

OPSKRIFTER PÅ KAGER MED **CHOKOLADE**



Gør det nu:
FORNY DIT
SORTIMENT & SKAB
MERSALG

Odeme



KLIPSTÆNGER

MED CHOKOLADE- OG KANEL

(21 STÆNGER)

FORDEJ/ HÆVESTYKKE:

1200 g vand
16 g gær
1200 g mel

1. Blandes sammen og står 1 time i bageriet. Opbevares på køl med film over til næste dag.
2. Dag 2 tages fordej/hævestykke ud fra køl 1 time før anvendelse.

BLØDDEJ

2800 g hvedemel
600 g vand
300 g sukker
160 g gær
40 g salt
400 g past. æg
600 g smør (koldt)

1. Fordej blandes med øvrige ingredienser, undtagen smør og røres 5 min.

2. Koldt smør tilsættes og dejen æltes langsomt i 3 min. (1. gear) og derefter ca. 4 min. hurtigt (2. gear) til dejen er skær.

Liggetid: 2 x 15 min.

Rasketid: 40-45 min.

Bagetid: 12-14 min ved 220° C

FYLDNING

1000 g ODENSE Kranse Mørk
1000 g smør/margarine
1000 g sukker
250 g past. æggehvite

Ingredienserne røres sammen til en ensartet masse

Oprørt creme

ODENSE Chokolade Chunks

Kanel

ODENSE Mandelflager

SUKKERVAND

2 dele sukker
1 del vand

1. Koges op og stilles til afkøling.

KLIPSTÆNGER

1. Bløddejen deles i stykker á 1 kg, dejen slås op og ligger 15 min. Dejen rulles ned på 2,5 mm, ca. 20 x 110 cm.
2. 1000 g fyldningsmasse fordeles på dejen og derpå 900 g oprørt creme. 150 g chokolade chunks fordeles på cremen og et drys kanel. Rul dejen sammen som til snegle og del den i 3 til aluform nr. 7372.
3. Klip stangen i 1 cm tykke skiver og tryk skiverne ud skiftevis til hver side. Stængerne pensles med æg og drysses med mandelflager.
4. Raskes og bages. Pensles eller sprayes med koldt sukkervand straks efter bagning.

MIDSOMMER

CHOKOLADETÆRTE

TIL SKT. HANS OG STUDENTERFEST

CHOKOLADEBUNDE

Se opskrift s. 8. Beregn 10 bunde på Ø14 cm pr. kantplade.

JORDBÆRCREME

2500 g frosne jordbær
1000 g sukker
1000 g piskefløde
10 bl. husblas

1. Bærrene råsyltes med sukker drysset over. Koges op, afkøles og blendes.
2. 1000 g jordbær puré blandes med den udblødte og smeltede husblas og puréen vendes i 1000 g let pisket flødeskum.

OBS: Frugtpuréen skal anvendes indenfor få dage og opbevares på køl.

CHOKOLADE SPRAY

400 g ODENSE Chokolade pastil hvid
150 g ODENSE Kakaosmør pastil

Chokolade og kakaosmør pastiller varmes op til ca. 35° C og sprayeres på de frosne kager.



CHOKOLADEBÅND

ODENSE Chokolade pastil hvid

1. Chokoladen smeltes og smøres ud i et tyndt lag på ca. 65 x 6 cm på en frysekold, glat marmorplade.
2. Chokoladebåndet frigøres og løftes fra marmorpladen til bordet og deles i 2 lange trekantstykker fra hjørne til modsat hjørne. Chokoladebåndene vikles straks om kanten på tærten og der skal være ca. 10 cm overlap, så chokoladen hæftes fast.

TÆRTE

1. Chokoladebunde udstikkes med en ring på Ø 14 cm.
2. 150 g jordbærcreme pr. bund smøres på halvdelen af bundene. Den anden bund lægges oven på cremen og kagen smøres op i kanten og på toppen med jordbærcreme og stilles på frost.
3. Tærterne sprayeres med hvid chokolade direkte fra frost og pyntes færdig med hvidt chokoladebånd og friske jordbær.

Tips:

Tærten kan opbevares på frost efter den er sprayet med chokolade. Skal tøs op over køl, for at undgå kondens.



BAGT CHOKOLADETÆRTE

LINSEDEJ

5000 g hvedemel
3325 g rulle margarine
1700 g flormelis
575 g past. helæg
100 g bagepulver

MAZARINMASSE

5000 g ODNSE Bitter 00
3500 g sukker
3500 g røremargarine
3500 g past. helæg
800 g hvedemel

Ingredienserne røres sammen som normal mazarinmasse. Husk altid at vende hvedemel i til sidst, så man undgår at massen bliver for sej.

MAZARINMASSE MED CHOKOLADE

1000 g mazarinmasse
200 g ODNSE Chokolade
pastil mørk

Chokolade pastillerne smeltes og blandes i mazarinmassen, lige inden tærterne gøres klar til afbagning. Beregn 300 g masse pr. tærte.

Rabarberstykker, frosne.

TÆRTE

1. Linsedejen rulles ned til 2,5 mm og stikkes ud med rund udstikker Ø20 cm. Tærteformene fores med dej.
2. 300 g mazarinmasse fyldes i formene og 60 g rabarberstykker fordeles på dejen.
3. Bages ved 190° C i 38-40 min. og afkøles.
4. Pensles eller sprayes med neutral gele på toppen.

Tips:

Tærten kan lunes, evt. på grill, og serveres med is.





CHOKOLADEMAZARINER

LINSEDEJ

Se opskrift på modstående side

CHOKOLADE- MAZARINMASSE

5000 g ODENSE Kranse mørk
3500 g sukker
4000 g røremargarine
2500 g ODENSE Chokolade chunks
4000 g past. helæg
1000 g hvedemel

Ingredienserne røres sammen som normal mazarinmasse.

MAZARINER

1. Linsedejen rulles ned til 2,5 mm, stikkes ud med rund udstikker nr. 12, Ø 8,5 cm. Aluform 7108 fores med linsedejen.
2. 35 g chokolade-mazarinmasse fyldes i hver form.
3. Bages ved 210° C i 12-14 min. og afkøles.
4. Kagerne dekoreres med mørk og hvid chokolade som foto.

CHOKO FRUGTSNITTER

(55 SNITTER)

LINSEDEJ

Se opskrift side 4.

CHOKOLADE-MAZARINMASSE

Se opskrift side 5.

JORDBÆRCREME

Se opskrift side 3.

400 g skovbær, frosne.

SNITTERNE

1. Linsedejen rulles ned til 2,5 mm og lægges i en kantplade. 3000 g chokolade-mazarinmasse fordeles i pladen og de frosne skovbær fordeles på massen.
2. Bages ved 190° C i ca. 40 min og afkøles.
3. Pladen deles i 5 x 11 stykker.
4. Jordbærcreme sprøjtes på toppen og snitterne pyntes med friske jordbær.



CHOKOLADE MARENGS

(CA. 90 STK.)

1000 g past. æggehvide

1000 g sukker

500 g flormelis

250 g ODENSE Hasselnødder,
hakkede

750 g ODENSE Chokolade
Chunks

40 g kakaopulver

ODENSE Chokolade pastil mørk

1. Æggehvide og sukker lunes op til 40° C og piskes op i ca. 15 min. ved middel hastighed. Resten af ingredienserne vendes i den piskede masse.
2. Marengsen sættes af på inderkanten af rørekedlen med skrabelærred og den ønskede størrelse på marengsen skrubes af kanten og sættes af på silikonepapir med 2 skrabelærred. Den ekstra afsætning på kedlens kant former marengsen jævn, så toppe ikke knækkes af efter afbagning.
3. Bages ved 150° C i ca. 25 min med åbent spjæld og stilles til afkøling ved rumtemperatur til næste dag.
4. Bundtrækkes med mørk chokolade.

Tips:

Marengskagerne kan stå op til 5 dage i rumtemperatur.



CHOKOLADE BUND

(7 KANTPLADER)

5000 g ODENSE Bitter 00
1500 g sukker
2500 g past. æggeblommer
1500 g past. helæg

1250 g smør eller røremargarine
1500 g ODENSE Chokolade
pastil mørk

1500 g sukker
1500 g past. æggehvide

1000 g hvedemel, sigtet
150 g kakaopulver, sigtet

1. Bittermasse og sukker røres sammen og æggene tilsættes lidt ad gangen.
2. Chokoladen smeltes og smørret/margarinen tilsættes chokoladen og det røres sammen. Mænges derefter i massen.
3. Sukker og æggehvide piskes op til marengs i en kedel og mænges i massen sammen med sigtet hvedemel og kakaopulver.
4. Massen fordeles med 2450 g i hver kantplade og bages i 25 min. ved 165° C.

Tips:

Med denne chokoladebund har du basen til Midsommer chokoladetærte.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 - 19 · DK-5000 Odense C · Tlf. +45 63 11 72 00 · www.odense-marcipan.dk