PÅSKE LÆKKERIER

MED GOD SMAG, KVALITET OG HÅNDVÆRK

Odense

MARCIPANÆG MED SMAG

LAKRIDS-PASSION MARCIPANÆG (CA. 40 STK)

1000 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia
25 g	lakridsgranulat
12 g	passionspulver, frysetørret
10 g	rom
300 g	ODENSE Chokoladepastil hvid

Ingredienserne blandes sammen. Marcipanstykker på ca. 24 g pr. stk. rulles til æggeform i lille æggerulle. Marcipanæggene stilles på plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn, inden de dyppes i tempereret hvid chokolade og evt. pyntes med passionpulver. Vægt pr. stk er ca 30 g.

MANDEL-TRANEBÆR MARCIPANÆG (CA. 40 STK)

1000 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia
80 g	ODENSE Mandelsplitter, ristet
80 g	tørrede tranebær
10 g	rom
300 g	ODENSE Chokoladepastil mørk

Ingredienserne blandes sammen. Marcipanstykker på ca. 24 g pr. stk. rulles til æggeform i lille æggerulle. Marcipanæggene stilles på plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn, inden de dyppes i tempereret mørk chokolade og pyntes med hakkede mandler. Vægt pr. stk er ca 30 g.

VALNØD-APPELSIN MARCIPANÆG (CA. 40 STK)

1000 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia
70 g	ODENSE Valnødder, hakkede
12 g	appelsinpasta
300 g	ODENSE Mælkechokolade pastil

Valnødderne ristes og alle ingredienserne blandes sammen. Marcipanstykker på ca. 24 g pr. stk. rulles til æggeform i lille æggerulle. Marcipanæggene stilles på plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn, inden de dyppes i tempereret mælke-chokolade og pyntes med hakkede valnødder. Vægt pr. stk. er ca. 30 g.

Mangler du en lille ODENSE æggerulle til marcipanæggene kan den købes på www.odense-marcipan.dk

Marcipanæg kan laves med flere forskellige smage og sælges i støbte chokoladeæg, til flerstykspriser eller pakkes i pæne æsker og sælges som værtindegave.
Sælg en æske med 9 marcipanæg til 129,- kr og tjen ca. 63,- kr. (ekskl. arbejdsløn, emballage og pynt). Det tager 1 person ca. 130 min. at producere 120 æg.

MINIFLØDEBOLLER MED KRANSEKAGEBUND

KRANSEKAGEBUND (CA. 300 STK)

1875 g	ODENSE Kranse XX
750 g	sukker
375 g	æggehvider

Kranse XX og sukker røres sammen. Æggehvider tilsættes lidt ad gangen. Små bunde á ca.10 g sprøjtes med konfekt stjernetyl på bageplade med silikonepapir.
Bages ca. 8 min ved 200° C og afkøles. Kan opbevares på frost indtil anvendelse.

FLØDEBOLLESKUM (GRUNDOPSKRIFT)

900 g	sukker
100 g	glukose
300 g	vand
500 g	past. æggehvider

Sukker, glukose og vand koges op i en gryde ved jævn varme til 122° C (anvend sukkertermometer). Æggehviderne piskes til ½ volumen ved middel hastighed i rørekedlen. Den kogende sukkerlage tilsættes i en tynd stråle langs kedlens kant, samtidig med der piskes. Herefter piskes skummet indtil det er koldt, ca. 15 min.

MINIFLØDEBOLLER MED LAKRIDS (CA. 100 STK)

600 g	flødebolleskum (se grundopskrift)
20 g	lakridspulver
ca. 300 g	ODENSE Chokoladepastil hvid

Lakridspulver vendes i skummet, som sprøjtes på kransekagebundene, beregn 6 g. skum på hver bund. Dyp flødebollerne i tempereret hvid chokolade og pynt evt. med lakrids-granulat

MINIFLØDEBOLLER MED WHISKY-KAFFE (CA. 100 STK)

600 g	flødebolleskum (se grundopskrift)
20 g	instant kaffepulver
10 g	whisky
ca. 300 g	ODENSE Chokoladepastil mørk

Rør kaffepulveret ud i whisky og vend i flødebolleskummet. Sprøjt ca. 6 g skum på hver kransekagebund. Dyp flødebollerne i tempereret mørk chokolade og dekorer evt. med kaffepulver.

Pas på ikke at tilsætte for meget whisky/væske, så flyder skummet.

MINIFLØDEBOLLER MED PASSION (CA. 100 STK)

600 g	flødebolleskum (se grundopskrift)
30 g	passionspulver, frysetørret
ca. 300 g	ODENSE Mælkechokolade pastil

Vend passionspulver i flødebolle-skummet og sprøjt ca. 6 g på hver kransekagebund. Dyp flødebollerne i tempereret mælkechokolade og pynt evt. med passionspulver.

Vær omhyggelig med at sprøjte flødebollerne i samme form og højde, så de kan pakkes i æsker og sælges til flerstykspriser, f.eks. som værtin-degave. Brug Odense mærkerne eller egne mærker og pak evt. æsken færdig med bånd.

Sælg en æske med 18 miniflødeboller til 140,- kr. og tjen ca. 88,- kr. (Ekskl. arbejdsløn, emballage og pynt) Kostpris for 18 miniflødeboller er 24,30 kr. Det tager 1 person ca. 130 min. at producere 300 miniflødeboller.

PÅSKETÆRTE MED FERSKEN (12 STK.)

MØRDEJ (GRUNDOPSKRIFT)

5000 g	hvedemel
2700 g	lyst rørsukker
700 g	mandelmel, fint
4000 g	smør/røremargarine
600 g	æg
50 g	vaniljesukker

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

MAZARINMASSE (12 STK.)

300 g	ODENSE Bitter 00
300 g	sukker
300 g	røremargarine
250 g	helæg
50 g	mel

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

1800 g	ferskner (friske eller fra dåse), skåret i både

MANDELCREME (12 STK.)

270 g	smør, blødt
270 g	flormelis
160 g	æg
270 g	mandelmel, fint
25 g	majsstivelse
400 g	kagecreme, oprørt

Rør smør og flormelis luftigt. Tilsæt mandelmel. Tilsæt æg lidt ad gangen og derefter majsstivelse. Kagecremen tilsættes til sidst.

PASSIONSMOUSSE (12 STK.)

270 g	mascarpone
70 g	flormelis
55 g	æggeblommer
45 g	vand
20 g	sukker
120 g	passionspuré
5 bl.	husblas
570 g	fløde, pisket til skum
360 g	neutral gele eller glaze + orange farve

Mascarpone, flormelis og æggeblommer piskes op. Passionspure (optøet) piskes i. Vand og sukker koges op og den udblødte husblas smeltes heri. Sukkerlagen blandes i mascarpone cremen og flødeskum vendes i.

Moussen støbes i flade runde gummimåtter, som passer til størrelsen af tærten ca. Ø 16 cm og fryses ind.

FERSKENTÆRTE

Mørdej rulles ned på 3 mm. Kagering fores på siden og i bunden med mørdej.

100 g mazarinmasse fordeles på bunden af hver kage. 150 g ferskenbåde per kage fordeles på mazarinmassen. 120 g mandelcreme per tærte fordeles på toppen og tærten bages ved 180° C i ca. 35 min. og afkøles.

Passionsmoussen overtrækkes med orangefarvet glaze eller gele og lægges øverst på den afkølede tærte. Tærten kan pyntes som foto med karamelliserede mandelsplitter, marengstoppe og chokoladebrud. En tærte vejer 600-650 g.

BAGT MED
Odense
BAGT MED
Odense
BAGT MED
Odense
Nye sorte æsker i 2 størrelser med vindue og et plastindlæg, som passer til æskerne. Æskerne kan pakkes færdig og sælges som værtindegave med marcipanæg, miniflødeboller, kransekagekonfekt, petit four, fyldt chokolade, etc. Æskerne og indlæg kan bestilles hos din grossist.
KONGELIG HOFLEVERANDØR
ODENSE MARCIPAN
AKTIESELSKAB
Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 - 19 · DK-5000 Odense C · Tlf. 63 11 72 00 ·www.odense-konditoriet.dk
Foto: Skovdal.dk / Layout: minimega.dk