Påskefristelser

Marcipanæg, tærte og kransekagestykker

Odense

KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

PÅSKEÆG MED SMAG

HINDBÆR-ROM MARCIPANÆG

(ca. 40 stk. små æg /
ca. 20 stk. store æg)

1000 g	ODENSE Mandel-råmasse Valencia
20 g	frysetørret hindbærpulver
10 g	mørk rom
300 g	ODENSE Chokoladepastil hvid
10-20 g	frysetørret hindbærpulver

Ingredienserne blandes sammen. Marcipanstykker på ca. 24/45 g pr. stk. rulles til æggeform i ODENSE Æggerulle. Marcipanæggene stilles på en plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn, inden de dyppes i tempereret hvid chokolade og evt. pyntes med hindbærpulver på toppen. Færdig vægt pr. stk. er ca. 30/55 g.

KAFFE-BAILEY MARCIPANÆG

(ca. 40 stk. små æg /
ca. 20 stk. store æg)

1000 g	ODENSE Mandel-råmasse Valencia
15 g	stærk kaffe
30 g	Bailey
300 g	ODENSE Chokoladepastil mørk
50 g	ODENSE Chokoladepastil lys

Ingredienserne blandes sammen. Marcipanstykker på ca. 24/45 g pr. stk. rulles til æggeform i ODENSE Æggerulle. Marcipanæggene stilles på en plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn, inden de dyppes i tempereret mørk chokolade og evt. pyntes med "striber" af lys chokolade på toppen. Færdig vægt pr. stk. er ca. 30/55 g.

KOKOS-MALIBU MARCIPANÆG

(ca. 40 stk. små æg /
ca. 20 stk. store æg)

1000 g	ODENSE Mandel-råmasse Valencia
200 g	kokos
25 g	Malibu
300 g	ODENSE Chokoladepastil lys
20-40 g	ODENSE sølvstøv
20-40 g	kokosmel

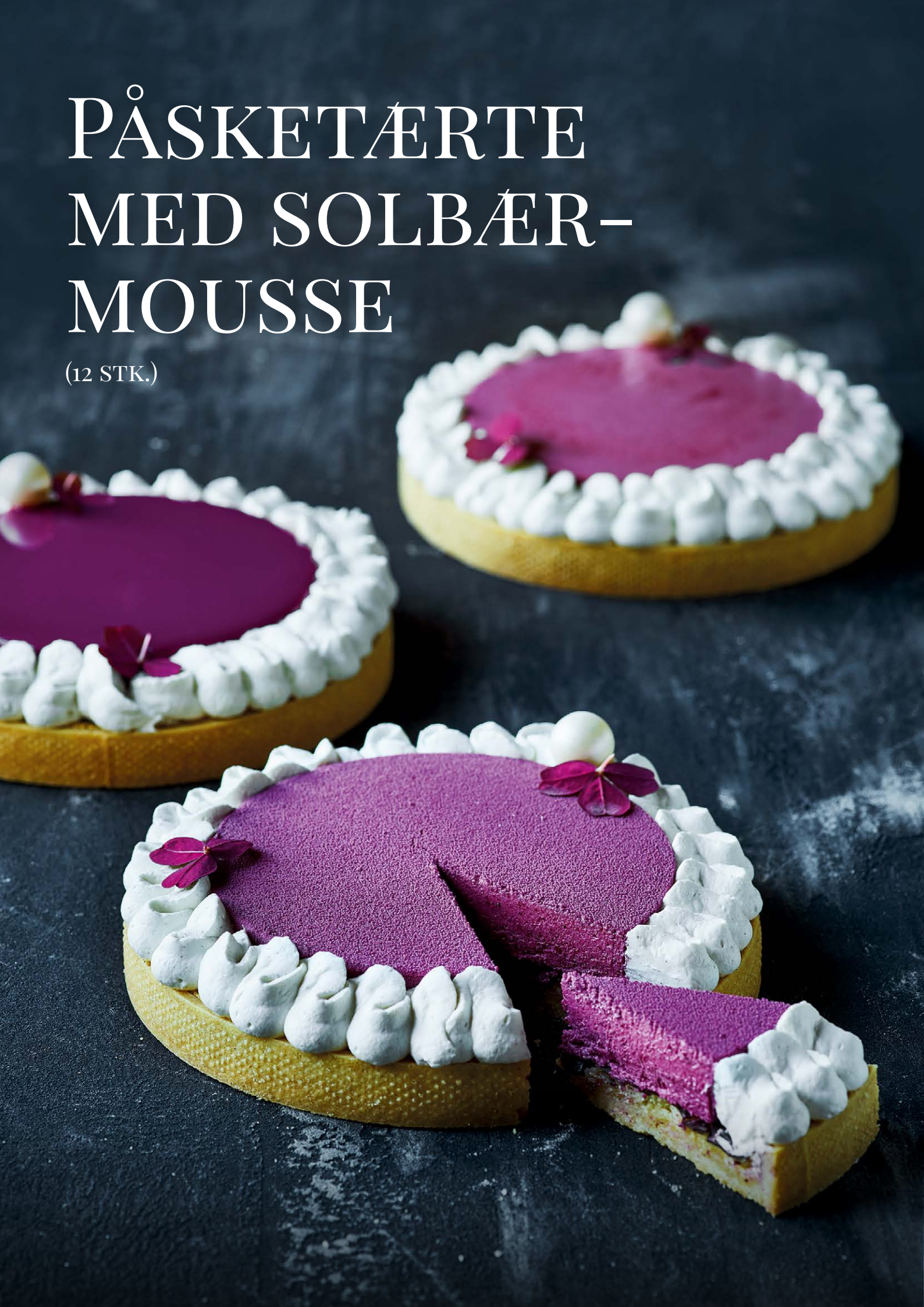
Ingredienserne blandes sammen. Marcipanstykker på ca. 24/45 g pr. stk rulles til æggeform i lille/stor Æggerulle. Marcipanæggene stilles på en plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn, inden de dyppes i tempereret lys chokolade og evt. pyntes på toppen med kokos der er vendt i sølvstøv. Færdig vægt pr. stk er ca. 30/55 g.

ODENSE Æggerulle til marcipanæg kan købes på www.odense-marcipan.dk

Marcipanæg kan sælges enkeltvis eller pakkes i pæne æsker og sælges som værtindegaver eller som weekend-treats.

PÅSKETÆRTE MED SOLBÆR-MOUSSE

(12 STK.)



MØRDEJ (GRUNDOPSKRIFT)

5000 g	hvedemel
2700 g	sukker
700 g	mandelmel, fint
4000 g	smør/margarine
600 g	æg
50 g	vaniljesukker

Alle ingredienser ældes sammen. Dejen skal hvile på køl før brug.

MAZARINMASSE

600 g	ODENSE Bitter 00
600 g	sukker
600 g	røremargarine
500 g	helæg
100 g	mel

Bitter 00 og sukker røres sammen, tempereret margarine tilsættes. Æggene tilsættes lidt ad gangen og til sidst tilsættes melet.

SOLBÆRMOUSSE

900 g	solbærpuré
900 g	ODENSE chokoladepastil hvid
900 g	fløde
6 bl.	gelatine

Gelatinen sættes i blød i koldt vand. Solbærpuré koges op og hældes over ODENSE Chokoladepastil hvid samt den blødgjorte gelatine. Det piskes til en ensartet masse. Massen køles ned til stuetemperatur og derefter tilsættes fløden, som er pisket til flødeskum. Støbes i forme, Ø14, ca. 220 g, og sættes på frost.

SAMLING AF TÆRTE

Mørdejen rulles ned på 3mm. Kage-ringen fores på indersiden og i bunden med mørdej, ca. 150 g.

200 g mazarinmasse fordeles på bunden af hver kage. Tærten bages ved 170° C. i ca. 25 min. og afkøles.

Solbærmoussen tages ud fra frost. Den kan bruges neutral, den kan sprayes med chokolade eller den kan overtrækkes med glaze. Mousen ligges i midten af tærtebunden. Der sprøjtes en pæn kant rundt på kagen med chantillycreme, ca. 150 g. Tærten kan pyntes som foto med en chokoladeperle og skovsyre. En tærte vejer 720-770 g.

CHANTILLYCREME

1500 g	fløde
150 g	flormelis
15 g	vaniljesukker

Det hele piskes sammen, som "normalt" flødeskum. Skal være meget lind i konsistensen.

3 FORSKELLIGE UDTRYK

Opnå 3 forskellige udtryk alt efter hvilken afpynting, du vælger,

- Rå mousse
- Med chokoldespray
- Med glaze

CHOKOLADESPRAY

600 g	ODENSE Chokoladepastil hvid
400 g	kakaosmør
3 g	rød kakaofarve
1 g	blå kakaofarve

Det hele smeltes sammen. Farven skal bruges ved ca. 40° C.

CHOKOLADEGLAZE

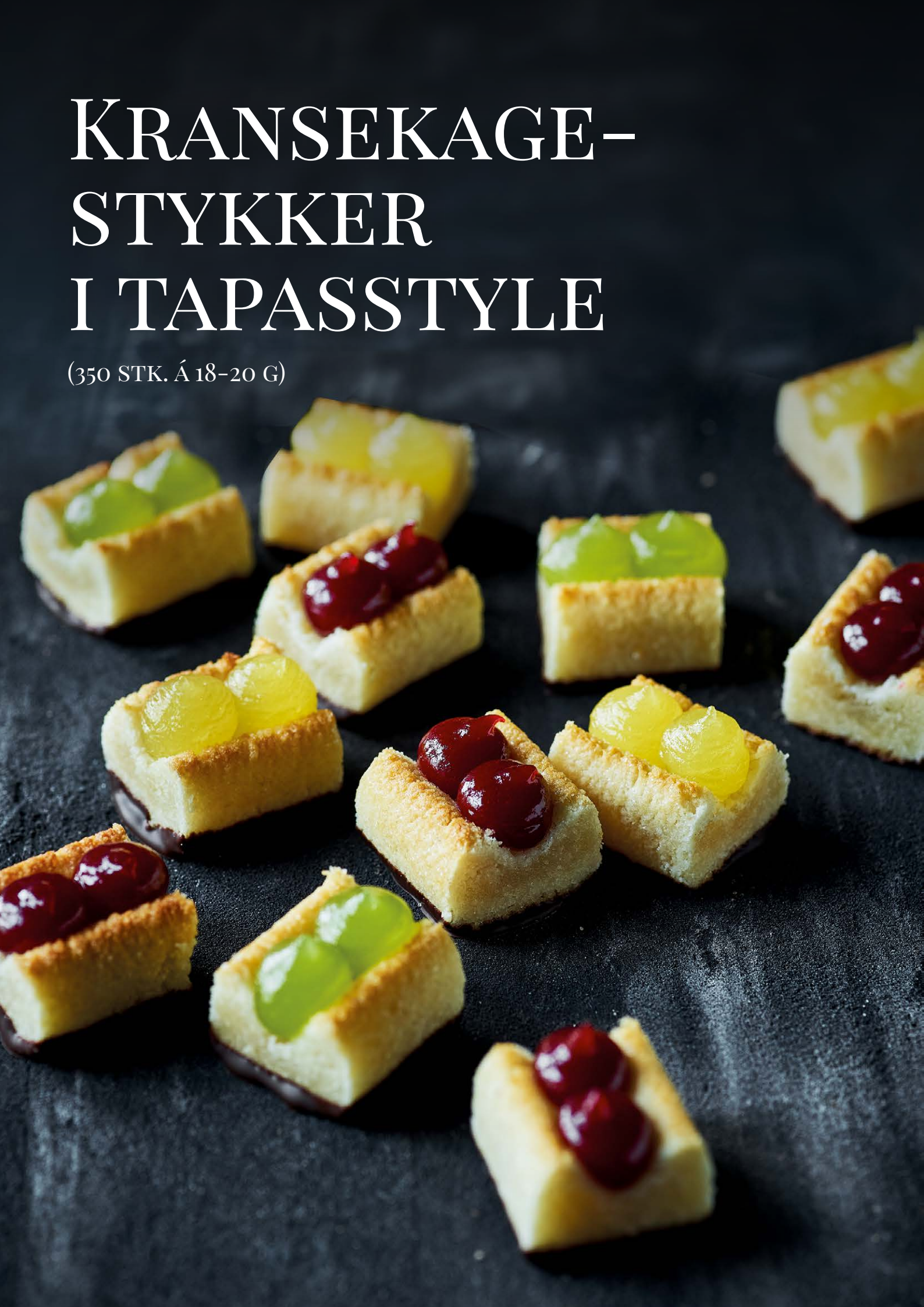
390 g	vand
600 g	sukker
600 g	glukose
430 g	kondenseret mælk
15 bl.	gelatine
650 g	ODENSE Chokoladepastil hvid
3 g	rød kakaofarve
1 g	blå kakaofarve

Vand, sukker og glukose koges op, og kondenseret mælk tilsættes. Derefter tilsættes den udblødte gelatine i "siruppen". Siruppen hældes over ODENSE Chokoladepastil hvid. Farven tilsættes, og derefter blendes det godt sammen med en stavblender. Glazen skal bruges ved ca. 30° C.

Opnå 3 forskellige udtryk alt efter hvilken afpynting, du vælger:
1) Rå mousse
2) Chokoladespray
3) Glaze

Kransekage-stykker i tapasstyle

(350 stk. á 18-20 g)



CITRON KRANSEKAGE

5000 g	ODENSE Kranse XX
1500 g	sukker
800 g	æggehvider
250 g	citronpasta (kan også laves med friske citroner + skal)

ODENSE Kranse XX og sukker køres sammen. Citronpasta tilsættes. Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen. Kransekagemassen sprøjtes ud med en snabeltylle i pladens længde. Bages ved 220° C. i ca. 13-15 min.

FRUGT BROKEN GELÉ

1650 g	pure/saft (ananas pure / hindbær pure / pære saft)
650 g	sukker
100 g	citronsaft
20 g	Gellan (Texturas)
20 g	Citras (Texturas)

Alle ingredienserne blandes sammen i en gryde og koges op under omrøring. Skal koges igennem i ca. 2 min. (lav en test på bordet om siruppen sætter sig til en perle). Sættes derefter på køl til det er helt stift. Blendes glat før brug.

SAMLING

700 g	ODENSE Chokoladepastil mørk

Stængerne skæres ud i stykker af 3 cm og bunden dyppes i mørk chokolade. Broken gelé sprøjtes ned i "rillen" som små toppe eller dråber.

Sorte æsker i 2 størrelser med vindue og plastindlæg, som passer til æskerne. Æskerne kan sælges som værtindegaver med marcipanæg, kransekagekonfekt, petit fours, fyldt chokolade osv. Æsker og indlæg er en del af ODENSE påskekampagnepakken.

Odense

Odense Marcipan A/S
Toldbodgade 9-19
5000 Odense C
Telefon: +45 63117200
www.odense-konditoriet.dk