

# KRANSEKAGE FESTIVAL



*Odense*



KONGELIG HOFLEVERANDØR  
ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

# KRANSEKAGE-STYKKER



## LYS CHOKOLADE

### KRANSEKAGEMASSE

5000 g	ODENSE Kranse XX
1000 g	Brun farin
20 g	Salt
500 g	Smør, brunet
185 g	Past. æggehvider

Se fremgangsmåde på bagsiden.

### LYS CHOKOLADE CREMEUX

1000 g	Cremeux base, se bagside
625 g	Lys chokolade
5 bl.	Husblas

Den varme cremeux base hældes over chokoladen og den udblødte husblas. Cremen blendes med stavblender til den er helt homogen. Filmes og stilles på køl til dagen efter.

### PYNT

Kakaopulver  
ODENSE Bronzestøv

Blandes og drysses på siden af kagen, med en lille sigte.

## HVID CHOKOLADE

### KRANSEKAGEMASSE

5000 g	ODENSE Kranse XX
1500 g	Sukker
150 g	Citronpasta
600 g	Past. æggehvider

Se fremgangsmåde på bagsiden.

### HVID CHOKOLADE CREMEUX

1000 g	Cremeux base, se bagside
700 g	ODENSE Chokoladepastil hvid
20 g	Vaniljesukker
6 bl.	Husblas

Den varme cremeux base hældes over chokolade, vaniljesukker og den udblødte husblas. Cremen blendes med stavblender til den er helt homogen. Filmes og stilles på køl til dagen efter.

### PYNT

Vaniljesukker  
ODENSE Sølvstøv

Blandes og drysses på siden af kagen, med en lille sigte.

## MØRK CHOKOLADE

### KAKAOPASTA

200 g	Kakaopulver
300 g	Kogende vand

Ingredienserne blandes sammen til en tyk kakaopasta.

### KRANSEKAGEMASSE

5000 g	ODENSE Kranse XX
2000 g	Sukker
500 g	Kakaopasta
600 g	Past. æggehvider

Se fremgangsmåde på bagsiden.

### MØRK CHOKOLADE CREMEUX

1000 g	Cremeux base, se bagside
475 g	ODENSE Chokoladepastil mørk

Den varme cremeux base hældes over chokoladen. Cremen blendes med stavblender til den er helt homogen. Filmes og stilles på køl til dagen efter.

### PYNT

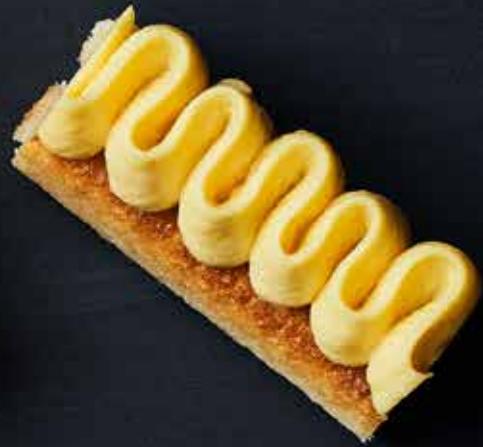
Kakaopulver  
ODENSE Guldstøv

Blandes og drysses på siden af kagen, med en lille sigte.

## SAMLING

### Frugtstykkerne:

Frugtfyldningen fordeles i midten af kransekagestangen og glattes ud med en paletkniv, så den er helt plan med toppen af kransekagen. Sættes på frost indtil det har sat sig helt. Cremeux sprøjtes på toppen af kransekagestængerne (OBS! cremen må IKKE omrøres før brug, skal bruges så kold som muligt), med ODENSE Bladtyl og fryses. Skæres, let frossen, i 7-8 cm stykker og pyntes.



## SOLBÆR

### KRANSEKAGEMASSE

5000 g	ODENSE Kranse XX
1000 g	Sukker
600 g	Solbærmarmelade/ kompot
375 g	Past. æggehvider

Se fremgangsmåde på bagsiden.

### SOLBÆRPURÉ

500 g	Frosne solbær
100 g	Vand

Det hele koges sammen og blendes med en stavblender.

### SOLBÆR CREMEUX

500 g	Cremeux base, se bagside
500 g	Solbærpuré/saft
100 g	Invertsukker/Trimoline
675 g	ODENSE Chokoladepastil hvid
6 bl.	Husblas

Invertsukker/trimoline smeltes i solbærpuréen. Den varme cremeux base hældes over chokoladen og den udblødte husblas. Solbær tilsettes. Cremen blendes med stavblender til den er helt homogen. Filmes og stilles på køl til dagen efter.

### SOLBÆRFYLDNING

1000 g	Solbærmarmelade
5 bl.	Husblas

Smelt den udblødte husblas og bland det sammen med solbærmarmeladen.

## HINDBÆR

### KRANSEKAGEMASSE

5000 g	ODENSE Kranse XX
1000 g	Sukker
600 g	Hindbærmarmelade/ kompot
375 g	Past. æggehvider

Se fremgangsmåde på bagsiden.

### HINDBÆR CREMEUX

500 g	Cremeux base, se bagside
500 g	Hindbærpuré/saft
25 g	Invertsukker/Trimoline
650 g	ODENSE Chokoladepastil hvid
7 bl.	Husblas

Invertsukker/trimoline smeltes i hindbærpuré/saft. Den varme cremeux base hældes over chokoladen og den udblødte husblas. Hindbær tilsettes. Cremen blendes med stavblender til den er helt homogen. Filmes og stilles på køl til dagen efter.

### HINDBÆRFYLDNING

1000 g	Hindbærmarmelade
5 bl.	Husblas

Smelt den udblødte husblas og bland det sammen med hindbærmarmeladen.

## APPELSIN

### KRANSEKAGEMASSE

5000 g	ODENSE Kranse XX
1000 g	Sukker
550 g	Appelsinmarmelade/ kompot
375 g	Past. æggehvider

Se fremgangsmåde på bagsiden.

### APPELSIN CREMEUX

900 g	Cremeux base, se bagside
100 g	Citronsaft
50 g	Appelsinpasta
650 g	ODENSE Chokoladepastil hvid
7 bl.	Husblas

Evt lidt gul farve

Den varme cremeux base hældes over chokoladen og den udblødte husblas. Citronsaft og appelsinpasta tilsættes. Cremen blændes med stavblender til den er helt homogen. Filmes og stilles på køl til dagen efter.

### APPELSINFYLDNING

1000 g	Appelsinmarmelade
5 bl.	Husblas

Smelt den udblødte husblas og bland det sammen med appelsinmarmeladen.

KRANSEKAGESTYKKERNE KAN OPBEVARES  
PÅ FROST ELLER I FROSTTÅRN, OG SÆLGES I  
ODENSE TINÆSKE



## CREMEUX BASE

1000 g	Fløde
1000 g	Sødmælk
500 g	Past. æggeblommer
300 g	Sukker

Æggeblommer og sukker piskes lidt sammen, men ikke for meget. Sødmælk og fløde koges op, og hældes derefter over æggesnapsen, som legeres til 82° C. Basen kan nu bruges til de forskellige cremeux typer.

## KRANSEKAGE GRUNDOPSKRIFT

Massen køres sammen som almindelig kransekagemasse og tilføres smag – se mængde under hver kransekagevariant – og stilles på køl til dagen efter. OBS! Kransekagemasse til varianten lys chokolade og mørk chokolade, skal IKKE sættes på køl, men sprøjtes ud med det samme. Anvend flad firkantet tyl til chokoladestykkerne og snabeltyl til frugtstykkerne. Sprøjtes ud i pladens længde og bages ved 220° C i 13-15 min. Rettes op efter bagning. Frugtstykkerne fyldes med frugtfyldningen og fryses.



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](http://www.odense-konditoriet.dk)