



GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT

# Nytænkning til en klassiker



Inspiration, tips  
og tricks

Pift kagedisken op med  
kransekage i forskellige  
farver og former

Bestil ODENSE  
Nytårsservice  
i god tid



# Smagen af Kransekage i Danmark

Traditionen for kransekage til fester, gæster, højtider og særlige anledninger er helt speciel i Danmark. Især kransekage til nytår står som en urokkelig tradition. Lige meget hvem du er, og hvor du bor, er kransekage en fast gæst.

Du kan vælge at bage dine kransekager, som du altid har gjort. Men med denne folder vil vi gerne inspirere dig til at se kransekagen med lidt nye øjne.

Med udgangspunkt i ODENSE Kranse XX grundopskriften giver vi dig inspiration til at lege med former, farver og udtryk på klassikeren.

Smagen og fremgangsmåden er den samme som altid.

Årets kransekager til nytår vil skille sig ud i montren og give dig et brag af et salg.

Godt nytår!

## Hemmeligheden er ODENSE Kranse XX

Hemmeligheden bag de fleste kransekagetoppe, overflødighedshorn, petit four, nytårsure og kransekagestænger er ODENSE Kranse XX:

- Unik råvare
- Skabt af abrikoskerner og søde mandler, der tilsammen giver den ægte smag af kransekage
- Nem at arbejde med
- Lækker konsistens
- Giver altid et flot resultat
- Perfekt sødme og mild mandelsmag
- Optimal bagestabilitet
- Flexibilitet (tåler at komme ind og ud af frost)

<b>KONSISTENS</b>		
FINTREVET	●●●●●●●●	GROFTREVET
<b>MANDELSMAG</b>		
LET BITTER	●●●●●●●●	MEGET BITTER



102238 ODENSE Kranse XX 2x5 kg  
102026 ODENSE Kranse XX 10x1 kg

# Sæt farver i spil. Giv detaljerne liv. Skab blikfang.

Husk dine kunder køber med øjnene.  
Brug farver og former til at skabe uimodståelige  
udstillinger med kransekagen i centrum.

## Farver, farver og farver

Brug en farverig palet til at tiltrække opmærksomheden.  
Kransekager med pynt og glasur vil øjeblikkeligt  
skille sig ud i montren og fange kundernes blikke.

## Varierede former


Skab variation ved at tilbyde kransekager i forskellige former.  
Mangfoldighed i formerne vil fange kundernes øjne og pirre  
deres nysgerrighed.

## Løft salget med smagsprøver

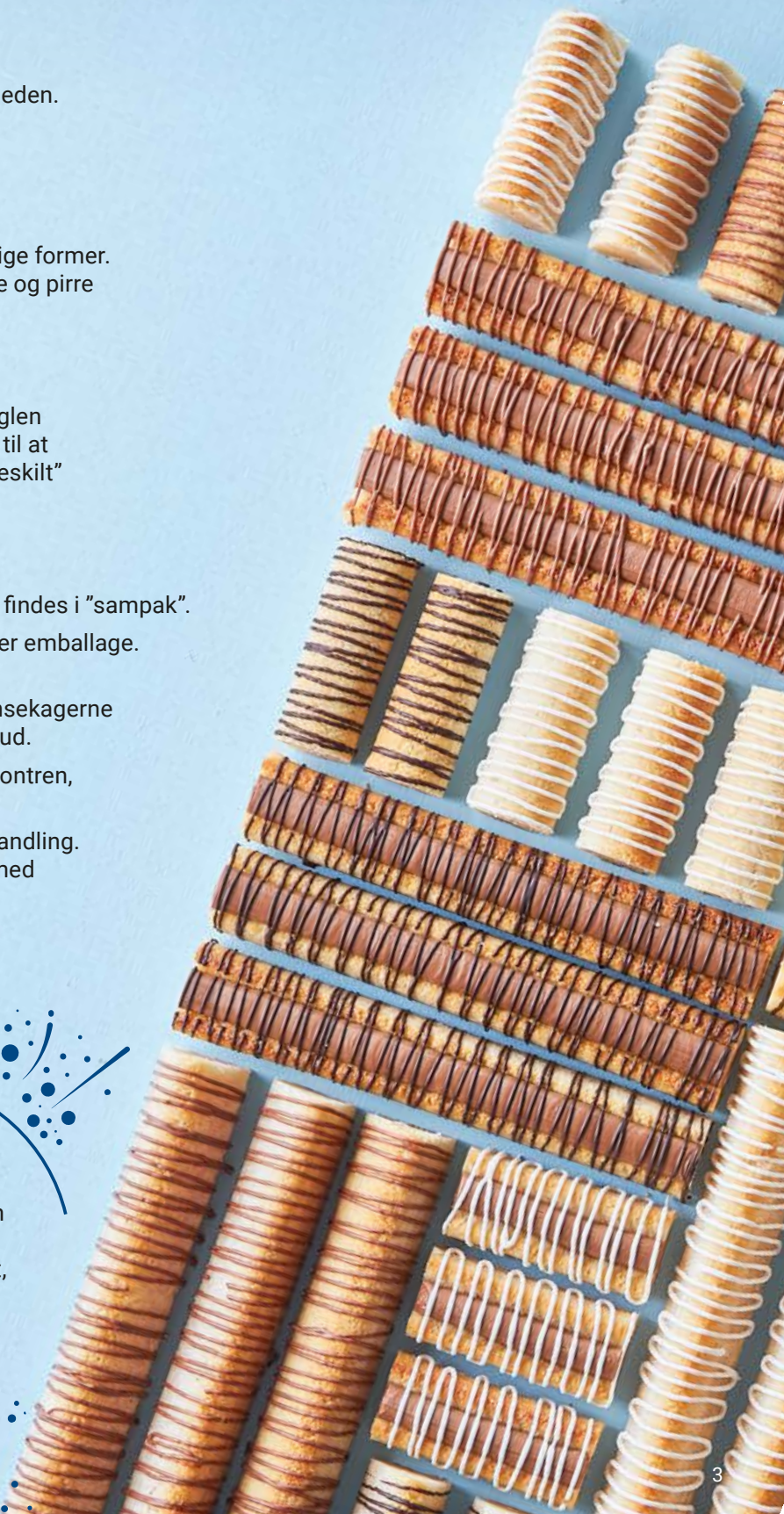
Invitér med smag. Enkle, lækre smagsprøver er nøglen  
til at vække appetitten hos jeres kunder og få dem til at  
forelske sig i jeres kransekager. Husk "Smagsprøveskilt"  
med navn og beskrivelse af smagen.

## Sampak eller ja-tak tilbud

- Sæt fokus på eksklusive kombinationer, som kun findes i "sampak".
- Lav dine "sampak" visuelt tiltalende med en lækker emballage.  
En smuk emballage frister.
- Gør "sampak" prisvenlige i forhold til at købe kransekagerne  
enkeltvis, eller lav dem som et effektivt ja-tak tilbud.
- Placer tydelige skilte ved kransekagerne og på montren,  
der promoverer tilbuddet.
- Afslut skilte og tilbud med en klar opfordring til handling.  
Fx "Spar ved at købe flere" eller "Forkæl dig selv med  
vores uimodståelige tilbud".



Kontakt din  
konsulent, og hør om  
mulighederne for en  
Odenmaster aktivitet,  
og bag kransekage  
sammen.



# Kreative Pyramide Kransekager

Pyramide Kransekage er nem at fremstille i silikoneform. Pyramideformen giver kagedisken et helt nyt moderne, minimalistisk udtryk. Afpyntningen er enkel, men meget elegant og giver kransekagen et lækkert moderne touch. Pynt med guld, bronze eller rosa støv.



## 75 stk. á 50 g Grundopskrift:

- 5.000 g ODENSE Kranse XX
- 2.000 g Sukker
- 700 g Past. æggehvide
  
- 450 g ODENSE Chokoladetrøffel, Trøffel med karamelsmag eller Nougattrøffel
- 375 g Mørk Chokolade  
Kakaopulver  
ODENSE Guld, Bronze eller Rosa Støv

Trøffel kan fx smages til med Bailey, Kaffe Latte pasta, eller frysetørret hindbær, for en variation af smagen.

## Sådan gør du:

1. Kranse XX og sukker røres sammen og æggehvide tilsættes lidt ad gangen.
2. Kransekagemasse vejes af på 50 g og trykkes ned i Silikoneform til pyramider.
3. Bages ved 200° C i ca. 12 min.
4. Frys kagerne i formen og vend dem ud i frossen tilstand.
5. Dyp bunden i tempereret chokolade.
6. Lav et hul i midten af pyramiden og fyld med ODENSE Trøffel og slut af med en roset på toppen.
7. Pynt evt. med et drys af kakaopulver (10 g) blandet med ODENSE Guld/Bronze Støv (2 g), eller flormelis blandet med ODENSE Rosa Støv.

# Dessertkage med lemoncurd

## 1. Kransekagebund (30 stk.)

1.000 g ODENSE  
Kranse XX  
400 g Sukker  
140 g Past. æggehvite

1. Rør Kranse XX med sukker og tilsæt æggehvite lidt ad gangen.
2. Rul kransekagemassen ud mellem to stykker bagepapir, til 10 mm og sæt på frost.
3. Når kransekagemassen er frossen, udstikkes den til ca. Ø7 cm.
4. Bages ved 200° C i ca. 12 min.

## 2. Lemoncurd (30 g pr. kage)

6 g Husblas (3 bl.)  
275 g Citronsaft  
120 g Sukker  
245 g Helæg  
120 g Sukker  
135 g Smør

1. Udblød husblas i koldt vand. Kog citronsaft og sukker op.
2. Bland helæg og sukker, og pisk den varme citronsaft i.
3. Hæld tilbage i gryden og legér til 82° C.
4. Tilsæt husblas og smør, og rør/blend til cremen er glat.
5. Støb cremen, ca. 30 g pr. kage, i Silikone Muffinsforme Ø69 mm og frys dem.

## 3. Mørdej (12 g pr. kage)

5.000 g Hvedemel  
2.700 g Sukker  
700 g Mandelmel  
4.000 g Smør  
600 g Helæg  
50 g Vaniljesukker

1. Ælt alle ingredienserne sammen. Dejen skal hvile på køl før brug.
2. Rul mørdejen ud til 2,5 mm og rul den over på en plade.
3. Sæt på køl, til mørdejen er fast igen.
4. Udstik cirkler på 7 cm og stik hul i midten, på ca. 4,5 cm.
5. Bag på perforerede måtter, for at få det ternede look.
6. Bages ved 200° C i ca. 8 min.

## 4. Samling

Vend de frosne cremer ud af formen og læg dem på kransekagebunden. Læg mørdejs cirklen på toppen og pynt evt. med chokolade strå og blomster.



# Kransekager i mange former

– kun fantasien sætter grænser

Fyld butikken op med kransekager i mange former - stukket ud i små og store hjerter, stjerner, blomster, firkanter eller cirkler, og pyntet så de er skabt til nytårssalget.



Pynt med tynde striber af Odense chokolade og glasur, toppet med drys af forskellig slags. Husk det står skarpest når afpyntningen på de enkelte kager er meget ens.

**150 stk. á 50 g**  
**Grundopskrift:**

5.000 g ODENSE Kranse XX

2.000 g Sukker

700 g Past. æggehvide

1.000 g Mørk chokolade

**Sådan gør du:**

1. Kranse XX og sukker røres sammen og æggehvide tilsættes lidt ad gangen.
2. Udrul kransekagemassen mellem to stykker bagepapir til ca. 10 mm eller i ønsket tykkelse og sæt på frost.
3. Udstik den frosne kransekagemasse med forskellige udstikere (fx hjerter, blomst, stjerner eller andre former).
4. Bages ved 210° C i ca. 12 min.
5. Dyp bunden i mørk chokolade (ca. 6 g pr. stk.) og pynt fx med glasur, chokolade, frysetørret hindbær, hasselnødder, pistacie-nødder eller ODENSE Støv.



## Fornyelse til kransekagen

# Tapaskager med Lemon/Hindbærcurd

### 1. Grundopskrift: (75 stk.)

5.000 g ODENSE Kranse XX  
2.000 g Sukker  
700 g Past. æggehvide  
  
1.200 g Mørk chokolade  
900 g Lemon-/Hindbærcurd  
150 g Marcipancrumble med  
rørsukker

1. Kranse XX og sukker røres sammen og æggehvide tilsættes lidt ad gangen.
2. Kransekagemasse vejes af på 20 g og trykkes ned i Silikoneform til tapaskager Ø40 mm.
3. Bages ved 200° C i ca. 12 min.
4. Frys kagerne i formen og vend dem ud i frossen tilstand.

### 2. Lemon/Hindbærcurd (12 g pr. kage)

6 g Husblas (3 bl.)  
275 g Citronsaft/Hindbærpuré  
120 g Sukker  
245 g Helæg  
120 g Sukker  
135 g Smør

1. Udblød husblas i koldt vand.
2. Kog citronsaft/hindbærpuré og sukker op (undlad evt. sukker til Hindbærcurd).
3. Bland helæg og sukker, og pisk den varme citronsaft/hindbærpuré i.
4. Hæld tilbage i gryden og legér til 82° C.
5. Tilsæt husblas og smør, og rør/blend til cremen er glat.
6. Sæt cremen på køl.

### 3. Marcipancrumble med rørsukker

500 g ODENSE Kranse XX  
300 g Rørsukker  
300 g Hvedemel  
150 g Smør, saltet

1. Det kolde smør skæres i små stykker.
2. Bland ingredienserne til en crumble og fordel på en bageplade med bagepapir.
3. Bages ved 200° C i ca. 12-15 min.

### 4. Samling

1. Mørk chokolade tempereres.
2. De optøede tapaskransekager sættes på ODENSE Æggedykker og dyppes i chokoladen, så sider dækkes men ikke toppen.
3. Vend straks æggedykkeren og lad chokoladen dryppe ned, så der dannes "nedadvendte spider" i chokoladen.
4. Hjælp gerne til med en finger for at trække chokoladen i længere "spidser".
5. Lad chokoladen hærde, og træk forsigtigt tapasstykkerne af æggedykkeren.
6. Fyld tapasstykkerne med lemon/hindbærcurd og pynt med marcipancrumble, ca. 2 g pr. stk.





# Festlige og farverige kransekagetoppe

## Grundopskrift:

5.000 g ODENSE Kranse XX  
2.000 g Sukker  
700 g Past. æggehvide

## Sådan gør du:

1. Kranse XX og sukker røres sammen og æggehvide tilsættes lidt ad gangen. Den oprørte kransekagemasse sprøjtes ud til kransekagestænger og fryses.
2. Drej kransekagestængerne til ringe og frys dem.

Vælg selv antal ringe - pers. og ca. vægt:  
Kransekagetop, 7 ringe, 8 pers., 350 g  
Kransekagetop, 10 ringe, 14 pers., 590 g  
Kransekagetop, 13 ringe, 22 pers., 890 g  
Kransekagetop, 15 ringe, 28 pers., 1.125 g  
Kransekagetop, 17 ringe, 34 pers., 1.375 g  
Kransekagetop, 19 ringe, 41 pers., 1.650 g  
Kransekagetop, 21 ringe, 49 pers., 1.975 g  
Kransekagetop, 22 ringe, 53 pers., 2.140 g

## Tip!

Du kan også lave farverige kransekagetoppe til festlige anledninger året rundt.

Pynt fx med frysetørret hindbærstøv, ODENSE Guld, Bronze eller Rosa Støv og spiselige blomster.

3. Tril de frosne ringe i fx finthakkede pistacienødder, Karamel Flakes, eller blendede sukkerristede hasselnødder.
4. Bages ved 210° C i ca. 12 min.
5. Frysetørret hindbærstøv anvendes efter bagning. Tril ydersiden af kransekageringene i hindbærstøvet.



# Ingen jul uden hjemmelavet konfekt

Bring konfekten helt frem på disken eller i montren i hele julemåneden. Frist med smagsprøver. Sælg den hjemmelavede julekonfekt i små æsker eller cellofanposer.

## Konfektstykker - en ODENSE-klassiker

221 stk./1 kantplade

### Grundopskrift:

- 1.900 g ODENSE Mandelråmase Valencia eller ODENSE Økologisk Mandelråmase 55%
- 1.250 g ODENSE Nougat
- 625 g ODENSE Mandelflager (ristede)
- 625 g Mørk Chokolade

ODENSE Guld, Bronze eller Rosa Støv

### Sådan gør du:

1. Rul marcipanen ned på 5 mm, og læg i en kantplade med bagepapir.
2. Smelt nougat ganske let og bland mandlerne i.
3. Hæld nougatmassen over marcipanen og fordel den, uden at knuse mandlerne for meget.
4. Sæt på køl i ca. 30 min., eller indtil den er fast.
5. Tag ud fra køl og vend ud af kantpladen.
6. Temperer mørk chokolade og smør over marcipanbunden.
7. Vend pladen, så chokoladesiden vender nedad, og pensel med ODENSE Støv på toppen.
8. Skær ud i ønsket konfektstørrelse fx 3 x 3 cm.

### Tip!

Tilbyd fx bestilling af konfekt, til de mange, der har svært ved at nå det selv.

Tilbyd æsker med 24 stykker konfekt til kalenderpakker eller en mindre portion.



# Mozartkugler med pistacie

**300 stk.**

## Grundopskrift:

- 600 g ODENSE Nougat 1
- 600 g ODENSE Råmasse med pistaciesmag
- 3.000 g ODENSE Mandelråmasse Valencia eller ODENSE Økologisk Mandelråmasse 55%
- 1.200 g Lys eller mørk chokolade
- 150 g Hakkede pistacienødder

## Sådan gør du:

1. Skær nougat på langs i lige tykke stænger, af 50 g.
2. Sprøjt 50 g pistacieråmasse på nougatstængerne og sæt dem på frost.
3. Skær nougatstængerne ud i frossen stand, i 26 stykker, af ca. 4 g pr. stang.
4. Del marcipanen i 300 stk. af ca. 10 g, og tril dem til kugler omkring de frosne nougat/pistacie stykker.
5. Lad kuglerne hvile, gerne et døgn under plastik.
6. Tril kuglerne i tempereret lys eller mørk chokolade, og drys med hakkede pistacienødder, inden chokoladen sætter sig helt.



### Tip!

Sælg Mozartkuglerne i ODENSE Sort Rudeæske med indlæg til 9 stk., i ODENSE Tinæske til 18 stk. eller enkeltvis fra fad/disk.

# Omtanke for mennesker og samfund

**Bæredygtighed** er vigtig for ODENSE GROUP. Vi tager vores del af ansvaret og bidrager til at løse de globale og lokale udfordringer med hensyn til bæredygtighed. Det gør vi helt konkret inden for 4 områder: Fødevarer- og produktsikkerhed, bæredygtige indkøb, hensyn til miljøet, omtanke for mennesker og samfund.

Læs evt. mere om vores initiativer i ODENSE GROUP Bæredygtighedsrapport "Omtanke for mennesker og miljø" som kan ses på hjemmesiden.



Hensyn  
til miljøet



Fødevarer- og  
produktsikkerhed



Bæredygtige  
indkøb



Omtanke for  
mennesker og samfund

