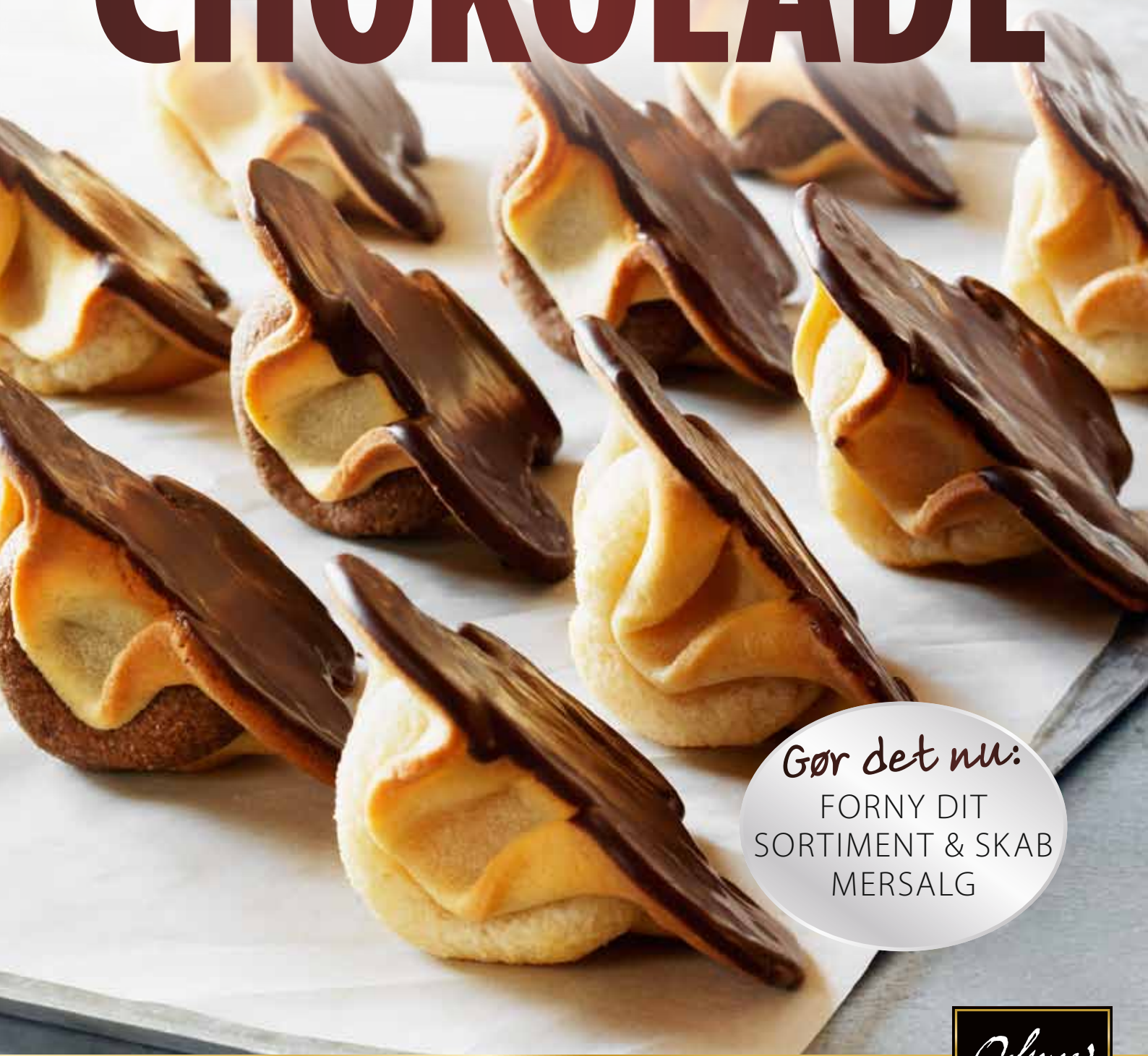


# OPSKRIFTER PÅ KAGER MED **CHOKOLADE**



*Gør det nu:*  
FORNY DIT  
SORTIMENT & SKAB  
MERSALG

# SOMMERBÆR TOP

## PÅ CHOKOLADE

### CHOKOLADEBUNDE

Se opskrift ved Choko cup.

40 g chokoladebund sprøjtes i aluform 7108 og bundene bages i ca. 18 min. ved 165° C.

### LYS CHOKOLADE-CREME

Se opskrift ved Choko cup.

### FRISKE SOMMERBÆR

Hindbær, brombær, blåbær, jordbær, etc.

### SOMMERBÆR TOPPE

Chokoladecreme sprøjtes rundt i kanten på de afkølede bunde og friske sommerbær fyldes i midten.

### Tips:

Forny sommerens jordbærkager med andre friske bær, gerne fra en lokal leverandør.



# CHOKOLADE GIFLER

(CA. 135 STK.)

Tips:

God og populær børnekage  
- sælg flere styk sammen,  
evt. med morgenbrødet.

## FORDEJ/ HÆVESTYKKE:

1200 g vand  
16 g gær  
1200 g mel

1. Blandes sammen og står 1 time i bageriet. Opbevares på køl med film over til næste dag.
2. Dag 2 tages fordej/hævestykke ud fra køl 1 time før anvendelse.

## BLØDDEJ:

2800 g hvedemel  
600 g vand  
300 g sukker  
160 g gær  
40 g salt  
400 g past. æg  
600 g smør (koldt)

1. Fordej blandes med øvrige ingredienser, undtagen smør og røres 5 min.
2. Koldt smør tilsættes og dejen æltes langsomt i 3 min. (1. gear) og derefter ca. 4 min. hurtigt (2. gear) til dejen er skær.

Dejvægt pr. bræk: 1500 g

Liggetid: 2 x 15 min.

Rasketid: 40-45 min.

Bagetid: Ca. 9 min ved 230° C  
+ damp i 5 sek.



## FYLDNING:

1000 g ODENSE Kranse Mørk  
1000 g smør/margarine  
1000 g sukker  
250 g past. æggehvite  
75 g kakao

Ingredienserne røres sammen til en ensartet masse.

ODENSE Chokolade Chunks

## SUKKERVAND:

2 dele sukker  
1 del vand

Koges op og stilles til afkøling.

## GIFLER:

1. Et bræk rulles ned på 2,8 mm (120 x 20 cm).
2. 320 g fyldning fordeles på bløddejen og 120 g Chokolade chunks fordeles på fyldet. Rulles sammen som til snegl og skæres ud i 28 stykker.
3. Giflerne sættes på silikonepapir og trykkes lidt på midten. Giflerne pensles med æg.
4. Raskes og bages. Pensles eller sprayes med koldt sukkervand straks efter bagning.



### Tips:

Cookies kan spindes med den chokolade variant, som indgår i kagerne.

# CHOKOLADE COOKIES

HVID, LYS ELLER MØRK (CA. 140 STK.)

1500 g ODENSE Bitter 00  
500 g ODENSE Hasselnødder hele, ubehandlede  
1500 g sukker  
2000 g hvedemel  
100 g bagepulver  
1500 g smør/margarine  
500 g past. hele æg  
1500 g ODENSE Chokolade Pastiller hvid, lys eller mørk

1. Bitter 00, nødder, sukker, mel og bagepulver blandes og røres i 1. gear i 8 min.  
2. Smør/margarine og æg tilsættes og dejen røres i 2. gear i 2 min.  
3. Chokolade pastillerne røres i dejen til sidst.

4. Dejen rulles til pølser á 900 g. Deles i 15 stk. og sættes på silikonepapir på bageplade  
5. Bages ved 180° C i 10-12 min.

# CHOKO CUP

(CA. 348 STK.)

## CHOKOLADEBUND:

5000 g ODENSE Bitter 00  
1500 g sukker  
2500 g past. æggeblommer  
1500 g past. helæg  
1250 g smør eller  
røremargarine  
1500 g ODENSE Chokolade  
pastil mørk  
1500 g sukker  
1500 g past. æggehvide  
1000 g hvedemel, sigtet  
150 g kakaopulver, sigtet  
1400 g ODENSE Chokolade  
chunks

1. Bittermasse og sukker røres sammen og æggene tilsættes lidt ad gangen.
2. Chokoladen smeltes og smør/margarine tilsættes chokoladen. Det røres sammen og mænges derefter i massen.
3. Sukker og æggehvide piskes op til marengs i en kedel og mænges i massen sammen med sigtet hvedemel og kakaopulver.
4. 50 g chokoladebund sprøjtes i muffinform, chokolade chunks fordeles på bunden og de bages ved 165° C i ca. 19 min.

## LYS CHOKOLADE-CREME:

1000 g piskefløde  
600 g ODENSE Chokolade  
Pastil lys

1. Fløden koges op og hældes over chokolade pastillerne. Det omrøres til chokoladen er smeltet og stilles på køl til næste dag.
2. Når cremen er helt kold, cremes den op og sprøjtes på kagerne. Pynt med ristede ODENSE Mandelflager.



### Tips:

Et alternativ til cup cakes med mere chokolade og masse. Kan serveres med is og evt. frugt.

# CHOKO KOKOS TOP

(55-60 STK.)

1000 g kokosmel, medium grov  
1000 g sukker  
1000 g past. æggehvite  
1000 g ODENSE Chokolade Pastil mørk

1. Kokosmel, sukker og æggehvite blandes og opvarmes/ristes op til 60° C under konstant omrøring. Toppene vil flyde under bagning, hvis kokosmassen ikke ristes op.
2. Den varme kokosmasse hældes over chokolade pastillerne og det blandes sammen.
3. Massen afkøles til ca. 40° C og sprøjtes ud i toppe á 70 g på silikonepapir.
4. Bages ved 180° C i 18-20 min. og afkøles.

## MØRK CHOKOLADE:

1000 g ODENSE Chokolade Pastil mørk  
65 g ODENSE Kakaosmør Pastil

Chokolade og kakaosmør smeltes og tempereres. Smøres i bunden på de afkølede kokostoppe.

### Tips:

Ny og spændende  
kokostop med chokolade  
- en god sommervariant.





### Tips:

Maroni med en kraftig chokolade creme er et godt alternativ til en tørkage.

# CHOKOLADE MARONI

## CHOKOLADEMAKRON:

1000 g ODENSE Kranse mørk  
1200 g sukker  
550 g past. æggehvide  
500 g ODENSE Chokolade chunks  
200 g hvedemel, sigtet

1. Kranse mørk og sukker røres sammen.
2. Æggehvide røres i massen lidt ad gangen.
3. Chokolade chunks og sigtet hvedemel til-sættes til sidst.
4. Makroner på ca. 20 g sprøjtes ud på silikone-papir og bages ved 180° C med åbent spjæld i ca. 18 min.

## MØRK CHOKOLADE CREME:

2000 g piskefløde  
1200 g ODENSE Chokolade Pastil mørk

1. Fløden koges op og hældes over chokoladen. Det omrøres til chokoladen er smeltet og stilles på køl til næste dag.
2. Når cremen er helt kold, cremes den op og makronerne lægges sammen med cremen.

# NAPOLEONSHATTE

KLASSISK, MØRK OG ROM/VANILJE

## LINSEDEJ:

5000 g hvedemel  
3325 g rulle margarine  
1700 g flormelis  
575 g past. hele æg  
100 g bagepulver

## KRANSEKAGE- MASSE, KLASSISK ELLER MØRK:

5000 g ODENSE Kranse XX  
eller Kranse Mørk  
2000 g sukker  
450-700 g past. æggehvite

## ROM/VANILJE:

5000 g ODENSE Kranse XX  
2000 g sukker  
375 g vaniljesukker  
150 g rom (= 1½ dl.)  
600 g past. æggehvite

## MØRK CHOKOLADE:

1000 g ODENSE Chokolade  
Pastil mørk  
65 g ODENSE Kakaosmør  
Pastil

Smeltes og tempereres.

## NAPOLEONSHATTE:

1. Linsedejen rulles ned på 3 mm og stikkes ud i ringe på Ø 7-8cm (ca. 50 g. pr. stk).
2. 30 g kransekagemasse trilles til kugle og lægges midt på linsedejen.
3. Dejen trykkes op mod kuglen på 3 sider.
4. Bages ved 220° C i 9-10 min. Efter afkøling bundtrækkes de med mørk chokolade.



### Tips:

Napoleonshatte sælger godt – prøv med nye smagsvarianter.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

**ODENSE MARCIPAN**

AKTIESELSKAB

Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 · 19 · DK-5000 Odense C · Tlf. +45 63 11 72 00 · [www.odense-marcipan.dk](http://www.odense-marcipan.dk)