

JUL & NYTÅR



Odense

2020 NYTÅRSKRANSEKAGE



4-6 PERS.

Kransekagemasse

1.000 g ODENSE Kranse XX
400 g sukker
160 g æggehvide

PYNT

1 bønne ODENSE Bronzestøv

TIP

ODENSE Kranse XX og sukker røres sammen. Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen. Kransekagemassen sprøjtes ud i stænger med trekant tylle og fryses.

Bland ODENSE Støv med sukker (1 bønne støv til 500 g sukker), og tril kransekagestængerne i sukkeret. Undgå for meget sukkerstøv på bunden af kransekagen, da det meget gerne vil brænde under bagning. Form stængerne til "2020-tal" (ca. 12 cm i højden, 50 g pr. tal), og bag dem på dobbeltplade ved 200 °C i 10-12 min.

Brug mørkt rørsukker til ODENSE Guld- og Bronzestøv, for en mere gylden farve.



TIPS

Nytårskranskekage i tal kan anvendes år efter år, ændr blot til nyt årstal. Kransekage i tal kan også serveres til fx runde fødselsdage, jubilæer eller andre festlige begivenheder.

Kranskekagestængerne kan også formes til ringe, om et rundt udstickersæt. Sprøjt med glasur og saml til en flot kranskekagetop til nytårsfesten.



MOZARTKUGLER



50 STK.

750 g ODENSE Mandel XX eller
ODENSE Økologisk marcipan
250 g ODENSE Nougat 1 eller
ODENSE Nussnougat
250 g ODENSE Overtræk mørk

PYNT

ODENSE Sølvstøv blandet med fryse-
tørret solbærpulver eller ODENSE
Guldstøv blandet med kakaopulver.

Del marcipanen i stykker af 15 g, og tril dem
til kugler omkring stykker af nougat på 15 g.
Lad kuglerne hvile, gerne et døgn under plastik.

Dyp kuglerne i smeltet mørk overtræk. Inden
chokoladen sætter sig, sigtes pynten over
med en lille fin sigte (en te sigte kan bruges).



KONGELIG HOFLEVERANDØR
ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

Odense Marcipan A/S – Toldbodgade 9-19 – 5000 Odense C – Tlf. +45 63 11 72 00
Find mere inspiration på www.odense-foodservice.dk