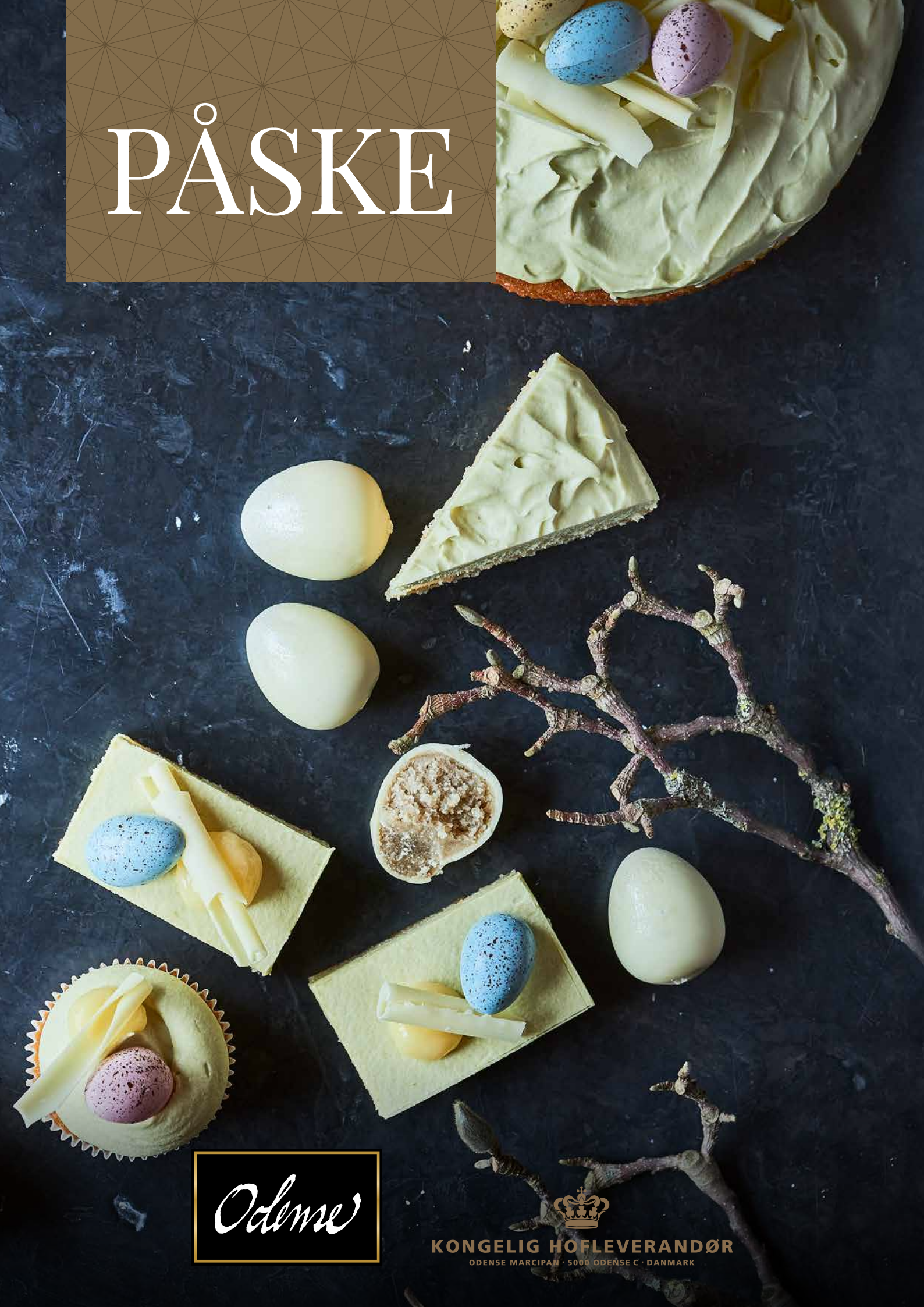
PÅSKE



Odense

KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

PÅSKEÆG

SE VIDEOER MED PÅSKEÆG PÅ ODENSE-KONDITORIET.DK

VANILJE/CITRON MARCIPANÆG, 40/20 STK.

1000 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia/Økologisk Mandelråmasse 55%
15 g	vaniljepasta
20 g	citronpasta
300 g	ODENSE Chokoladepastil Hvid
	ODENSE Sølvstøv

Ingredienserne blandes sammen. Marcipanstykker på ca. 24/45 g pr. stk. rulles i mellem/stor æggerulle. Marcipanæggene stilles på en plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn inden de sættes på ODENSE Æg-gedypper, og dyppes i tempereret hvid chokolade. Sigt med sølvstøv på toppen.

CAFFE LATTE MARCIPANÆG, 40/20 STK.

1000 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia/Økologisk Mandelråmasse 55%
40 g	Kaffe Latte Macchiatto Pasta
300 g	ODENSE Chokoladepastil Lys
	Karamel flakes

Ingredienserne blandes sammen. Marcipanstykker på ca. 24/45 g pr. stk. rulles i mellem/stor æggerulle. Marcipanæggene stilles på en plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn inden de sættes på ODENSE Æg-gedypper, og dyppes i tempereret lys chokolade. Pyntes med karamel flakes.

NOUGAT MARCIPANÆG, 56/28 STK.

1000 g	ODENSE Mandelråmasse Valencia/Økologisk Mandelråmasse 55%
400 g	ODENSE Nougat 1
500 g	ODENSE Chokoladepastil Mørk

Rul marcipanen til en lang pølse og fordel stænger af nougat i midten. Saml marcipanen om nougaten. Marcipanstykker på ca. 24/45 g pr. stk. rulles i mellem/stor æggerulle. Marcipanæggene stilles på en plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn inden de sættes på ODENSE Æg-gedypper, og dyppes i tempereret mørk chokolade. Æggene kan med fordel sættes på køl 1 time inden de overtrækkes, så de ikke glider af æg-gedypperen. Pyntes med striber af mørk chokolade.

Marcipanen rulles til pølser, og deles i lige store stykker à ca. 24/45 g. Op til 4 marcipan-stykker placeres i mellem/stor æggerulle. Sæt toppen på, og kør frem og tilbage til æggene er formet.

Lad marcipanæggene tørre mindst 1 døgn før de sættes på æggedypperen. Tryk dem godt ned, så spyddet får fat.

Sæt op til 8 marcipanæg på æggedypperen ad gangen. Vend æggedypperen for at tjekke at æggene sidder fast inden de dyppes i chokolade.

Dyp æggedypperen i tempereret chokolade i een glidende bevægelse. Sørg for at chokoladen kommer et par mm op ad spyddet for at "lukke" marcipanen inde.

TÆRTE, SNITTE & MUFFIN

MAZARIN KAGEBLANDING

4000 g	mazarin (grundopskrift på bagsiden)
2500 g	Credi platin cake lys pulver
875 g	helæg
750 g	neutral olie
560 g	vand

Rør kagedejen sammen efter opskriften på sækken. Bland mazarin og kageblanding sammen. Det er vigtigt at de begge har stuetemperatur.

SILKMOUSSE

6 bl.	husblas
1000 g	avokadotern – optøet (alternativt kan der bruges samme mængde fløde, hvis avokado vil undlades)
150 g	limesaft
1000 g	ODENSE Chokoladepastil Hvid
1000 g	piskefløde

Sæt husblas i blød i koldt vand. Blend avokadotern med limesaft og varm det forsigtigt op. Tilsæt husblas og hæld over chokoladen. Blend til en homogen masse og afkøl til ca. 40° C. Pisk fløden til let skum og vend i avokadocremen.

LEMONCURD

Se grundopskrift på bagsiden

TÆRTE, 10 STK.

Fordel 300 g mazarin kageblanding i Ø17 cm form, og bag ved 175° C i 35 min. Læg to bunde sammen med 120 g lemoncurd og fordel 300 g mousse på toppen.

Pynt med chokoladespåner og æggeskaller.

Tip: Æggeskallerne kan samles med lemoncurd eller ODENSE Trøffel med orangesmag, som fyld.

SNITTE, 72 STK.

Bag 2500 g mazarin kageblanding i en kantplade ved 175° C i 35 min.

Vend bunden ud på en bageplade med bagepapir og fordel 2000 g mousse på. Frys og skær snitter på 5x7 cm.

Pynt med 10 g lemoncurd, æggeskal og hvide chokoladespåner.

MUFFIN, 110 STK.

Sprøjt 40 g mazarin kageblanding i muffinform og bag ved 175° C i 25-30 min. Pynt de afkølede muffins med 28 g mousse, 10 g lemoncurd og påskepynt

Tip: Både tærte, snitte og muffin kan med fordel opbevares på frost uden chokoladepynt.

Silkmoussen er udviklet i ODENSE Fagcenter, hvor vi året rundt udvikler og forbedrer opskrifter. Silkmoussen er tilsat avokado for at få en silkeblød konsistens, men smagen minder fortsat om en klassisk hvid chokolademousse med et syrligt tvist af lime.

PÅSKELAM
45 STK.

GRUNDOPSKRIFTER

900 g	mørdej (grundopskrift på bagsiden)
810 g	mazarinmasse (grundopskrift på bagsiden)
810 g	lemoncurd (grundopskrift på bagsiden)

MARENGS

300 g	sukker
120 g	vand
120 g	æggehvider

Kog en sukkerlage af sukker og vand. Sukkeret skal være helt opløst. Pisk den varme sukkerlage i æggehviderne, og pisk til marengsen er helt afkølet.

CHOKOLADEHOVEDER

270 g	ODENSE Overtræk Mørk
50 g	ODENSE Overtræk Hvid

Smelt overtræk. Sprøjt hovederne i mørk overtræk og øjne/næse af hvid overtræk.

SAMLING

Foer en lille tærteform Ø7 cm med 20 g mørdej og fyld 18 g mazarinmasse i. Bag de små tærter ved 200° C i ca. 18 min.

Fyld de afkølede tærter med 18 g lemoncurd og frys. Kan med fordel opbevares på frost indtil pytning. Pynt tærterne med marengsdutter sprøjtet med ODENSE Stjernetyl 10 mm og chokoladehoveder.

Holdbarhed 1 døgn med marengs på.

PÅSKETOPPE
36 STK.

BUND

360 g mørdej (grundopskrift på bagsiden)

Rul mørdejen ned på 3,5 mm og udstik små bunde med udstikker nr 8. Bag ved 190° C i ca. 15 min. til gylden og sprød. Gå bundene efter med udstikkeren, når de er afkølede, så de passer korrekt ned i formen.

APPELSINMOUSSE

1000 g ODENSE Creme Delight
200 g appelsinpasta eller anden frugtpasta/-saft/-puré

Pisk Creme Delight til højeste volumen og tilsæt appelsinpasta.

OVERTRÆK

650 g ODENSE Overtræksmarcipan Hvid
650 g ODENSE Overtræksmarcipan Gul

Rul hver overtræksmarcipan ud til lange pølser og tvist dem sammen for at få den marmorerede effekt.

SAMLING

Rul ODENSE Overtræksmarcipan ned på 2 mm og anvend ODENSE Fantasiform til at forme kagerne.

Sprøjt 24 g appelsinmousse i hvert hul. Se vejledning nedenfor.

Med en klump støddej formes alle hullerne. Vær opmærksom på at marcipanen dækker hullernes øverste kant.

Hullerne fyldes op til bukket på kanten og bunde lægges på. Det afhænger af bundens tykkelse, hvor meget hullerne skal fyldes op. Er der for lidt fyld bliver formen ikke halvrund og ved for meget trykkes fyldet ud ved bunden.

Kagerne stikkes ud med rund udstikker nr. 9, Ø 65 mm. Den overskydende marcipanovertræk køres sammen til nye kager, bland evt. restfarver.

GRUND-OPSKRIFTER

MØRDEJ

5000 g	hvedemel
2700 g	lyst rørsukker
700 g	mandelmel (fint)
4000 g	smør
600 g	past. helæg
50 g	vaniljesukker

Alle ingredienser ældes sammen. Dejen skal hvile på køl før brug.

MAZERINMASSE

1000 g	ODENSE Bitter 00
1000 g	sukker
1000 g	smør
1000 g	helæg

Bitter 00 og sukker røres sammen. Tempereret smør tilsættes, og æggene tilsættes lidt ad gangen.

LEMONCURD

1000 g	citronsaft
450 g	sukker
900 g	helæg
450 g	sukker
500 g	koldt smør
10 bl.	husblas

Udblød husblas i koldt vand. Kog citronsaft og sukker op. Bland helæg og sukker, og pisk den varme citronsaft i. Hæld tilbage i gryden og legér til 82° C.

Tilsæt husblas og smør, og rør/blend til cremen er helt glat. Lad køle helt af, med film på toppen, gerne natten over.

FIND MERE INSPIRATION PÅ WWW.ODENSE-KONDITORIET.DK

2021 Foto: Skovdal.dk / Layout: minimega.dk

KONGELIG HOFLEVERANDØR
ODENSE MARCIPAN
AKTIESELSKAB
Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 - 19 · DK-5000 Odense C · Tlf. 63 11 72 00 · www.odense-konditoriet.dk