

DEN SØDE JULETID



Odense

MED TID TIL DIN
SIGNATUR

GLØGG-FLØDEBOLLE (54 STK.)

54 stk ODENSE Flødebolleskal
mørk
500 g ODENSE Mandel XX
100 g ODENSE Overtræk mørk
Flødebolleskum (se
opskrift)

GLØGGMIX

2 dl rødvin
½ stg kanel
1 lille stjerne anis
50 g ODENSE Mandelsplitter
50 g rosiner

Rødvinen varmes op med kanelstang
og stjerne anis og hældes derefter
over mandelsplitter og rosiner.
Gløggmixen skal helst stå et par dage
og trække, så mandler og rosiner kan
suge alt væsken.

FLØDEBOLLESKUM

450 g sukker
50 g lys sirup
150 g vand
1 stg vanilje
250 g past. æggehvider
15 g frysetørret
hindbærpulver
15 g rødvins eddikepulver

Sukker, sirup, kornene fra vanilje-
stangen og vand kommer i en gryde
og koges op ved jævn varme til 122° C
(brug sukkertermometer).

Æggehviderne piskes til ½ volumen
ved middel hastighed i røredklen.
Den kogende sukkerlage tilsættes i en
tynd stråle, samtidig med der piskes.
Herefter piskes skummet ved lav til
middel hastighed i ca. 15 min indtil
det er koldt.

Hindbærpulver og eddikepulver
vendes i skummet. Lige før skummet
skal bruges vendes gløggmixen i
- pas på ikke at få for meget væde
med, så flyder skummet.

GLØGG-FLØDEBOLLER

Flødebolleskallerne fyldes op til
kanten med gløggskum.
Marcipanen rulles ned til 4 mm og
runde bunde på ca Ø 5 cm udstikkes,
eller skiver i ønsket størrelse skæres
fra marcipanrullen. Marcipanbunde
lægges på flødebollen og bunden
dypes i smeltet overtræk og sættes
på en plade med bagepapir.
Flødebollen kan drysses med flormelis
eller decosukker før servering.

TIP: Sørg for at hele bunden er
dækket med chokolade, så holder
flødebollerne sig længere.
Hvis der skæres bunde af marcipan-
rullen, kan man med fordel fryse den
først, så bevares formen.



MEDALJONER (CA. 60 STK Á 60 G)

900 g ODENSE Mandel xx
900 g ODENSE Chokolade mørk

PÂTE DU FRUIT

500 g kirsebærpure (smeltet)
56 g sukker
13 g pektin

520 g sukker
110 g glukose
7 g citronsyre

kartoffelstivelse

Kirsebærpure, 56 g sukker og pektin koges op.

Når massen koger tilsættes resten af sukkeret lidt ad gangen. Massen må ikke på noget tidspunkt gå af kog. Når alt sukkeret er tilsat, tilsættes glukosen. Når glukosen er smeltet i gryden tilsættes citronsyre og der røres rundt et par gange.

Tages af varmen og støbes i runde forme med det samme, da det sætter sig meget hurtigt. Ca. 15 g pr. stk.

NOUGATCREME

600 g ODENSE Nougat 1 eller Nussnougat

300 g ODENSE Chokolade mørk

Chokoladen smeltes og hældes over nougaten. Det blandes sammen til en ensartet masse.

MEDALJONER

Når frugtgeléen har sat sig i formene drysses der en lille smule kartoffelstivelse på hver enkelt, så de binder det næste lag bedre.

Så fordeles nougatcremen jævnt ud på alle gelestykkerne og sættes på køl efterfølgende.

Marcipanen rulles ned på 5 mm og stikkes ud i ønsket størrelse efter formen. Når nougatcremen har sat sig lægges marcipanskiven ovenpå og trykkes godt fast. Nu vendes det hele ud af formen og dyppes i tempereret chokolade og pyntes efter smag.



NOUGAT SNITTER

500 g ODENSE Mandel XX
500 g ODENSE Nussnougat
250 g ODENSE Mandel XX

Nussnougat skal afkøles til ca. 10° C, før den kan rulles ud.

Al marcipan og nougat rulles ned på 8 mm. Marcipan og nougat rulles ud i samme størrelse og den mindre mængde marcipan i halv størrelse. Nougat lægges på marcipanen og det halve stykke marcipan lægges på den ene halvdel af nougat'en.

Den anden halvdel af marcipan og nougat skæres af og lægges ovenpå marcipanen, så der er marcipan og nougat lagvis. Hele stykket rulles ned på ca. 15 mm i højden.

Stykket deles i strimler på ca. 2 cm i bredden og de lægges forskudt under hinanden. Snitter skæres til rudeform på tværs af strimlerne i ønsket størrelse.

NOUGAT KRANSEKAGEKONFEKT

500 g ODENSE Kranse xx
200 g sukker
75 g æggeghvider
200 g ODENSE Nougat 1 (smeltet)

150 g ODENSE Hasselnødder (blendet)

Kranse XX og sukker røres sammen. Æggeghvide tilsættes lidt ad gangen. Den smeltede nougat tilsættes til sidst.

Kransekagemassen sprøjtes i små "klumper" ned i de blendede hasselnødder, rulles i nødderne og sættes på en bageplade med bagepapir. "Klumperne" formes med fingrene og bages ved 220° C i ca. 8 min på dobbelt bageplade.

Kransekagerne opbevares på frost indtil servering.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 - 19 · DK-5000 Odense C · Tlf. 63 11 72 00 · www.odense-foodservice.dk