NYTÅR

KONFEKT
KRANSEKAGE
OG DESSERT

Odense

KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

KONFEKT

DADELKONFEKT

1 ODENSE Konfektbakke – 72 stykker

700 g ODENSE Ren Rå 60% Mandelmasse
20 g Pailleté Feuilletine
100 g ODENSE Chokolade Pastil mørk

300 g Dadler, uden sten
150 g ODENSE Mandler hele u/hinde, ristet
150 g ODENSE Chokolade Pastil mørk, smeltet
150 g ODENSE Overtræk mørk

Marcipanen rulles ned på 5 mm og lægges i bunden af bakken på bagepapir. 100 g chokolade smeltes og blandes med Pailleté Feuilletine. Massen fordeles på marcipanen og det hele sættes på køl, til chokoladen har sat sig.

Mandler blendes groft. Dadler og den smeltede chokolade tilsættes, og blendes til en jævn masse. Massen fordeles i bakken, læg evt. bagepapir over og rul jævnt ud med en rullepind. Massen køles helt af.

Konfekten vendes ud af bakken og marcipanbunden smøres med mørk overtræk. Konfekten vendes med bunden nedad og skæres i 6 x 12 stykker.

TIP: Vælg de bedste dadler med sten, og udsten dem inden brug.

PISTACIEKONFEKT

1 ODENSE Konfektbakke – 72 stykker

700 g ODENSE Ren Rå 60% Mandelmasse
300 g ODENSE Chokolade Pastil hvid
100 g piskefløde

150 g saltede peanuts
75 g pistaciekerner
5 g flagesalt
150 g ODENSE Overtræk hvid

Marcipanen rulles ned på 5 mm og lægges i bunden af bakken på bagepapir. Fløden koges op og hældes over chokoladen. Omrøres til al chokoladen er smeltet.
Nødderne tilsættes og massen fordeles i bakken, salt drysses over og køles helt af.

Konfekten vendes ud af bakken og marcipanbundes smøres med hvid overtræk. Konfekten vendes med bunden nedad og skæres i 6 x 12 stykker.

TIP:
SERVER SMÅ LÆKRE KONFEKTSTYKKER TIL DINE KUNDER I JULEMÅNEDEN – PAKKES OG SÆLGES FX I GULDÆSKE ELLER CELLOFANPOSE MED JULEBÅND.

KRANSEKAGER

TIP:
ODENSE STØV PASSER TIL ALLE SLAGS KAGEDEKORATIONER OG KONFEKT, OG GIVER ET SUPER FLOT RESULTAT. IMPONÉR MED EN KREATION AF SKINNEDE NYTÅRSKAGER, KONFEKT OG DESSERT.

KRANSEKAGE KARAMEL/SOLBÆR

150 stk.

5.000 g ODENSE Kranse XX
2.000 g brun farin
1.200 g past. æggehvide
20 g fint salt

Rør Kranse XX med brun farin og tilsæt æggehvider lidt ad gangen. Tilsæt salt til sidst. Sprøjt halvdelen af massen ud i stænger, med ODENSE X-tyl.

SOLBÆR BROKEN GEL:
700 g solbærpuré
290 g vand
390 g sukker
100 g citronsaft
20 g Gellan (Texturas)
20 g Citras (Texturas)

Alle ingredienser blandes sammen i en gryde og koges op under omrøring. Skal koges igennem i ca. 2 min. Sættes derefter på køl til det er helt stift. Blendes glat før brug. Der justeres evt. med lidt vand. Sprøjt en stribe solbær gelé på kransekagestængerne og sæt på frost, til geléen er frossen. Sprøjt herefter den resterende kransekagemasse, på stængerne, i bølger med ODENSE flad tyl. Tryk siderne ind med fugtige fingre. Bages ved 210° C i 13-15 min.

Skær stængerne i stykker på 7 cm og frys dem.

CHOKOLADE GLAZE:
370 g ODENSE Chokolade Pastil lys
70 g rapsolie
70 g ODENSE Hasselnød, hakket, ristet

Chokoladen smeltes, olie og ristede nødder tilsættes. Sættes til side og er klar til brug ved en temperatur på ca. 30° C. Dyp de frosne kransekagestykker i chokolade glazen, ved hjælp af et træspyd stukket i kagen. Pynt yderligere med dutter af solbærgelé og sølvflager.

KRANSEKAGE KAFFE/HASSELNØD

150 stk.

5.000 g ODENSE Kranse XX
2.000 g sukker
1.000 g past. æggehvide
75 g Instant kaffepulver

1.200 g ODENSE Hasselnød, hakket
1.200 g ODENSE Chokolade Pastil mørk
600 g ODENSE Sprøjteklar nougat

ODENSE Hasselnød, hel, 150 stk.
ODENSE Guldstøv

Kranse XX og sukker køres sammen. Æggehvide tilsættes, sammen med kaffepulver, lidt ad gangen.
(OBS. Styrken i kaffe kan variere, hvorfor det er en god ide at smage til).

Sprøjtes ud med rund tyl 22, i pladens længde (massen kan også vejes af på stykker af 300 g, og rulles som stænger i pladens længde). Stængerne rulles i hakkede hasselnødder. Bages ved 210° C i ca. 13-15 min.

Stængerne skæres ud i stykker af 7 cm og dyppes i enderne i tempereret mørk chokolade. Pynt med en roset af nougat og en hel hasselnød trillet i guldstøv.

DESSERTER

IRISH COFFEE DESSERTGLAS
30 stk.

MARCIPAN TWISTER:
660 g ODENSE Valencia/Økologisk Mandelråmasse 55%
150 g groft rørsukker

Marcipanen deles i stykker af 20 g. Hver stykke rulles til ca. 30 cm og rulles i rørsukker. Foldes på midten og drejes til en twister. Bages ved 200° C i 10 min.

KAFFE CREMEUX:
5 bl. husblas
945 g ODENSE Chokolade Pastil lys
160 g past. æggeblommer
100 g sukker
575 g sødmælk
525 g piskefløde
85 g hele kaffebønner

Kog mælk og kaffebønner op og lad det trække i min. 1 time. Husblas sættes i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer sammen med sukker. Sigt kaffebønner fra og tilsæt fløden. Varm op til lige under kogepunktet og legér til 83° C med æggeblommerne. Tilsæt husblas og sigt massen over chokoladen. Blend massen helt glat. Hæld forsigtigt 85 g creme i hvert glas og sæt på køl, til cremen har sat sig helt.

VANILJE PANNA COTTA:
750 g piskefløde
1.125 g sødmælk
300 g sukker
2 stk. vaniljestænger
12 bl. husblas

Husblas sættes i blød i koldt vand.
Kog fløde, mælk, sukker og vanilje op.
Tilsæt husblas. Lad cremen køle lidt af og hæld den derefter i glassene med kaffe cremeux, 75 g pr. glas. Lad cremen sætte sig helt.

WHISKEY BROKEN GEL:
165 g Whiskey
65 g sukker
20 g vand
3 g Gellan (Texturas)
3 g Citras (Texturas)

Alle ingredienser blandes sammen i en gryde og koges op under omrøring. Skal koges igennem i ca. 2 min. Sættes derefter på køl til det er helt stift. Blendes glat før brug. Der justeres evt. med lidt whiskey.

Sprøjt geléen i kanten rundt i glassene og pynt med mørke chokoladespåner og en blomst. Dekorer toppen af glasset med en marcipan twister.

TIP: Til Irish Coffee desserten er der brugt høje dessertglas, GODIS 40 cl. fra IKEA. Andre typer glas kan også anvendes.

HINDBÆRDESSERT
30 stk.

MØRDEJ – GRUNDOPSKRIFT:
5.000 g hvedemel
2.700 g lyst rørsukker
700 g fint mandelmel
4.000 g smør/røremargarine
600 g past. æg
50 g vaniljesukker

Alle ingredienser ældes sammen.
Dejen skal hvile på køl før brug.
Rul mørdejen ned til 4 mm og skær 30 stykker af 3 x 12 cm.
Bages ved 190° C i ca. 10 min.

Når mandelkiksene er afkølet, kan de med en microplaner (rivejern), raspes til i siderne, så de bliver helt lige.

GROV MAZARINBUND:
375 g ODENSE Bitter 00
375 g sukker
375 g smør
375 g helæg
50 g mel
200 g ODENSE Mandler hele m/hinde, groft hakket

Rør en almindelig mazarin og tilsæt mandler sammen med melet. Fordel massen i en kantplade med bagepapir og bag ved 190° C i ca. 25 min. Skæres i 3 x 12 cm stykker, som sættes på mandelkiksen.

HINDBÆRMOUSSE:
550 g hindbærpuré
550 g ODENSE Chokolade Pastil hvid
550 g piskefløde
5 bl. husblas

Husblas sættes i blød i koldt vand. Hindbærpuré koges op, tilsættes husblassen og hældes over chokoladen. Røres til en ensartet masse. Afkøles til stuetemperatur. Fløden piskes let og vendes i. Moussen fyldes i forme, 55 g pr. styk. Her anvendt Mousseform Unit, 120x25x20 mm. Fryses og vendes ud.

PINK CHOKOLADEGLAZE:
390 g vand
600 g sukker
600 g glukose
430 g kondenseret mælk
15 bl. husblas
650 g ODENSE Chokolade Pastil hvid
3 g hvid kakaofarve
1 g rød kakaofarve

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

SAMLING AF KAGEN:
Mousse kagerne glazes og placeres på mandelkiksen med mazarinbund. Pyntes fx med gitter af chokolade, halve hindbær og sølvflager, eller efter egen fantasi.

TIP: Nytårsdessert 2018 - tilbyd smagsprøver til dine kunder og tag imod bestilling til nytåret.

HEMMELIG-HEDEN BAG MARCIPAN

KRANSE XX

- Den originale kransekagesmag
- Tåler at komme ind og ud af frost
- Stabil masse, skabt til at bygge med
- Trygt og sikkert

ANVENDELSE:

- Overflødig-hedshorn
- Kransekagetoppe
- Nytårsure
- Petit fours og kransekage-stænger

REN RÅ 60% MANDELMASSE

- God mild mandelsmag
- 60% søde mandler
- Ideel til finkonditori
- Dansk smag

ANVENDELSE:

- Julekonfekt og påskeæg
- Figurer
- Omslag

VALENCIA KONFEKTURE-MASSE

- 55% spanske Valencia mandler
- Karakteristisk mandelsmag
- Fine smags-nuancer
- Groft revet masse

ANVENDELSE:

- Marcipanbrød Konfekt
- Påskeæg

ØKOLOGISK MANDEL-RÅMASSE 55%

- 100% økologi Økologiske
- mandler fra Europa og
- økologisk rørsukker
- All round økologisk marcipan med bred anvendelse

ANVENDELSE:

- Kransekage
- Mazariner
- Fyldninger
- Konfekture

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