EST. 1909

Odense Professionel

GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT

JUL & NYTÅR
MED
ODENSE MARCIPAN

OPSKRIFTER INSPIRERET AF VINDERKRANSEKAGER FRA KONKURRENCEN OM DANMARKS BEDSTE KRANSEKAGE OG MASSER AF SPÆNDENDE KONFEKTINSPIRATION.

www.odense-professionel.dk

DANMARKS BEDSTE KRANSEKAGE

"VICTORIA"

Inspireret af vinderen af konkurrencen om
Danmarks Bedste Kransekage 2025
– Rondja Maluna Sommer, Taffelbay

135 STK.

KRANSEKAGEMASSE

5.000 g	ODENSE Kranse XX
2.000 g	Sukker
300 g	Honning
560 g	Past. æggehvide
240 g	Frossen revet citronskal

BROKEN GEL HINDBÆR

400 g	Hindbær puré, frossen
160 g	Sukker
50 g	Citron puré, frossen
5 g	Textura Gellan
5 g	Textura Citras

PYNT

450 g	ODENSE Trøffel á la DK
450 g	ODENSE Overtræk Hvid

FREMGANGSMÅDE

Rør Kranse XX, sukker og honning sammen. Tilsæt æggehvider lidt ad gangen, sammen med revet citronskal. Lad massen trække på køl i min. ét døgn.

Rul massen ud mellem 2 stykker bagepapir til 15 mm og sæt på frost.
Udstik den frosne masse med en blomsterudstikker Ø 7 cm.
Bag kransekagerne ved 210º C i ca. 12 min.

Broken gel

Kom alle ingredienser i en gryde og kog dem igennem i ca. 2 min.
Sæt derefter på køl, til det er stivnet. Blend til en glat masse før brug.

Pynt

Smelt hvid overtræk og rør DK trøffel i.
Dyp bunden af kransekagerne i trøflen.
Smør resten af trøflen tyndt ud på et stykke plastik og lad det sætte sig kort.
Stik små oblater ud med udstikker Ø 3 cm og sæt på køl.

Sprøjt en dut af broken gel på kransekagerne og pynt med oblaterne.

DANMARKS BEDSTE KRANSEKAGE

"CITRUS"

Inspireret af vinderen af andenpladsen i konkurrencen
om Danmarks Bedste Kransekage 2025
– Frederikke Jensen, Conditori La Glace

175 STK.

KRANSEKAGEMASSE

5.000 g	ODENSE Kranse XX
925 g	Flormelis
925 g	Sukker
325 g	Past. æggehvide
200 g	Citron puré, frossen
100 g	Frossen revet citronskal

BROKEN GEL CITRON

550 g	Vand
260 g	Citron puré, frossen
320 g	Sukker
10 g	Textura Gellan
10 g	Textura Citras

PYNT

875 g	ODENSE Mandelsplitter, ristede
1.750 g	Orange chokolade

FREMGANGSMÅDE

Rør Kranse XX med flormelis og sukker. Tilsæt æggehvider lidt ad gangen, sammen med citronpuré og citronskal. Lad massen trække på køl min. ét døgn.
Sprøjt massen ud med ODENSE Snabeltyl.
Bag kransekagerne ved 210º C i ca. 12 min.

Broken gel

Kom alle ingredienser i en gryde og kog igennem i ca. 2 min. Sæt derefter på køl, til det er stivnet.
Blend til en glat masse før brug.
Sprøjt broken gel i kransekagestængerne og frys dem.

Skær stængerne i 8 cm lange stykker og drys med ristede mandelsplitter.

Pynt

Temperer orange chokolade og dyp bunden af kransekage-stykkerne heri. Smør resten af chokoladen tyndt ud på et stykke plastik og lad den sætte sig kort.

Stik små blomster ud med blomsterudstikker Ø 3 cm og sæt på køl, til de har sat sig helt.

Pynt kransekagerne med de orange blomster.

DANMARKS BEDSTE KRANSEKAGE

"MED HINDBÆR OG FENNIKEL"

Inspireret af vinderen af tredjepladsen i konkurrencen om Danmarks Bedste Kransekage 2025
– Kirsten Højbjerg, Bank's Mikrobageri & Café

175 STK.

KRANSEKAGEMASSE

5.000 g	ODENSE Kranse XX
2.000 g	Brun farin
500 g	Past. æggehvide
20 g	Fennikelfrø, knust

HINDBÆRGANACHE

350 g	Inspiration Hindbær
230 g	ODENSE Chokolade Hvid
360 g	Fløde
100 g	IGOS Glukose 84%

BROKEN GEL HINDBÆR

680 g	Hindbær puré, frossen
270 g	Sukker
85 g	Citron puré, frossen
9 g	Textura Gellan
9 g	Textura Citras

PYNT

700 g	ODENSE Chokolade Mørk 58%
350 g	ODENSE Overtræk Hvid
10 g	Frysetørret hindbær

FREMGANGSMÅDE

Rør Kranse XX med brun farin. Tilsæt æggehvider lidt ad gangen sammen med knuste fennikelfrø. Lad massen trække på køl min. ét døgn.

Sprøjt massen ud med ODENSE Snabeltyl og skær i 8 cm lange stykker. Bag kransekagerne ved 210° C i ca. 12 min.

Hindbærganache
Kog fløde og glukose op og hæld over Inspiration Hindbær og Hvid chokolade. Lad det smelte sammen i ca. 5 min., og stavblend til en glat masse. Sæt på køl natten over.

Broken gel hindbær
Kom alle ingredienser i en gryde og kog igennem i ca. 2 min. Sæt derefter på køl, til det er stivnet. Blend til en glat masse før brug.

Pynt
Temperer den mørke chokolade og dyp bunden af kransekagestykkerne heri.

Blend de frysetørrede hindbær og sigt et tyndt lag af hindbærpulver ud på et stykke plastik.

Smelt hvid overtræk og sprøjt små dutter ud på hindbærpulveret. Læg et rent stykke plastik over og tryk med fx låget fra en fedtspray, så du får helt tynde oblater. Sæt på køl, til de har sat sig helt.

Sprøjt broken gel og hindbærganache skiftevis i kransekagestykkerne og pynt med oblaterne.

KONFEKT BARER

25 STK.
MINI ROULADE BAR - KAFFE-HINDBÆR

4 g	Instant kaffe
50 g	Kaffe Latte Macchiato pasta
1.000 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia
500 g	ODENSE Trøffel á la DK
450 g	ODENSE Chokolade Mørk 58%
10 g	Frysetørret hindbær

FREMGANGSMÅDE

Rør Instant kaffe ud i Latte Macchiato pasta, og ælt blandingen godt ind i marcipanen. Rul ud til 3 mm tykkelse i en rektangel (lidt mindre end en plade 46x54 cm). Smør DK trøffel jævnt på marcipanen, og stil den på køl eller frost, til trøflen har sat sig.

Del i 4 lange baner på 9 cm i bredden. Rul hver bane sammen på den lange led til en roulade. Del rouladerne i barer á 9 cm i længden eller i mindre stykker på 2,5 cm.

Temperer den mørke chokolade. *Bundtræk først rouladerne ved at sprøjte en ca. 9 cm lang stribe chokolade på bagepapir, og placér rouladerne herpå. Lad chokoladen hærde op.

Overtræk derefter rouladerne helt med tempereret mørk chokolade. Drys med frysetørret hindbær som afslutning.

TIP
Opbevar konfekten ved stuetemperatur – ikke i køleskab.

TIP
**Rouladerne er nemmere at arbejde med, når de bundtrækkes med chokolade før yderligere overtræk med tempereret chokolade – det giver en stabil bund og gør dem lettere at håndtere uden at hænge fast i dyppegaflen.*

55 STK.
MINI KOKOS BAR MED TRØFFEL Á LA DUBAI

500 g	Kokosmel, fin
800 g	CREDI®SHINE Lyngelé
200 g	ODENSE Trøffel á la Dubai
1.000 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia
10 g	Frossen revet citronskal
200 g	ODENSE Chokolade Mørk 58%
650 g	ODENSE Chokolade Mælk 37%
75 g	Kokosmel til pynt

FREMGANGSMÅDE

Rør kokosmel og lyngelé sammen, og sæt til side, mens marcipanen gøres klar.

Ælt revet citronskal ind i marcipanen, og rul den ud til 5 mm tykkelse (36 x 40 cm). Smør Dubai trøffel jævnt på marcipanen, og stil den på køl eller frost, til trøflen har sat sig.

Smør kokosmassen ovenpå marcipanen, og stil på køl, til kokosmassen er fast.

Vend pladen, så marcipansiden er opad, og smør tempereret mørk chokolade på. Vend pladen igen, så chokoladesiden vender nedad, og skær i barer på 2,5 x 9 cm eller i mindre firkanter på 2,5 x 2,5 cm. Dyp i tempereret lys chokolade og pynt med kokosmel.

25 STK.
MINI ROULADE BAR - MANGO-PASSION

150 g	IGOS Mango-Passion Frugtfyld
1.000 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia
400 g	ODENSE Trøffel á la Dubai
75 g	ODENSE Chokolade Mørk 58%
225 g	Inspiration Yuzu
75 g	Pistacienødder, hakkede 2-4 mm

FREMGANGSMÅDE

Ælt mango-passionsfrugtfyld godt ind i marcipanen. Rul ud til 3 mm tykkelse i et rektangel (lidt mindre end en plade 46x54 cm). Smør Dubai trøffel jævnt på marcipanen, og stil den på køl eller frost, til trøflen har sat sig.

Del i 4 lange baner på 9 cm i bredden. Rul hver bane sammen på den lange led til en roulade. Del rouladerne i barer á 9 cm i længden eller i mindre stykker på 2,5 cm.

Temperer den mørke chokolade. *Bundtræk først rouladerne ved at sprøjte en ca. 9 cm lang stribe chokolade på bagepapir, og placér rouladerne herpå. Lad chokoladen hærde op.

Overtræk derefter rouladerne helt med tempereret Inspiration Yuzu. Drys med hakkede pistacienødder som afslutning.

TIP
**Rouladerne er nemmere at arbejde med, når de bundtrækkes med chokolade før yderligere overtræk med tempereret chokolade – det giver en stabil bund og gør dem lettere at håndtere uden at hænge fast i dyppegaflen.*

Ønskes det, kan Inspiration Yuzu også bruges til bundtræk af rouladerne.

”DESSERTKAGE MANGO-PASSION MED GIN HASS MOUSSE”

NYTÅRSDESSERTKAGE TIL CA. 6 PERS.

5 STK.

BUND

1.000 g	ODENSE Kranse XX
500 g	Flormelis
175 g	Past. æggehvide
125 g	Citron puré, frossen

MANGO-PASSIONSCREME

150 g	Fløde
500 g	Kåkå vaniljecreme
300 g	IGOS Mango-Passion Frugtfyld

GIN HASS MOUSSE

525 g	Fløde
245 g	IGOS Mango-Passion Frugtfyld
175 g	Limesaft
4 g	Skal af 2 lime
4 g	Friske mynteblade
100 g	Malibu Rom
140 g	Credi Fond Neutral
75 g	Velvet Spray lys brun

TUILLE PYNT

40 g	IGOS Glukose 84%
5 g	Guld spray

FREMGANGSMÅDE

Bund
Rør Kranse XX og flormelis ensartet med en spartel sammen med en smule af hviderne. Tilsæt resten af hviderne og citronpuréen lidt ad gangen.
Rør massen på høj hastighed i 1 min.
Sprøjt massen i ringe på Ø 16 cm (350 g pr. bund).
Bag ved 200º C i ca. 20 min.

Mango-passionscreme
Pisk fløden til let skum.
Bland Kåkå vaniljecreme og Mango-Passionsfrugtfyld, og vend flødeskummet i.
Sprøjt 180 g i en kuppel på midten af hver bund.

Gin Hass mousse
Pisk fløden til let skum.
Blend Mango-Passionsfrugtfyld, limesaft, revet limeskal og mynteblade til en ensartet masse.
Pisk Malibu sammen med Credi Fond Neutral, og vend det i frugtblandingen.
Vend derefter flødeskummet i.
Sprøjt moussen oven på kagen med St. Honoré tyl. Sprøjt fra kanten og ind mod midten i bløde bølger (se foto).
Frys kagerne, og spray med lys brun Velvet spray.

Tuille pynt
Læg glukose i små portioner á 8 g på en silikonemåtte.
Tør i ovnen ved 130º C i ca. 60 min.

Lad tuilerne afkøle, og spray med guldspray. Pynt påsættes umiddelbar før servering. Læg pynten ved siden af ved salg.

EST. 1909

Odense Professionel

GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT

300 STK.
KONFEKTSTYKKER Á LA DK

1.900 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia
1.000 g	Inspiration hindbær
1.100 g	ODENSE Trøffel á la DK
200 g	Kokosmel, fin
200 g	ODENSE Mandelsplitter, ristede
40 g	Frysetørret hindbær
80 g	Malibu Rom
25 g	Frysetørret hindbær
425 g	ODENSE Chokolade Mørk 58%

FREMGANGSMÅDE

Rul marcipanen ned på 5 mm, og læg den i en kantplade med bagepapir.

Smelt Inspiration Hindbær let, og rør den sammen med DK trøffel, kokosmel, ristede mandelsplitter, frysetørret hindbær og Malibu. Fordel massen jævnt på marcipanen.

Drys med frysetørret hindbær, og sæt på køl indtil den er fast.

Tag ud fra køl, og vend den ud af kantpladen.

Temperer den mørke chokolade, og smør over marcipanbunden.

Skær ud i ønsket konfektstørrelse, fx 3 x 3 cm.

300 STK.
KONFEKTSTYKKER Á LA DUBAI

1.900 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia
1.000 g	Hvid chokolade med pistacienødder
1.000 g	ODENSE Trøffel á la Dubai
200 g	Pistacienødder, hakkede 0-2 mm
200 g	ODENSE Mandelsplitter, ristede
40 g	Frossen revet citronskal
50 g	Pistacienødder, hakkede 0-2 mm
425 g	ODENSE Chokolade Mørk 58%

FREMGANGSMÅDE

Rul marcipanen ned på 5 mm, og læg den i en kantplade med bagepapir.

Smelt pistaciechokoladen let, og rør den sammen med Dubai trøffel, revet citronskal samt hakkede pistacienødder og ristede mandelsplitter. Fordel massen jævnt på marcipanen.

Drys med pistacienødder, og sæt på køl indtil den er fast.

Tag ud fra køl, og vend den ud af kantpladen.

Temperer den mørke chokolade, og smør over marcipanbunden.

Skær ud i ønsket konfektstørrelse, fx 3 x 3 cm.

www.odense-professionel.dk