af næsen skæres af og deles i 2 til øjne.
NB: Chokoladebunden håndteres bedst halvfrossen.



B Chokoladebunden smøres op med smørcreme. Næse og øjne placeres på den opsmurte bund og smøres op med smørcreme. Til mund sprøjtes smørcreme på med glat tulle nr. 20. Kagen sættes på køl, da det letter håndteringen.

Generelt: ODENSE Overtræksmarcipan rulles ned på 2 mm.

Øjne: Hvid overtræksmarcipan. Oval udstikker nr. 4 (1/4 stikkes fra).

Pupiller: Brun overtræksmarcipan. Rund udstikker nr. 4.

Hjerte til mund: Grøn overtræksmarcipan. Hjerteudstikker nr. 1. Stilk trilles.

Ører: Rosa overtræksmarcipan. Hjerteudstikker nr. 7. Deles på midten og markeres.

Hale: Rosa overtræksmarcipan rulles til hale.



C Grisen overtrækkes med rosa marcipan.

I næsen trykkes to huller.

Øjne, pupiller, hjerte til mund, ører og hale monteres. Mund, næse og kinder markeres med chokolade.



ALBERT ABE



A Chokoladebund Ø 22 cm, højde 4 cm.

Næse udstikkes med oval udstikker nr. 8.
NB: Chokoladebunden håndteres bedst halvfrossen.

B Chokoladebunden smøres op med smørcreme. Næsen placeres på den opsmurte bund og smøres op med smørcreme. Til øjenbryn sprøjtes smørcreme på med glat tylle Ø 20 mm. Kagen sættes på køl, da det letter håndteringen.

Generelt: ODENSE Overtræksmarcipan rulles ned på 2 mm.

Pupiller: Brun overtræksmarcipan. Rund udstikker nr. 3. Deles i 2.

Mund: Kugle trilles af rosa overtræksmarcipan og trykkes med tommelfingeren.

Ører: Brun overtræksmarcipan. Rund udstikker nr. 6. Hvid overtræksmarcipan. Rund udstikker nr. 3. Den hvide marcipan lægges oven på den brune.

C Aben overtrækkes med brun marcipan.

Til øjne sprøjtes smørcreme på med glat tylle Ø 20 mm. Pupillerne påsættes.

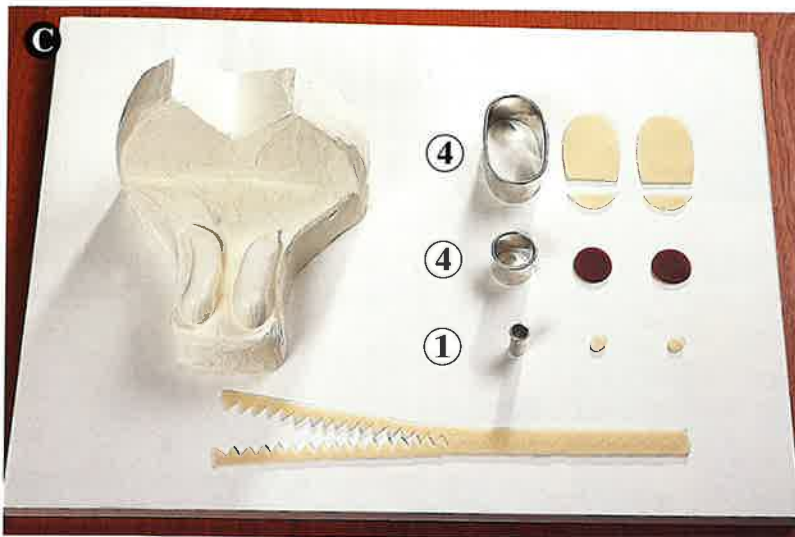
Næsen markeres ved at presse marcipanen op med 2 tommelfingre, og 2 chokoladeknapper sættes på.

Mund og ører monteres.

Ansigtsgorderne markeres i marcipanen.



DORA DILLE



A Chokoladebund Ø 22 cm, højde 4 cm.

Snuden udstikkes med lagkagering Ø 22 cm.
De 2 overskydende ovaler skæres igennem. Den ene i 2, den anden i 3 stykker.

NB: Chokoladebunden håndteres bedst halvfrossen.

B Chokoladebunden smøres op med smørcreme.
De skårne stykker placeres som vist på foto.
De to øverste trekanter til øjne afrundes foroven.

C Hele kagen smøres op med smørcreme. 2 dråbeformede strimler af smørcreme sprøjtes på snuden.
Kagen sættes på køl, da det letter håndteringen.

Bemærk: Den grønne ODENSE Overtræksmarcipan rulles ned på 2,5 mm på grund af det specielle design. Den øvrige marcipan rulles ned på 2 mm.

Øjne: Hvid overtræksmarcipan. Oval udstikker nr. 4. Et lille stykke af bunden skæres af.

Pupiller: Brun overtræksmarcipan. Rund udstikker nr. 4. Hvid overtræksmarcipan. Rund udstikker nr. 1.

Tænder: Et bånd udrulles af hvid overtræksmarcipan, 30 cm langt og 2,5 cm bredt. Skær et sik-sak mønster i midten af båndet så det deles i 2.

D Krokodillen overtrækkes med grøn marcipan.

Øjne, pupiller og tænder monteres.

Næsebor markeres.

Næse og øjenbryn markeres med chokolade.

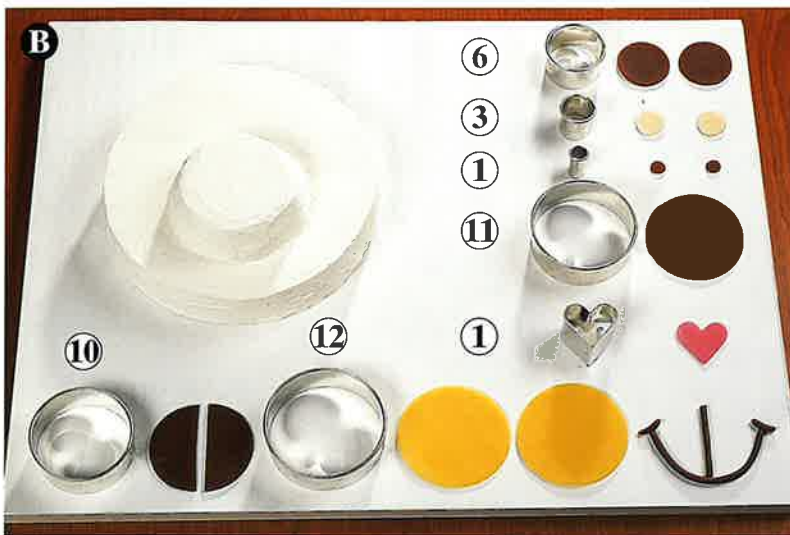


BENNY BAMSE



A Chokoladebund Ø 22 cm, højde 4 cm.

Næsen udstikkes med rund udstikker nr. 13.
NB: Chokoladebunden håndteres bedst halvfrossen.



B Chokoladebunden smøres op med smørcreme. Næsen placeres på den opsmurte bund og smøres op med smørcreme. Kagen sættes på køl, da det letter håndteringen.

Generelt: ODENSE Overtræksmarcipan rulles ned på 2 mm.

Øjne: Brun overtræksmarcipan. Rund udstikker nr. 6. Hvid overtræksmarcipan. Rund udstikker nr. 3.

Pupiller: Brun overtræksmarcipan. Rund udstikker nr. 1.

Næse: Brun overtræksmarcipan. Rund udstikker nr. 11.

Hjerte til næse: Rosa overtræksmarcipan. Hjerteudstikker nr. 1.

Mund: Brun overtræksmarcipan rulles til tynde strimler.

Ører: Gul overtræksmarcipan. Rund udstikker nr. 12. Brun overtræksmarcipan. Rund udstikker nr. 10. Deles i 2. De 2 halvdele lægges oven på de gule ører.



C Bamsen overtrækkes med gul marcipan.

Øjne, pupiller, næse, hjerte til næse, mund og ører monteres.



ODENSE Færdig Overtræksmarcipan



- Det bedste resultat med børnefødselsdagskagerne opnås med ODENSE Færdig Overtræksmarcipan.
- ODENSE Færdig Overtræksmarcipan giver dine børnefødselsdagskager et spændende, iøjnefaldende og samtidig attraktivt udseende, som nok skal tilfredsstille dine kunders smag – det gælder både de små og de store.
- ODENSE Færdig Overtræksmarcipan er smidig at arbejde med, nem at rulle ud og har en god marcipansmag.
- Bedste arbejdstemperatur er 20°C.
- Hvis ODENSE Færdig Overtræksmarcipan skal opbevares i en længere periode, bør det være ved en temperatur på 5-15°C.
- Rester af overtræksmarcipan kan med fordel opbevares i en plastpose for at undgå udtørring.
- ODENSE Færdig Overtræksmarcipan findes i farverne gul, grøn, rosa, brun samt i naturel.
- Pakning: 2 x 2,5 kg.

Værktøj:

Til dette koncept skal anvendes følgende værktøj:

- Lagkagering Ø 22
- ODENSE udstickersæt (runt)
- Hjerteudstickersæt
- Kruset udstickersæt
- Ovalt udstickersæt

Samtlige fødselsdagskager - med undtagelse af Dora Dille - kan med fordel placeres på alubakke.

Det gennemsigtige plastlåg påsættes inden transporten.

Alubakke nr. 6575 og tilhørende plastlåg nr. 112 fås ved din grossist.



LEVERANDØR TIL DET KONGELIGE DANSKE HOF

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

Toldbodgade 9-19 · DK-5000 Odense C · Tlf. 63 11 72 00 · Fax 63 11 72 01
www.odense-marcipan.dk