



JUL & NYTÅR

— MED —

ODENSE MARCIPAN

KONFEKT, KRANSEKAGER, NYTÅRSDESSERT

– SAMT OPSKRIFTER INSPIRERET AF VINDERNE FRA KONKURRENCEN
OM DANMARKS BEDSTE KRANSEKAGE.



GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT

www.odense-professionel.dk

JULEKONFEKT

Bring konfekten helt frem på disken eller i montren i hele julemåneden. Frist med smagsprøver og sælg den hjemmelavede julekonfekt i **ODENSE** Tinæske.

God service for dine kunder/gæster og mersalg for dig.

HVID KONFEKT 300 STK.

- 1.900 g** ODENSE Mandelråmasse Valencia eller ODENSE Økologisk Mandelråmasse 55%/Økologisk Marzipan 1 kg
- 1.250 g** hvid chokolade
- 250 g** smør
- 140 g** frysetørret hindbær
- 40 g** lakridspulver
- 425 g** hvid chokolade

1. Rul marcipanen ned på 5 mm, og læg i en kantplade med bagepapir.
2. Temperer de 1.250 g hvid chokolade. Bland sammen med smeltet smør.
3. Bland hindbær og lakrids i.
4. Hæld massen over marcipanen og smør den jævnt ud.
5. Sæt på køl i ca. 30 min., eller indtil den er fast.
6. Tag ud fra køl og vend ud af kantpladen.
7. Temperer hvid chokolade og smør over marcipanbunden.
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 stk. til kalenderpakker eller en mindre portion. Konfekten kan laves i flere varianter med fx **hassel nøddeflager** og **mælkechokolade**, eller **pistacienødder** og **hvid chokolade**.

Sælg som sampak i ODENSE Tinæske med æskeindlæg til i alt 18 stk. (2x9 stk.).





MØRK KONFEKT 300 STK.

825 g peanuts/mandler, usaltede
600 g vand
200 g salt

1.900 g ODENSE Mandelråmase Valencia eller ODENSE Økologisk Mandelråmase 55%/Økologisk Marcipan 1 kg
600 g ODENSE Nougat 1
1.000 g mørk chokolade
425 g mørk chokolade

1. Kog vand og salt op, tilsæt peanuts/mandler. Lad dem trække i ca. 20 min.
2. Hæld vandet fra og tør peanuts/mandler i ovnen ved 140° C i ca. 15 min.
3. Hak peanuts/mandler groft.
4. Rul marcipanen ned på 5 mm, og læg i en kantplade med bagepapir.
5. Smelt nougat ganske let og temperer de 1.000 g mørk chokolade. Bland det sammen.
6. Bland de saltede peanuts/mandler i.
7. Hæld massen over marcipanen og smør den jævnt ud.
8. Sæt på køl i ca. 30 min., eller indtil den er fast.
9. Tag ud fra køl og vend ud af kantpladen.
10. Temperer mørk chokolade og smør over marcipanbunden.
11. Skær ud i ønsket konfektstørrelse, fx 3 x 3 cm.

LYS KONFEKT 300 STK.

1.900 g ODENSE Mandelråmase Valencia eller ODENSE Økologisk Mandelråmase 55%/Økologisk Marcipan 1 kg
600 g ODENSE Nougat 1
1.000 g lys chokolade
825 g ODENSE Mandelsplitter, ristede
165 g Kaffe Latte Macchiato Pasta/Frysetørret kaffe*
425 g lys chokolade

*Frysetørret kaffe kan anvendes i stedet for Kaffe Latte Macchiato Pasta. Blend frysetørret kaffe og smag chokoladeblandingen til med pulveret.

1. Rul marcipanen ned på 5 mm, og læg i en kantplade med bagepapir.
2. Smelt nougaten ganske let og temperer de 1.000 g lys chokolade. Bland det sammen.
3. Bland mandelsplitter og kaffe latte-pasta i. Det sætter sig hurtigt grundet vandindholdet i pastaen.
4. Hæld massen over marcipanen og smør den jævnt ud.
5. Sæt på køl i ca. 30 min., eller indtil den er fast.
6. Tag ud fra køl og vend ud af kantpladen.
7. Temperer lys chokolade og smør over marcipanbunden.
8. Skær ud i ønsket konfektstørrelse, fx 3 x 3 cm.



DEN MED NOUGAT

Inspireret af vinderen af konkurrencen om Danmarks Bedste Kransekage 2023

Ronja Maluna Sommer, TAFFELBAY

- 5.000 g** ODENSE Kranse XX
- 2.000 g** sukker
- 300 g** honning
- 700 g** past. æggehvide

KRANSEKAGEMASSE

Kranse XX, sukker og honning røres sammen. Æggehvider tilsættes lidt ad gangen.

Massen sættes på køl i min. 1 døgn. Sprøjtes ud i lange stænger med ODENSE Trekant tylle nr. 1. Tag 800 g fra til passionskransekage. Stængerne fryses og skæres i 12 cm lange stykker, som drejes til ringe.

- 800 g** færdigrørt kransekage-masse
- 145 g** Passionsfrugt puré
- 1.000 g** ODENSE Sprøjteklar Nougat

FYLD

Bland puré i kransekagemassen og sprøjt ca. 4 g i hver kransekagering, så de får en bund.

Bag kransekagerne ved 210° C i 10-12 min. Tryk bunden ned så snart kagerne kommer ud af ovnen og sprøjt ca. 5 g nougat i hver. Lad kagerne køle af.

- 400 g** flormelis
- 80 g** past. æggehvide

GLASUR

Rør en fast sprøjteglasur og sprøjt kransekagerne fint op.

- 800 g** sukker
- 480 g** piskefløde
- 400 g** Passionsfrugt puré
- 8 g** salt
- 160 g** smør

KARAMEL

Smelt sukker til en gylden karamel, i en stor gryde. Kog fløde og Passionsfrugt puré op, hver for sig. Tilsæt først den varme passionsfrugtpuré til karamellen og derefter den varme fløde. Kog karamellen til 110° C og tag den af varmen. Tilsæt smør og salt. Lad karamellen køle helt af, inden den fyldes i kransekagerne.

- 800 g** mørk chokolade
- 2 g** ODENSE Bronze Støv

PYNT

Temperer chokoladen og smør den ud på et stykke bagepapir, som har været krøllet helt sammen, for så at blive glattet ud igen.

Lad chokoladen sætte sig og træk bagepapiret af. Pensel med bronzestøv på siden, der vendte mod bagepapiret. Knæk små stykker af chokoladen og pynt kransekagerne. Pynt evt. også med tørrede spiselige rosen- og jasminblade.



DANMARKS BEDSTE KRANSEKAGE

180 STK.

A DROP OF CITRUS

Inspireret af vinderen af andenpladsen i konkurrencen om Danmarks Bedste Kransekage 2023
Anne Sigvardsen, Andersen Bakery

KRANSEKAGEMASSE

6.000 g ODENSE Kranse XX **480 g** past. æggehvide
1.650 g sukker **10 g** citronskal, revet
665 g flormelis

Kranse XX, sukker og flormelis røres sammen.
Æggehvider tilsættes lidt ad gangen sammen med citronskal.

Rul massen ud på 17 mm mellem 2 stykker bagepapir og frys det.

Udstik den frosne masse med rund udstikker Ø5 cm og bag dem ved 210° C i 10-12 min.

PYNT

660 g lys chokolade
110 g vegetabilsk olie
220 g ODENSE Hasselnødder, hakkede

Smelt chokoladen og tilsæt olien.
Hak hasselnødderne fint og bland dem i chokoladen.
Dyp bunden af kransekagerne i chokoladen.

FYLD

300 g Yuzu puré – optøet **15 g** Textura Gellan
300 g vand **1.800 g** abrikosmarmelade
330 g sukker
14 g Textura Citras

Alle ingredienser, undtagen abrikos, koges op et par minutter.

Køl geléen af. Blend den afkølede gelé glat. Rør geléen sammen med abrikos og sprøjt ca. 15 g på hvert stykke kransekage.

Pynt evt. med lyse chokoladestrå og skovsyre.



PRÆSENTER
DINE KRANSEKAGER I
ODENSE TINÆSKE SORT.
STIL DEN PÅ DISKEN ELLER I EN MONTRE.

Løft salget med enkle, lækre smagsprøver, der vækker appetitten hos dine kunder. Husk "smagsprøveskiltet".
Sælg enkeltvis, som prisvenlig sampak eller som ja-tak-tilbud.



NYTÅR

Inspireret af vinderen af tredjepladsen i konkurrencen om Danmarks Bedste Kransekage 2023
Mette Sophie Olsen, Conditori La Glace

KRANSEKAGEMASSE

- 3.600 g** ODENSE Kranse XX
- 2.000 g** flormelis
- 720 g** past. æggehvide
- 2.400 g** mørk chokolade - smeltet

Kranse XX og flormelis røres sammen.
Æggehvider tilsættes lidt ad gangen.

Chokoladen tilsættes og massen sprøjtes ud med ODENSE Snabeltyl, med det samme.

Vær OBS på at konsistensen er blød, så længe chokoladen er varm. Massen sætter sig efter kort tid ved stuetemperatur.

PYNT

- 2.300 g** ODENSE Chokoladetrøffel Mørk
- 10 g** ODENSE Guld Støv

Skær de afkølede kransekagestænger i 7 cm og pynt med chokoladetrøffel.

Drys til sidst med guldstøv.

SOLBÆR GELÉ

- 600 g** Solbær puré – optøet
- 180 g** vand
- 180 g** sukker
- 9 g** citronskal, revet
- 8,5 g** Textura Citras
- 8,5 g** Textura Gellan

Kog alle ingredienser op og lad koge et par minutter.

Køl geléen af. Blend den afkølede gelé glat.

Sprøjt solbær-geléen på stængerne.

Stængerne bages ved 200° C i 10-12 min. Stængerne rettes op med det samme de kommer ud af ovnen.



ÅRETS NYTÅRSDESSERTKAGE

ODENSE MARCIPAN ønsker alle et godt nytår med denne smagfulde og farverige dessertkage

NØDDEBUNDE

- 1.700 g** past. æggehvite
- 2.050 g** sukker
- 2.125 g** ODENSE Hasselnødder, hakkede
- 170 g** Maizena
- 16 g** salt

Pisk hviderne stive sammen med sukker. Vend nødder, maizena og salt i.

Vej 125 g af i tærteform Ø18 cm eller fedtsprayed kageringe Ø16 cm og bag ved 175° C i 18-20 min.

SAMMENLÆGNING

Sæt plastfolie i 24 kageringe Ø16 cm og læg en nøddebund i.

Fordel 150 g karamelcreme på hver af nøddebundene og læg en bund mere på. Gem evt. rester af creme, til at smøre op med.

Fordel solbærmoussen ovenpå og frys kagerne.

Smør de frosne kager op med resten af karamelcremen.

KARAMELCREME

- 920 g** sukker
- 530 g** past. æggehvite
- 1.350 g** smør, blødt
- 1.350 g** ODENSE Trøffel med karamelsmag

Pisk æggehviter og sukker over vandbad til 65° C.

Hæld massen i en kedel og pisk den, til den er luftig og afkølet.

Tilsæt smør og trøffel af flere omgange og pisk godt igennem til cremen er helt let og luftig.

SOLBÆRMOUSSE

- 54 g** husblas (27 bl.)
- 1.460 g** Solbær puré
- 150 g** Citron puré
- 3.500 g** fløde
- 525 g** flormelis

Læg husblas i blød i koldt vand.

Varm solbærpuré og citronpuré op og smelt husblas heri. Lad det køle af til ca. 45° C.

Pisk fløde og flormelis til let skum og vend det med solbærpuréen. Pas på den ikke skiller pga. det høje syreindhold.

PYNT

- 720 g** Klar gelé, fx Credigel
- 3.000 g** ODENSE Overtræksmarcipan Neutral

Smør gelé på toppen af kagerne.

Rul overtræksmarcipanen ned på 2,5 mm og rul marcipanen med mønstret kagerulle.

Skær bånd på 52 x 5,5 cm.

Flyt båndene over på en bageplade og brænd dem med en gasbrænder.

Læg marcipanbåndene om kagerne med det samme.

Pynt evt. med frysetrørret hindbær og tørrede kornblomster.



JUL & NYTÅR

MED ODENSE MARCIPAN

**RUSTIKKE KRANSEKAGER
UDEN TILSAT SUKKER**

40 STK.

1.000 g ODENSE Marcipan uden tilsat sukker
100 g past. æggehvide
200 g pistaciekerner, hasselnøddeflager,
mandelflager eller valnødder

Rør marcipanen med æggehvider.

Tril, enten stænger eller kugler af marcipanen, i de valgte nødder og sæt på bageplader med bagepapir.

Bag ved 210° C i 10-12 min.



GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT

www.odense-professionel.dk

