

# ØKOLOGISKE

KAGER OG KONFEKT



[www.odense-foodservice.dk](http://www.odense-foodservice.dk)

# BLOMMEMAZARINER (20 STK.)

## CRUMBLE

100 g ODENSE Økologisk marcipan  
60 g øko. rørsukker  
60 g øko. hvedemel  
30 g øko. smør

Bland ingredienserne til en crumble og fordel den på en bageplade med bagepapir. Bages ved 200° C i 12-15 min.

## CREME

1,5 dl øko. sødmælk  
35 g øko. æggeblommer  
40 g øko. rørsukker  
12 g øko. majsstivelse (Maizena)  
½ tsk øko. vaniljesukker

Mælken koges op. De øvrige ingredienser piskes let sammen, og den varme mælk tilsættes lidt ad gangen. Hæld cremen tilbage i gryden, og kog op mens der piskes. Køl cremen helt af.

## MAZARINMASSE

Se opskrift på næste side.  
Der skal bruges 1/3 af opskriften til 20 kager.

7 stk. øko. blomster skåret i tykke skiver

Brug muffinsforme eller dybe gummiforme, og kom 10 g crumble i bunden, 35 g mazarinmasse, 10 g creme. På toppen lægges tykke skiver af blomme. Bages ved 180° C i ca. 20-25 min. Vendes ud af formen når kagen er helt kold.



# ÆBLEMAZARIN (1 GASTROBAKKE)

## MAZARINMASSE

750 g ODENSE Økologisk marcipan  
360 g øko. rørsukker  
500 g øko. blødt smør  
420 g øko. æg  
240 g øko. mel

300 g øko. æggehvider  
300 g øko. rørsukker

3-4 store øko æbler – skræillet  
og skåret i tern

½ økologisk citron  
- saft og skal

1 stilk rosmarin, økologisk  
- finthakket

100 g øko. grov rørsukker

Rør marcipan med rørsukker og tilsæt smørret af flere omgange. Tilsæt herefter æg af flere omgange og til sidst melet. Pisk æggehvider og rørsukker til en luftig marengs og vend i mazarinmassen.

Fordel dejen i en gastrobakke med bagepapir og fordel æbler, der er vendt med rosmarin, citronsaft og skal, over kagen. Tryk æblerne let ned i dejen, og drys med rørsukker. Bages ved 175° C i ca. 45 min.





**TIP:**

*Skær konfekten i  
ønskede stykker med en  
varm kniv, så chokoladen  
ikke sprækker.*

# KARAMELSNITTE (1 KONFEKTBAKKE)

150 g øko. fløde  
150 g øko. rørsukker  
75 g øko. lys sirup  
50 g øko. smør  
1 g havsalt  
1/2 g øko. stødt nelliker  
1 1/2 g øko. stødt kardemomme  
1 1/2 g øko. stødt kanel

Kog alle ingredienser til karamellen, undtagen krydderier, op til 122° C. Rør krydderierne i når karamellen er kogt færdig.

400 g ODENSE Økologisk marcipan  
200 g ODENSE Økologisk Fairtrade chokolade  
ODENSE Guldstøv

Del marcipanen i 2 stykker, og rul til 4 mm i tykkelsen. Læg det ene stykke marcipan i konfektbakken. Fordel den varme karamel herpå, og læg det andet stykke marcipan ovenpå. Afkøl konfekten og vend den ud af bakken.

Smør et tyndt lag chokolade på undersiden og lad det sætte sig. Vend konfekten om, og fordel et tykkere lag chokolade på toppen. Sigt guldstøv over konfekten inden chokoladen sætter sig.

# TRØFFELKONFEKT (20 STK.)

200 g øko. fløde  
200 g ODENSE Økologisk Fairtrade chokolade  
150 g øko. smør  
300 g ODENSE Økologisk marcipan  
75 g ODENSE Økologisk Fairtrade chokolade

ODENSE Bronzestøv

Kog fløde op og hæld over den finthakkede chokolade. Omrøres til al chokoladen er smeltet. Smørret røres herefter ud i trøflen. Lad trøflen hvile et par timer ved stuetemperatur.

Rul marcipanen ud til ca. 1,5 cm i tykkelsen, og stik ud med en rund udstikker på 3 cm i diameter. Dyp de runde marcipanstykker i den tempererede chokolade, og sprøjt trøflen på toppen. Pynt evt. med kakaonibs vendt i bronzestøv.

# MODERNE KRANSEKAGER

## ANANAS BROKEN GEL

330 g øko. ananaspuré  
130 g øko. rørsukker  
40 g saft af øko. citron  
4 g Gelan  
4 g Citras

## BANAN BROKEN GEL

250 g øko. bananpuré  
80 g vand  
40 g saft af øko. citron  
100 g øko. rørsukker  
4 g Gelan  
4 g Citras

Ingredienser til ananas eller banan broken gel blandes sammen i en gryde, og koges op under omrøring. Skal koges igennem ca. 2 min. (lav en test på bordet). Sættes derefter på køl til det er helt stift. Blendes glat før brug.

## GRUNDOPSKRIFT (25 STK.)

1000 g ODENSE Økologisk marcipan  
200 g øko. rørsukker  
15 g øko. vaniljesukker  
90 g øko. æggehvide  
  
125 g ODENSE Hvid overtræk  
125 g ODENSE Mørk overtræk

Rør marcipan med rørsukker og vaniljesukker. Tilsæt æggehvider lidt ad gangen. Kan med fordel røres dagen før brug og opbevares i køleskabet.

Sprøjtes med ønsket tyl, til stænger, på bageplade med bagepapir og bages ved 210° C i ca. 12 min. Rettes evt. op med skrabelærred straks efter de er kommet ud af ovnen, hvis kransekagen skulle have flydt en anelse.

Skær kransekagestykker på 6-7 cm, dyp enderne i ODENSE overtræk og pynt med ananas eller banan broken gel.

### TIP:

*Opbevar de færdige kransekager på frost. Tø op i ½ time, pynt og server.*





## TIP:

Se video af fremgangsmåde og afpyntning på vores hjemmeside – [www.odense-foodservice.dk](http://www.odense-foodservice.dk)



# KRANSEKAGEHJERTER

## CHOKOLADECREME

1000 g øko. fløde  
3-400 g ODENSE Chokolade Pastil  
hvid, lys eller mørk

Kog fløde op og hæld over chokoladen. Rør til chokoladen er helt smeltet, og sæt på køl natten over.

## KRANSEKAGEMASSE (TIL ÉN PLADE)

1000 g ODENSE Økologisk marzipan  
250 g øko. rørsukker  
90 g øko. æggehvite

Bland ingredienserne til en fast kransekagemasse. Fordel massen mellem to stykker bagepapir, og rul massen ned til 10 mm. Læg på bageplade og sæt på frost, gerne natten over.

Brug en hjerteformet udstikker og stik hjertes ud på den frosne kransekage. Flyt over på en bageplade med bagepapir og bag ved 200° C i ca. 10-12 min. Rul evt. rester af kransekagemassen ud igen, og opbevar på frost, til den næste kage. Chokoladecremen piskes op til en fast creme inden brug. Pynt med dutter af chokoladecreme, fx marengs, friske bær, spiselige blomster, sukkerperler mm. – slip fantasien løs og server flotte hjertekager.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

# ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

Odense Marcipan A/S – Toldbodgade 9-19 – DK-5000 Odense C – Tlf. +4563117200 – [www.odense-foodservice.dk](http://www.odense-foodservice.dk)