

DEN ENKLE,  
DEN OPGRADEREDE,  
DEN FANCY TÆRTE...  
OG SÅ DESSERTEN



*Odense*



**KONGELIG HOFLEVERANDØR**

ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK



# RABARBERTÆRTER

DEN ENKLE TÆRTE –

## RABARBERTÆRTE MED KOMPOT OG KOKOSCRUMBLE (18 STK.)

2700 g mørdej, se grundopskrift på bagsiden  
2700 g mazarin, se grundopskrift på bagsiden  
2700 g rabarberkompot, se grundopskrift på bagsiden  
2250 g kokoscrumble, se grundopskrift på bagsiden  
144 g kokosflager

### SAMLING

Mørdejen rulles ned på 3 mm og stikkes ud så den passer til tærteform Ø17, ODENSE Cafétærteform, ca. 150 g. 150 g mazarinmasse sprøjtes i formen sammen med 150 g rabarberkompot. 125 g kokoscrumble fordeles på toppen. Tærten pyntes med 8 g kokosflager. Bages ved 185 °C i 25 min.

DEN OPGRADEREDE TÆRTE –

## RABARBERTÆRTE MED BROKEN GEL (18 STK.)

2700 g mørdej, se grundopskrift på bagsiden  
2700 g mazarin, se grundopskrift på bagsiden  
2700 g rabarberkompot, se grundopskrift på bagsiden  
1800 g rabarber broken gel

Tørrede rabarber til pynt, se grundopskrift på bagsiden

### RABARBER BROKEN GELÉ

1650 g rabarberkompot, se grundopskrift på bagsiden  
650 g sukker  
100 g citronsaft  
25 g Gellan (Texturas)  
25 g Citras (Texturas)

Alle ingredienser 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

Mørdejen rulles ned på 3 mm og stikkes ud så den passer til tærteform Ø17, ODENSE Cafétærteform, ca. 150 g. 150 g mazarinmasse sprøjtes i formen sammen med 150 g rabarberkompot. Bages ved 185 °C i 25 min. 100 g broken gelé fordeles på toppen og der pyntes med tørrede rabarber.

DEN FANCY TÆRTE –

## RABARBERTÆRTE MED RABARBERMOUSSE, GLAZE OG CHANTILLY CREME (18 STK.)

2700 g mørdej, se grundopskrift på bagsiden  
2700 g mazarin, se grundopskrift på bagsiden  
900 g rabarberkompot, se grundopskrift på bagsiden  
5400 g rabarbermousse  
2700 g pink chokoladeglaze  
1800 g chantilly creme, se grundopskrift på bagsiden  
120 g tørrede rabarber, se grundopskrift på bagsiden

### RABARBERMOUSSE

1800 g rabarberkompot, se grundopskrift på bagsiden  
25 g citronsaft  
1800 g ODENSE chokoladepastil, hvid  
12 bl. gelatine  
1800 g fløde  
Evt. rød frugtfarve

Gelatinen sættes i blød i koldt vand. Rabarberkompotten koges op og smages til med citronsaft. Kompotten 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. Moussen kan tilsættes rød frugtfarve, hvis kompotten er bleg. Støbes i randforme, Ø16, og sættes på frost.

### PINK CHOKOLADEGLAZE

390 g vand  
600 g sukker  
600 g glukose  
430 g kondenseret mælk  
15 bl. gelatine  
650 g ODENSE Chokoladepastil, hvid  
3 g hvid kakaofarve  
1 g rød 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 30° C.

### SAMLING

Mørdejen rulles ned på 3 mm og stikkes ud så den passer til tærteform Ø19, ca. 150 g. 150 g mazarinmasse sprøjtes i formen sammen med 50 g rabarberkompot. Bages ved 185 °C i 25 min.

Moussen vendes ud af formen, glazes og placeres direkte på tærten. Der pyntes med chantilly creme og tørrede rabarber.







DESSERTER



## RABARBERDESSERT,

36 STK./140 G PR. KAGE

540 g mørdej  
2700 g rabarbermousse, se grundopskrift under den fancy rabarbertærte (½ portion)  
1700 g ODENSE overtræk, vinrød  
100 g ODENSE overtræk, gul

### SAMLING

Mørdej rulles til 4 mm og stikkes ud i Ø7 cm, ca. 15 g.  
Bages ved 190 °C i ca. 16 min.

Mousse, ca. 75 g, støbes i små ringe eller gummiforme, Ø7 cm, og fryses.

Den frosne mousse placeres på mørdejskiksen og smøres let op med flødeskum.

De 2 farvede ODENSE marcipaner rulles sammen til en marmorering, og rulles til 2,5 mm. Skæres i bånd der passer til kagen. Marcipanen lægges om kagen, og kagen opbevares på frost.

Kagen tages frem fra frost efter behov og pyntes med tørrede rabarber mens den tør op.

## CITRUSDESSERT,

36 STK./140 G PR. KAGE

540 g mørdej  
2700 g kefirmousse, se grundopskrift under den fancy citrus-tærte  
1700 g ODENSE overtræk, gul  
100 g ODENSE overtræk, vinrød

### SAMLING

Mørdej rulles til 4 mm og stikkes ud i Ø7 cm, ca. 15 g.  
Bages ved 190 °C i ca. 16 min.

Mousse, ca. 75 g, støbes i små ringe eller gummiforme, Ø7 cm, og fryses.

Den frosne mousse placeres på mørdejskiksen og smøres let op med flødeskum.

De 2 farvede ODENSE marcipaner rulles sammen til en marmorering, og rulles til 2,5 mm. Skæres i bånd der passer til kagen. Marcipanen lægges om kagen, og kagen opbevares på frost.

Kagen tages frem fra frost efter behov og pyntes med pistaciemarengs mens den tør op.

*Dessertkagerne holder fint 3 dage på køl, men pynt skal skiftes hver dag.*

TIPS:  
DESSERTKAGERNE  
KAN OGSÅ LAVES  
I STOR RING, HVIS  
DETTE PASSER  
BEDRE TIL DIN  
BUTIK.



# CITRUSTÆRTER

## DEN ENKLE TÆRTE – CITRUSTÆRTE MED KOMPOT OG MAKRON (18 STK.)

2700 g mørdej, se grundopskrift på bagsiden  
3600 g mazarinmasse, se grundopskrift på bagsiden  
1800 g citruskompot, se grundopskrift på bagsiden  
3600 g makronmasse  
180 g mandelflager

### MAKRONMASSE

1000 g ODENSE Bitter 00  
2000 g sukker  
600 g past. æggehvider

Rør ODENSE Bitter 00 og sukker grundigt sammen. Tilsæt æggehvider lidt af gangen.

### SAMLING

Mørdejen rulles ned på 3 mm og stikkes ud så den passer til tærteform Ø17, ODENSE Cafétærteform, ca. 150 g. 200 g mazarinmasse sprøjtes i formen sammen med 100 g kompot. 200 g makronmasse sprøjtes på toppen. Tærten pyntes med 10 g mandelflager. Bages ved 185 °C i 25 min.

## DEN OPGRADEREDE TÆRTE – CITRUSTÆRTE MED BROKEN GEL (18 STK.)

2700 g mørdej, se grundopskrift på bagsiden  
3600 g mazarinmasse, se grundopskrift på bagsiden  
1800 g citruskompot, se grundopskrift på bagsiden  
1800 g citrus broken gelé  
300 g pistaciemarengs, se grundopskrift på bagsiden

### CITRUS BROKEN GELÉ

1100 g vand  
550 g citronsaft  
650 g sukker  
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. (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. Tilsæt evt. lidt mere citronsaft hvis geléen bliver for fast.

### SAMLING

Mørdejen rulles ned på 3 mm og stikkes ud så den passer til tærteform Ø17, ODENSE Cafétærteform, ca. 150 g. 200 g mazarinmasse sprøjtes i formen sammen med 100 g kompot. Bages ved 185 °C i 25 min.

100 g broken gelé duppes på toppen med en paletkniv. Tærten pyntes med pistaciemarengs.

## DEN FANCY TÆRTE – CITRUSTÆRTE MED KEFIRMOUSSE, GLAZE OG CHANTILLY CREME (18 STK.)

2700 g mørdej, se grundopskrift på bagsiden  
2700 g mazarin, se grundopskrift på bagsiden  
900 g citruskompot, se grundopskrift på bagsiden  
5400 g kefirmousse  
2700 g orange chokoladeglaze  
1800 g chantilly creme, se grundopskrift på bagsiden  
450 g pistaciemarengs, se grundopskrift på bagsiden

### KEFIRMOUSSE

515 g ODENSE Chokoladepastil, hvid  
515 g fløde  
31 bl. gelatine  
515 g citruskompot  
2600 g kefir  
1300 g fløde

Udblød gelatinen i koldt vand. Kog de 515 g fløde op, og hæld over ODENSE chokoladepastil hvid. Tilsæt den udblødte gelatine, og rør til ensartet masse. Rør citruskompoten i. Lad afkøle til stuetemperatur.

Pisk kefir i citrusmassen lidt af gangen, og vend til sidst de 1300 g flødeskum i. Støbes i forme Ø14, og sættes på frost.

### ORANGE CHOKOLADEGLAZE

390 g vand  
600 g sukker  
600 g glukose  
430 g kondenseret mælk  
15 bl. gelatine  
650 g ODENSE Chokoladepastil, hvid  
3 g gul kakaofarve  
1 g rød 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 30° C.

### SAMLING

Mørdejen rulles ned på 3 mm og stikkes ud så den passer til tærteform Ø19, ca. 150 g. 150 g mazarinmasse sprøjtes i formen sammen med 50 g kompot. Bages ved 185 °C i 25 min.

Moussen vendes ud af formen, glazes og placeres direkte på tærten. Der pyntes med chantilly creme og pistaciemarengs.

*Alternativ til citruskompot: God appelsinmarmelade smagt til med skal fra citrusfrugter*







# GRUNDOPSKRIFTER

## MAZARINMASSE

1000 g ODENSE Bitter 00  
1000 g sukker  
1000 g blødt smør/røremargarine  
1000 g past. helæg  
150 g hvedemel

ODENSE Bitter 00 og sukker køres sammen. Smør/margarine tilsættes af 3 omgange. Helæg tilsættes af 3 omgange og mel tilsættes med sidste omgang æg.

## MØRDEJ (18 TÆRTER)

1000 g hvedemel  
540 g sukker  
140 g mandelmel  
800 g smør/margarine  
120 g æg  
10 g vaniljesukker

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

## KOKOSCRUMBLE

500 g koldt smør  
250 g rørsukker  
250 g kokos  
200 g havregryn

Alle ingredienser røres sammen til en løs crumble.

## PISTACIEMARENGS

150 g past. æggeghvider  
150 g sukker  
150 g flormelis  
20 g finthakkede pistacienødder

Pisk æggeghvider og sukker op. Tilsæt flormelis og pisk til en stiv marengs. Smør marengs ud på bagepapir, så det passer med tærtens størrelse, og del den i 2 halvmåner. Drys med finthakket pistacienødder. Bag ved 100 °C i 60 min., eller lad dem stå i en slukket ovn med eftervarme natten over.

## TØRREDE RABARBER

500 g friske rabarber  
100 g sukker  
100 g vand  
Evt. rød frugtfarve

Kog sukker og vand op, og lad afkøle. Skær rabarberne i lange tynde strimler. Vend strimlerne i sukkerlagen, og tilsæt evt. lidt rød frugtfarve. Fordel strimlerne på bageplade med papir, og bag ved 100 °C i 1½ - 2 timer afhængig af tykkelsen på strimlerne. Vend et par gange undervejs.

## RABARBERKOMPOT

2500 g rabarber (frisk ell. frossen)  
500 g sukker  
Rabarber og sukker koges op, og koges mørt. Kompotten afkøles.

## CITRUSKOMPOT

6 citroner  
6 appelsiner  
1000 g sukker  
500 g vand

Skær enderne af frugterne og kasser dem. Skær frugterne i små stykker og kog dem op med vand og sukker. Lad det koge mørt, ca 20 min.

Blend kompotten og afkøl.

## CHANTILLY CREME

1500 g fløde  
150 g flormelis  
15 g vaniljesukker

Det hele piskes sammen som "normalt" flødeskum.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

**ODENSE MARCIPAN**

AKTIESELSKAB