

ODENSE CHOKOLADE MANGE MULIGHEDER – HELE DAGEN

Inspiration og opskrifter udviklet til foodservice,
hvor kvalitet, anvendelighed og smag går hånd i hånd.



EST. 1909

Odense
Professionel

GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT

SUCCEES MED CHOKOLADE

Her får du inspiration til, hvordan chokolade kan anvendes bredt i det professionelle køkken – fra morgenservering og mellemmåltider til kager, desserter og søde elementer på aftenmenuen.

Med **ODENSE Chokolade Mørk 58%** og **ODENSE Chokolade Hvid** får du en bred anvendelig chokolade, udviklet til at fungere i en travl hverdag. Chokoladen er nem at arbejde med, giver ensartede resultater og kan bruges i mange forskellige opskrifter og serveringssituationer.

Brug opskrifterne som inspiration til, hvordan chokolade kan indgå hele dagen, hele ugen og hele året:

- **Hele dagen** – fra morgenbrød, bagværk og snacks til desserter og små søde serveringer
- **Hele ugen** – med variation i udtryk, smag og serveringsform
- **Hele året** – både til sæsonprægede serveringer og faste klassikere

Opskrifterne er udviklet med fokus på det professionelle køkken og kan nemt tilpasses portionsstørrelser, produktion og menuplanlægning. Samtidig viser de, hvordan både mørk og hvid chokolade kan bidrage med smag, tekstur og kvalitet, uanset om chokoladen er i fokus eller bruges som et smagfuldt element i kagen.

TIP

TÆNK CHOKOLADE IND SOM SMAGSGIVER – DINE KUNDER VIL ELSKE DET

Morgen: Bagværk, boller, kranse, croissanter

Dagtimer: Cookies, konfekt, snack-løsninger

Aften: Klassiske desserter eller moderne fortolkninger

Rest & genbrug: Dekorationer, brud, rocky road og fyld



CHOKOLADE MØRK

Nettovej 1,1 kg

Energi	2346 kJ / 564 kcal
Fedt	29,0 g
Protein	12,0 g
Kulhydrater	42,0 g
Fibre	1,0 g
Salt	0,0 g

103076

CHOKOLADE HVID

Nettovej 1,1 kg

Energi	2346 kJ / 564 kcal
Fedt	29,0 g
Protein	12,0 g
Kulhydrater	42,0 g
Fibre	1,0 g
Salt	0,0 g

103078

72 STK.

BOLLER MED CHOKOLADE

Ideel som morgenbolle, mellemmåltid eller del af en kaffeløsning

DEJ

180 g	Gær
6 dl	Sødmælk
600 g	Æg
300 g	Sukker
1800 g	Hvedemel
960 g	Smeltet smør
300 g	ODENSE Chokolade Mørk 58%
300 g	ODENSE Chokolade Hvid
600 g	Æg

SÅDAN GØR DU:

Opløs gæren i mælken og ælt resten af ingredienserne i. Ælt dejen 5-10 min. på røremaskine med dejkrog. Lad dejen hæve tildækket i 30 min.

Slå dejen ned og hæld chokolade og sammenpiskede æg over. Hak dejen sammen med chokolade og æg, med en metalskraber. Den skal ende med at være lidt klumpet at se på, så hak ikke for meget.

Hak 72 boller ud og læg dem på bageplade med bagepapir. De må meget gerne være lidt uens, men dog stadig lige store.

Lad bollerne hæve tildækket i ca. 1 time.

Bag bollerne ved 200°C i ca. 15 min.

Kombinationen af ODENSE Chokolade Mørk 58% og ODENSE Chokolade Hvid giver en lækker variation i smag og udtryk.

TIP

Bollerne kan koldhæves. Når bollerne er sat på plader, dækkes de til med en plasticpose og sættes i køleskabet natten over. Bollerne tages ud af køleskabet og står ved stuetemperatur i ca. en halv time, inden de bages.

6 KRANSE ELLER 72 SNEGLE

CHOKOLADEKRANS / SNEGLE

Velegnet til morgenbord, kaffepause og mødeservering

DEJ

- 180 g Gær
- 6 dl Sødmælk
- 12 Æg
- 300 g Sukker
- 1800 g Hvedemel
- 960 g Smeltet smør

REMONCE

- 500 g ODENSE Bitter 00-1 kg
- 500 g Sukker
- 500 g Blødt smør

CREME

- 9 dl Sødmælk
- 210 g Æggeblommer
- 240 g Sukker
- 75 g Majsstivelse
- 30 g Vaniljesukker

FYLD

- 300 g ODENSE Chokolade Mørk 58%
- 2 Æg til pensling

SÅDAN GØR DU:

Opløs gæren i mælken og ælt resten af ingredienserne i. Ælt dejen 5-10 min. på røremaskine med dejkrog, til den er smidig og glat. Lad dejen hæve tildækket i 30 min.

Marcipan og sukker æltes sammen, og blødt smør røres i.

Kog mælken op. Pisk æg, sukker, majsstivelse og vaniljesukker let sammen og tilsæt langsomt den varme mælk under piskning. Kom cremen tilbage i gryden og kog den op under piskning og lad den afkøle herefter.

Del dejen i 6 stykker, og rul dejstykkerne ud på et meldrysset bord til rektangler på ca. 40x30 cm og på ½ cm i tykkelsen.

Fordel først remoncen på dejen. Smør det jævnt ud, men undgå at komme helt ud til kanterne. Lad ca. 10 cm af dejen, på den ene langside, være fri for fyld. Fordel cremen på remoncen og drys til sidst chokoladeknapperne over.

Rul dejen sammen til en roulade. Rul mod siden uden fyld og stop når du kommer til kanten af fyldet. Skær snit i det resterende dejstykke uden fyld, så du får ca. 10-12 snit. Rul rouladen over snittene, så snittene ender med at være på ydersiden af rouladen.

Læg rouladerne i smurte springforme, uden bund. Sæt gerne en lille kagering i midten, så kransene holder sin form, under bagning.

Lad kransene hæve tildækket i ca. 1 time.

Pensl kransen med sammenpisket æg og bag den ved 200°C i ca. 25 min.

Servér kransen hel til buffet eller skær i portionsstykker for nem håndtering.

TIP

SNEGLE

Hvis du vil lave snegle, rulles dejen sammen til en roulade uden snittene og rouladen skæres i 12 snegle. Sneglene sættes i en lille gastrobakke med bagepapir og hæver ca. 1 time. Sneglene bages ved 200°C i ca. 20 min.

60 STK.

FYLDTE COOKIES

Perfekt som portionsservering til kaffe, dessert eller grab'n'go

DEJ

- 450 g Blødt smør
- 450 g Farin
- 525 g Sukker
- 3 tsk. Vaniljesukker
- 375 g ODNSE Kranse XX
- 3 Æg
- 600 g Hvedemel
- 3 tsk. Bagepulver
- 450 g ODNSE Chokolade Mørk 58%
- 3 dåser Kondenseret mælk
- 1½ tsk. Fint salt
- 260 g ODNSE Chokolade Hvid
- 3 tsk. Flagesalt
- 1 tsk. ODNSE Guld Støv

SÅDAN GØR DU:

Pisk smør, farin, sukker, vaniljesukker og revet Kranse XX cremet. Pisk æggene i, et ad gangen, og rør til sidst mel, bagepulver og mørke chokoladeknapper i dejen.

Del dejen i 60 lige store kugler af ca. 45 g.

Smør 60 små perforerede kageringe og læg cookiedejluglerne i.

Bag i ca. 18 min. ved 190°C. Så snart kagerne kommer ud af ovnen, trykkes forsigtigt en lille fordybning i midten af hver cookie med fx sauceskje. Lad kagerne køle af og tag dem ud af formene.

Kog kondenseret mælk forsigtigt, under omrøring, til det får en fin karamelliseret farve. Lad karamellen køle af.

Rør karamellen med flage salt. Kom ikke al saltet i på én gang, men smag dig frem. Fyld fordybningen i kagerne halvt op med saltkaramellen.

Temperér den hvide chokolade og fyld den ovenpå saltkaramellen. Pynt straks med flagesalt vendt med guldstøv.

TIP

Den rå cookiedej egner sig godt til frysning; rør dejen og del den i portionskugler. Frys kuglerne og lad dem tø op på en bageplade, inden bagning.

Saltkaramellen kan bruges i andre desserter fx som fyld eller topping.

Servér enkeltvis eller som del af et dessertfad.



6 STK.

CHOKOLADE LAGKAGE

Velegnet til kageborde, cafésserveringer og festlige anledninger

LAGKAGEBUND

30 Æg
1000 g Sukker
750 g Hvedemel
240 g Kartoffelmel
3 tsk Bagepulver

CHOKOLADECREME

1,5 l Sødmælk
3 tsk Vaniljesukker
120 g Maizena
120 g Sukker
30 g Kakaopulver
½ tsk Salt
12 Æggeblommer
240 g Smør
540 g Chokolade Mørk 58%
7,5 dl Piskefløde

PYNT OG FYLD

300 g Abrikosmarmelade
300 g Chokolade Mørk 58%
75 g Smør
150 g ODENSE Chokoladeflager



SÅDAN GØR DU:

Lagkagebund:

Sukker og æg piskes til en luftig og lys æggesnaps.

Mel, kartoffelmel og bagepulver sigtes og mænges forsigtigt i æggesnapsen.

Dejen smøres ud på 6 bageplader (40x60 cm) med bagepapir.

Bages ved 230°C i 7 min.

Chokoladecreme:

Kog mælk og vanilje op.

Rør maizena, sukker, kakao, salt og æggeblommer sammen.

Pisk den kogende mælk i æggeblandingen, lidt ad gangen og hæld det hele tilbage i gryden. Kog cremen op under omrøring.

Pisk smør og chokolade i den varme creme, og blend cremen igennem med en stavblender.

Dæk cremen med film og køl den af.

Pisk den kolde creme igennem, så der ikke er nogen klumper i.

Pisk fløden til let skum og vend den i chokoladecremen.

Samling:

Stik 18 lagkagebunde ud med en kagering Ø16 cm.

Smør 6 af bundene med marmelade og læg dem i 6 kageringe.

Fordel halvdelen af cremen på bundene, læg en bund mere på og herpå resten af cremen. Slut af med en bund på toppen. Sæt kagerne i køleskabet eller frys dem.

Gem lidt creme til opsmøring, inden de pyntes.

Pynt:

Smelt chokolade og smør forsigtigt sammen. Smør chokoladen på toppen af lagkagerne.

Smør siderne på lagkagerne op med lidt af cremen og tryk chokoladeflagerne fast i cremen, hele vejen rundt.

Pynt kanterne med små dutter af creme.

TIP

Chokoladecremen kan bruges til at fylde i mange forskellige kager. Prøv fx også at bruge cremen i fastelavnsboller eller flødeskumskager.

Lagkagen kan serveres som den er eller med let syrligt tilbehør, fx bærkompot.



6 TÆRTER

TÆRTE MED HVID CHOKOLADE OG SOLBÆR

Egner sig både som portionsdessert og som del af et dessertudvalg

MØRDEJ

- 750 g Hvedemel
- 400 g Sukker
- 600 g Smør
- 3 Æg
- 100 g Mandelmel (fint)
- 3 tsk. Vaniljesukker

FYLD

- 90 g ODENSE Chokolade Hvid
- 960 g Solbærmarmelade
- 900 g ODENSE Chokolade Hvid
- 450 g Piskefløde
- 60 g Glukose

SÅDAN GØR DU:

Mørdej:

Ælt alle ingredienser sammen til en mørdej.

Pak mørdejen ind og læg den på køl min. en time.

Rul den kolde mørdej ud på et meldrysset bord, til 3 mm i tykkelsen.

Foer 6 smurte perforerede tærteforme Ø18 cm med mørdejen og bag dem ved 200°C i ca. 15 min.

Fyld:


Smelt 90 g hvid chokolade og pensel de bagte tærter indvendigt med chokoladen. Sæt dem i køleskabet, til chokoladen er hærdet.

Fordel solbærmarmeladen i tærterne. Gem et par skefulde til pynt.

Kog piskefløde og glukose op. Hæld den varme fløde over chokoladen og rør grundigt, til al chokoladen er smeltet.

Hæld forsigtig chokoladeganachen over solbærmarmeladen, og lav et fint mønster med resterne af marmeladen. Marmeladen kan evt. blendes, hvis der er mange bærstykker i.

Sæt tærten i køleskabet, til ganachen har sat sig.



Skær tærten i portionsstykker og servér med fx vaniljeis.

60 STK.

CHOKOLADE CRÈME BRÛLÉE

Velegnet til buffet, mødeservering eller som portionsdessert

INGREDIENSER

- 900 g ODENSE Chokolade Mørk 58%
- 4,75 l Piskefløde
- 2½ tsk. Salt
- 900 g Sukker
- 5 stænger Vanilje
- 800 g Æggeblommer

Rørsukker til
karamellisering

SÅDAN GØR DU:

Kog fløden op med salt, korn af vaniljestangen og selve vaniljestangen. Hæld den varme fløde over chokoladen. Rør grundigt til al chokoladen er smeltet. Tag vaniljestangen op.

Bland sukker og æggeblommer.

Hæld den varme chokoladefløde over æggeblommerne og leger cremen til 82°C.

Hæld cremen i 60 små varmfaste forme og sæt dem i en dyb gastrobakke.

Sæt gastobakken i ovnen ved 140°C og fyld vand i, så det dækker halvt op på formene med cremen i.

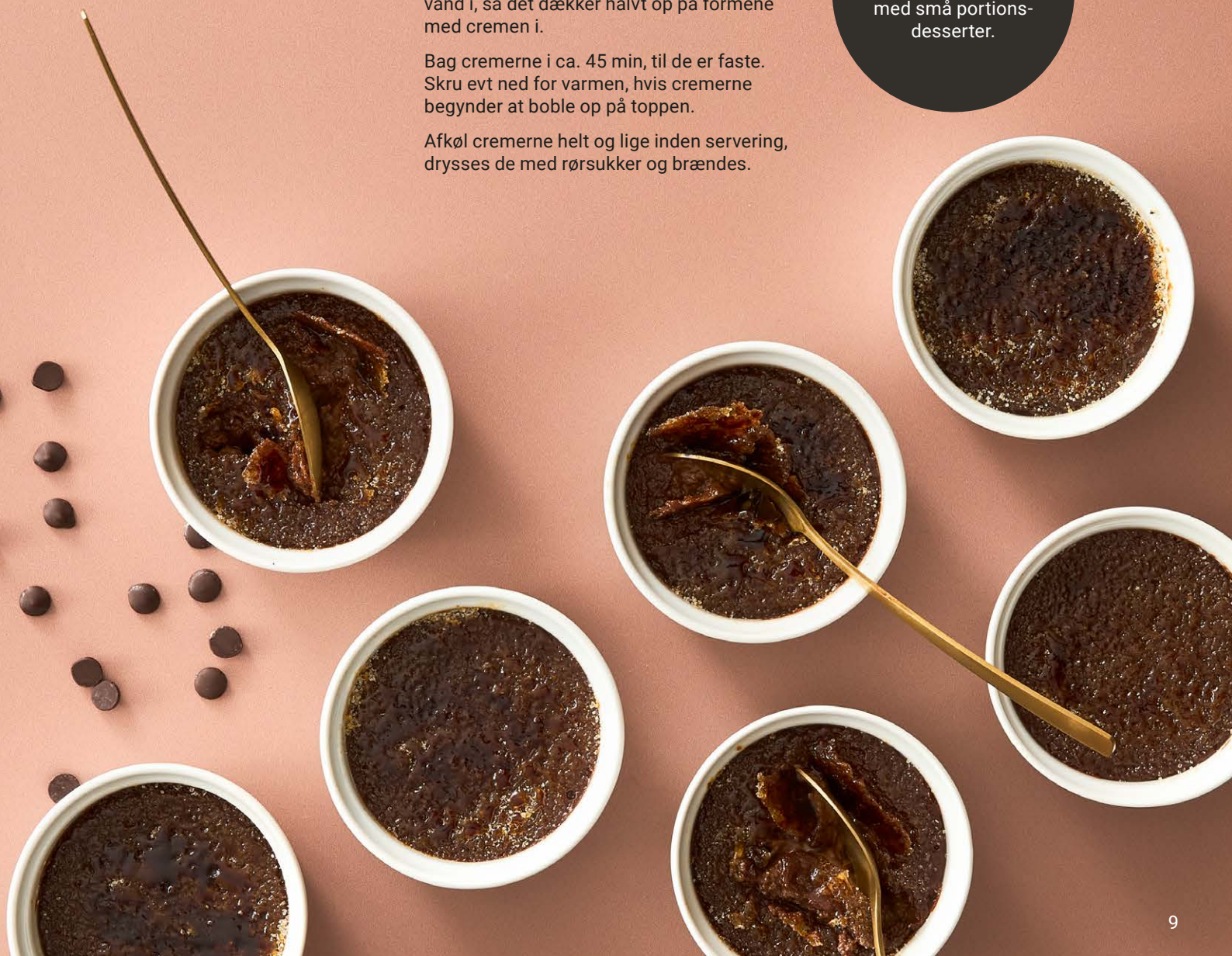
Bag cremerne i ca. 45 min, til de er faste. Skru evt ned for varmen, hvis cremerne begynder at boble op på toppen.

Afkøl cremerne helt og lige inden servering, drysses de med rørsukker og brændes.

TIP

Kan tilberedes i god tid og opbevares på køl.

Kan serveres som del af et dessertudvalg med små portionsdesserter.



20 STK.

COOKIE CROISSANT

Kan serveres lun som fx morgen- eller eftermiddagselement

INGREDIENSER

20 stk. Daggamle croissanter

150 g Smør, blødt
150 g Farin
175 g Sukker
1 tsk. Vaniljesukker
125 g ODNSE Kranse XX
50 g Æg
200 g Hvedemel
1 tsk. Bagepulver
150 g ODNSE Chokolade Mørk 58%

50 g Æg til pensling

SÅDAN GØR DU:

Pisk smør, farin, sukker, vaniljesukker og revet Kranse XX cremet. Pisk ægget i, og rør til sidst mel, bagepulver og mørke chokoladeknapper i dejen.

Del dejen i 20 lige store kugler á ca. 45 g.

Skær croissanterne op, og fordel cookiedejen med ca. 2/3 inde i croissanten og 1/3 på toppen af croissanten. Pensl croissanterne med sammenpisket æg, og bag dem ved 200°C i ca. 12 min.

Bag til cookiedejen er let gylden på toppen, men stadig lidt blød i midten.

TIP

En ideel opskrift til at få brugt færdigbagte croissanter, der ikke bliver spist.

Frys de tiloversblevne croissanter ned, tøj dem op, og fyld dem med cookiedejen på dagen for servering.

Tilbered evt. cookiedejen i forvejen, og frys den ned i portionsstørrelser.

50 STK.

DADELKONFEKT MED CHOKOLADE

Velegnet som lille sødt element til kaffe, buffet eller mødeservering

INGREDIENSER

- 600 g Dadler med sten
- 450 g Original ODENSE Marcipan
- 200 g ODENSE Chokolade Mørk 58%
- 25 g kokosmel eller hakkede ristede nødder

SÅDAN GØR DU:

Fjern stenene fra dadlerne og blend/hak dem.

Bland dadelmassen med marcipanen og chokoladeknapperne.

Tril små kugler af massen, på 25 g, og tril dem i kokos eller nødder.

Opbevar kuglerne i køleskabet.

TIP

Kan produceres i store mængder og opbevares på køl.

Rul i forskellige toppings for variation fx hakkede ristede mandler, finthakkede pistacienødder, frysetørrede bær (knust) o.lign.

Server 1–2 stk. pr. person for nem portionsstyring.

Kombinér 2-3 toppings på samme fad for tydelig variation.

SMAGE DER LØFTER CHOKOLADEN

Chokolade fungerer særligt godt i kombination med syrlige, ristede eller salte elementer.

ODENSE
Chokolade Hvid
passer godt med:

Lakrids, hindbær,
passion og
citrusfrugter

ODENSE
Chokolade Mørk 58%
passer godt med:

Hindbær, vanilje,
nødder, nougat,
salt og kaffe



PRODUCERET MED OMTANKE

ODENSE Chokolade er fremstillet med respekt for både råvaren og dens oprindelse.

Chokoladerne er Rainforest Alliance-certificeret, hvilket understøtter ansvarlig dyrkning, beskyttelse af naturressourcer og bedre vilkår for landmænd og lokalsamfund.

Samtidig får professionelle køkkener en smagfuld chokolade, der kan anvendes bredt – fra dagens tidlige serveringer til desserten sidst på dagen.

Velbekomme!



GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT



www.odense-professionel.dk