

Inspiration til Halloween

- NYHED ODENSE Overtræksmarcipan
Orange Appelsinsmag til tørkager

Odense



Halloween

Gulerodsstang med appelsinmarcipan

(1 plade/8 stænger)

3000 g Gulerodskage – se grundopskrift
1400 g Cream Cheese Frosting – se grundopskrift
600 g IGOS Fruit Filling Æble
1200 g ODENSE Overtræksmarcipan Orange
Appelsinsmag

Gulerodskagen skæres på den korte led i 8 stænger på ca 7 cm. På halvdelen af kagestængerne sprøjtes to striber creme i siderne, og i midten sprøjtes en stribe af æble frugtfyldningen. De resterende kagestænger lægges på toppen og kanterne smøres op. Sættes på køl eller opbevares på frost.

ODENSE Overtræksmarcipan Orange Appelsinsmag rulles ned på 2,5 mm og lægges over stængerne. OBS! Denne marcipan tåler ikke frost.

Kagerne kan enten skæres i 2 stænger på 20 cm, til 5-6 personer eller skæres i portionsstykker på 4 cm. Pynt med Cream Cheese Frosting og fx valnødder vendt i ODENSE Guldstøv og strimler af appelsin skal.

Gulerodskage (1 plade):

450 g Blødt smør
300 g Sukker
300 g Brun Farin
600 g Past. hælæg
600 g Hvedemel
50 g Bagepulver
20 g Kanel
8 g Fint salt
825 g Revet gulerod
Pisk smør og de to slags sukker lyst og luftigt. Tilsæt æg lidt ad gangen. Bland mel, bagepulver, kanel og salt og vend det i dejen. Ved til sidst revet gulerødder i. Dejen fordeles i kantplade og bages ved 175° C i 35 min.

Cream Cheese Frosting:

1000 g Blødt smør
1000 g Flormelis
1000 g Flødeost
Saft og skal af 2 citroner
Pisk smør og flormelis til max volume. Tilsæt flødeost og citron, og rør det sammen.

Find opskrifter og mere inspiration
på www.odense-konditoriet.dk



NYHED

- ODENSE Overtræksmarcipan
Orange Appelsinsmag til tørkager



Odense

- ✓ Overtræksmarcipan med 23% mandler, orange med appelsinsmag til tørkager
- ✓ En finreven masse med fast og smidig konsistens
- ✓ En overtræksmarcipan med appelsinsmag, der er velegnet til små tørkager, julekager, snitter, roulader eller som pynt på skærekager
- ✓ Tåler stuetemperatur og hærder ikke op

ODENSE Overtræksmarcipan – Orange Appelsinsmag til tørkager

Varenr. 102910

Forpakning: 2 x 2,5 kg

Opbevaring: Tørt og køligt

Holdbarhed: 9 måneder



Opbevar dine
rester og evt.
åbne pakker i
tætssluttet
emballage.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK