

JUL & NYTÅR



Odense

WWW.ODENSE-FOODSERVICE.DK

KRANSEKAGETAPAS

CHOKO/ORANGE (CA. 80 STK.)

KRANSEKAGEMASSE KAKAO

1000 g	ODENSE Kranse XX
400 g	Sukker
120 g	Past. æggehvite
40 g	Kakaopulver
60 g	Kogende vand

Kakaopulver og kogende vand blandes sammen til en tyk pasta. Massen køres sammen som almindelig kransekagemasse og tilføres kakaopasta. (Må ikke sættes på køl). Kransekagemassen sprøjtes ud med det samme, med flad firkantet tyl i pladens længde og bages ved 220° C i 13-15 min. Rettes op efter bagning.

APPELSINPASTA

2	Appelsiner, usprøjtet
200 g	Sukker
200 g	Vand
1 spsk	Honning

Appelsiner skæres i skiver og resten af ingredienserne blandes og koges op. Simrer under låg i ca. 20-25 min. Blendes til pasta og afkøles. Pastaen kan opbevares på køl op til 3 uger.

ORANGE CREME

800 g	Fløde
280 g	Mørk chokolade
24 g	Appelsinpasta
	– se grundopskrift

Kog fløden op og hæld over chokoladen og appelsinpasta. Rør grundigt til al chokoladen er smeltet. Dæk cremen med film og sæt på køl natten over. Pisk cremen op og sprøjt med en dekorationstyle, bølger på toppen af de færdigbagte kransekagestænger. Frys stængerne og skær i 3 cm stykker.



LAKRIDS/CITRON (CA. 80 STK.)

KRANSEKAGEMASSE CITRON

1000 g	ODENSE Kranse XX
200 g	Sukker
110 g	Citronpasta
75 g	Past. æggehvite

Massen køres sammen som almindelig kransekagemasse og tilføres smag. Sættes på køl til dagen efter. Kransekagemassen sprøjtes ud med flad firkantet tyl i pladens længde og bages ved 220° C i 13-15 min. Rettes op efter bagning.

CITRONPASTA

2320 g	Citroner, usprøjtet
200 g	Sukker
200 g	Vand
1 spsk.	Honning

Citroner skæres i skiver og resten af ingredienserne blandes og koges op. Simrer under låg i ca. 20-25 min. Blendes til pasta og afkøles. Pastaen kan opbevares på køl op til 3 uger.

LAKRIDS CREME

800 g	Fløde
400 g	Hvid chokolade
15 g	Lakridspulver*

*Smag cremen til, da lakridspulver kan have forskellig styrke.

Kog fløden op og hæld over chokoladen og lakridspulver. Rør grundigt til al chokoladen er smeltet. Dæk cremen med film og sæt på køl natten over.

Pisk cremen op og sprøjt med en dekorationstyle, bølger på toppen af de færdigbagte kransekagestænger. Frys stængerne og skær i 3 cm stykker. Pynt fx med hvide chokolade stykker.



CAFE LATTE (CA. 80 STK.)

KRANSEKAGEMASSE VANILJE

1000 g	ODENSE Kranse XX
300 g	Sukker
30 g	Vaniljesukker
120 g	Past. æggehvite

Massen køres sammen som almindelig kransekagemasse og tilføres smag. Sættes på køl til dagen efter. Kransekagemassen sprøjtes ud med flad firkantet tyl i pladens længde og bages ved 220° C i 13-15 min. Rettes op efter bagning.

CAFE LATTE CREME

800 g	Fløde
320 g	Lys chokolade
10 g	Instant kaffepulver

Kog fløden op og hæld over chokoladen og kaffepulver. Rør grundigt til al chokoladen er smeltet. Dæk cremen med film og sæt på køl natten over.

Pisk cremen op og sprøjt med en dekorationstyle, bølger på toppen af de færdigbagte kransekagestænger. Frys stængerne og skær i 3 cm stykker. Pyntes fx med en kaffebønne og et drys ODENSE Guldstøv.



FESTLIGE KRANSEKAGEKUGLER

KIRSEBÆR (CA. 80 STK.)

KRANSEKAGEMASSE VANILJE

1000 g	ODENSE Kranse XX
300 g	Sukker
30 g	Vaniljesukker
120 g	Past. æggehvite

Massen køres sammen som almindelig kransekagemasse og tilføres smag. Sættes på køl til dagen efter. Kransekagemassen sprøjtes ud med flad firkantet tyl i pladens længde og bages ved 220° C i 13-15 min. Rettes op efter bagning.

KIRSEBÆR CREME

800 g	Fløde
400 g	Hvid chokolade
200 g	Kirsebærpuré (eller brug frosne kirsebær, der koges til en puré)

Kog fløden op og hæld over chokoladen og kirsebærpuré. Rør grundigt til al chokoladen er smeltet. Dæk cremen til med film og sæt på køl natten over.

Pisk cremen op og sprøjt med konfekttulle, små knopper på toppen af de færdigbagte kransekagestænger. Frys stængerne og skær i 3 cm stykker. Pynt fx med en hasselnød vendt i ODENSE Rosastøv.

KRANSEKAGEMASSE (CA. 100 STK)

1000 g	ODENSE Kranse XX
400 g	Sukker
150 g	Past. æggehvite

PYNT

500 g	Overtræk Hvid
-------	---------------

ODENSE Bronze- eller Guldstøv
Pistacienødder, finthakket
Kakaonibs
Frysetørret hindbærpulver

Rør kransekagemassen sammen og lad den hvile på køl i et døgn. Kransekagemassen trilles til kugler af ca. 14 g og bages ved 220° C i 12-14 min.

Kuglerne trilles først i smeltet hvid overtræk og derefter i fx finthakkede pistacienødder, knuste kakaonibs med ODENSE Bronze- eller Guldstøv og frysetørret hindbærpulver.



KONFEKTSTYKKER

KONFEKTSTYKKE VALNØD (60 STK.)

500 g	ODENSE Nougat 1
150 g	Ristede valnødder
150 g	Tørrede figner
250 g	Overtræk Mørk

Hak valnødder og skær figner i små tern. Smelt nougat og vend valnødder og figner i. Fordel massen i ODENSE konfektbakke (eller anden form) foret med bagepapir. Glat overfladen med en palet. Lad konfekten sætte sig en times tid på køl.

Smelt mørk overtræk og smør på begge sider af konfekten. Skær straks med en varm kniv, konfekten i tern på 3x3 cm.

KONFEKTSTYKKE MANDEL OG HASSELNØD (60 STK.)

500 g	ODENSE Nougat 1
150 g	Ristede mandler
150 g	Ristede hasselnødder, afhindet
150 g	Rosiner
250 g	Overtræk Mørk

Hak nødderne. Smelt nougat og vend nødder og rosiner i. Fordel massen i ODENSE konfektbakke (eller anden form) foret med bagepapir. Glat overfladen med en palet. Lad konfekten sætte sig en times tid på køl.

Smelt mørk overtræk og smør på begge sider af konfekten. Skær straks med en varm kniv, konfekten i tern på 3x3 cm.



Odense Marcipans digitale fagcenter
- For Professionelle



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