

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 Petit Choko Surprise og Choko tærte



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

OPSKRIFTER PÅ KAGER MED CHOKOLADE



Gør det nu:

FORNY DIT
SORTIMENT & SKAB
MERSALG

Odense



BROWNIE

MED CHOKOLADE OG BLÅBÆR (60 STK.)

400 g ODENSE Chokolade
Pastil mørk

500 g smør

400 g brun farin

400 g past. helæg

400 g hvedemel

½ tsk bagepulver

80 g kakaopulver

400 g blåbær, frosne

400 g ODENSE Chokolade
Pastil hvid

1. Chokoladen smeltes og smørret tilsættes. Brun farin og helæg piskes op til en luftig masse og vendes sammen med chokoladen. Mel, bagepulver og kakaopulver sigtes sammen og det hele vendes sammen og fordeles i en kantplade.
2. Frosne blåbær og hvid chokolade pastiller fordeles på dejen.
3. Bages ved 180° C i ca. 25 min og afkøles.
4. Skæres ud i strimler med en bredde på 8 cm og spindes med hvid chokolade. Strimlerne skæres derefter ud i stykker på 6 cm – i alt 60 stk.

PETIT CHOKO SURPRISE

CHOKOLADEBUNDE Se opskrift s. 8.

1. 25 g chokolademasse sprøjtes i oval silikoneform (nr. 1270), som er fedtet godt.

2. Bages ved 165° C i 20 min. og afkøles lidt i formen. Kagerne vendes ud efter afbagning.

MØRK CHOKOLADE GANACHE:

1000 g piskefløde

400 g ODENSE Chokolade
pastil mørk

1. Fløden koges op og hældes over chokolade pastillerne. Omrøres til chokoladen er smeltet og stilles på køl til næste dag. Ganachen piskes op inden brug.

CHOKOLADE SPRAY

400 g ODENSE Chokolade
pastil mørk

150 g ODENSE Kakaosmør
pastil

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

KAGERNE

1. Chokoladebunden vendes ud af silikoneformen, ganache sprøjtes rundt i kanten på kagerne og de sættes på frost. De frosne kager sprayes med mørk chokolade og pyntes færdig med frisk frugt.

Tips:

Chokoladebund og ganache er samme opskrifter som til choko tærte, så de kan produceres samtidig. Pynt evt. med små chokolade æg og sælg dem som påsekager.



TIL MORS DAG

CHOKO TÆRTE

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

FRUGTPURÉ

1000 g frosne blåbær
eller andre bær

250 g flormelis

1. Bærrene fordeles i en kantplade og flormelis strøs over bærrene. Varm frugten i ovnen i 16-17 min ved 180° C. Bærrene afkøles, hældes i en skål og blendes. Tilsæt evt. lidt vand, hvis konsistensen skal være tyndere.
2. OBS: Frugtpuréen skal anvendes indenfor få dage og opbevares på køl.

MØRK CHOKOLADE GANACHE

Se opskrift side 3.

CHOKOLADE SPRAY

Se opskrift side 3.

CHOKOLADEBÅND

1000 g ODENSE Chokolade
pastil mørk

65 g ODENSE Kakaosmør
pastil

1. Chokolade og kakaosmør varmes op til ca. 35° C. På en frysekold, glat marmorplade spartles chokoladen ud i et tyndt lag på ca. 65 x 6 cm. Chokoladen frigøres og løftes fra marmorpladen til et bord og chokoladebåndet 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. Et tyndt lag frugtpuré (ca. 10 g) smøres på halvdelen af bundene.
3. Chokolade ganache sprøjtes på bundene med puré, ca. 100 g pr. bund.
4. Den anden bund lægges oven på cremen og kagen smøres op i kanten, stilles på frost.
5. Tærterne sprayes med mørk chokolade direkte fra frost og pyntes færdig med chokoladebånd, frisk frugt og et chokoladehjerter, sprøjtet i fri hånd.

Tips:

Choko tærte med indfarvet chokoladedekoration. Kakaosmør iblandet rød chokoladefarve pensles ud på plast til det hærder. Hvid chokolade smøres på kakaosmørret og lige inden hærkning udskæres eller brækkes det til dekoration.

HÅNDLAVEDE

MARCI PAN PÅSKEÆG

MED CHOKOLADE

CHOKOLADE TIL PÅSKEÆG

1000 g ODENSE Chokolade
Pastil mørk, lys eller
hvid

65 g ODENSE Kakaosmør
Pastil

1. Chokoladen og kakao-smørret smeltes og tempereres til arbejdstemperatur.

AMARENA ÆG

1000 g ODENSE Mandel-
råmasse Valencia

100 g ODENSE Mandel-
flager, ristet

100 g amarenabær,
finthakket

1 spsk cognac

1. Ingredienserne blandes sammen og marcipanen formes til æg, evt. i forskellige størrelser. Dyppes i mørk chokolade og dekorerer evt. med ristede mandelflager.

ORANGE-CHOKO ÆG

1000 g ODENSE Mandel-
råmasse Valencia

5 g appelsinpasta

100 g ODENSE Chokolade
Pastil mørk, smeltet

1. Ingredienserne blandes sammen og marcipanen formes til æg. Dyppes i mørk chokolade og når chokoladen er hærdet, rulles æggene igen i mørk chokolade.

NØDDE-IRISH CREAM ÆG

1000 g ODENSE Mandel-
råmasse Valencia

100 g ODENSE Hasselnødder,
hele afhindede, ristet
og hakket

75 g irish cream pasta
(Bailey)

1. Ingredienserne blandes og marcipanen formes til æg. Dyppes i lys chokolade og spindes med mørk chokolade.

FRUGT ÆG

FRUGTPURÉ

Se opskrift side 4.

1000 g ODENSE
Mandelråmasse
Valencia

100 g frugtpuré

1. Marcipan og pure blandes godt sammen og formes til æg. Dyppes i hvid chokolade.

NB: Marcipanæg har godt af at stå og tørre op på overfladen i 1-2 dage, så er de nemmere at dyppe i chokoladen.

Tips:

Mandelråmasse Valencia er produceret af smagfulde spanske mandler.



BONGO-BONGO TÆRTE

(21 STK.)

1000 g past. æggehvide

1000 g sukker

500 g flormelis

250 g ODENSE Hasselnødder, hakkede

750 g ODENSE Chokolade Chunks

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. Massen sprøjtes ud på silikonepapir i runde bunde på 16 cm i diameter, i alt 42 bunde.

2. Bages ved 150° C i 25 min. og stilles til afkøling ved rumtemperatur til næste dag.

CHOKO CREME

2000 g piskefløde

600 g oprørt creme

400 g ODENSE Chokolade Pastil mørk

200 g ODENSE Mandelflager, ristet og hakket

TÆRTERNE

1. Bongo bundene sprayes med chokolade i bunden, så cremen ikke gør den blød. 2 bunde lægges sammen med 160 g creme og pyntes færdig efter fri fantasi.

Tips:

Bongo bundene kan stå op til 5 dage i rumtemperatur og anvendes efter behov.

SMØRBAGTE

KRANSE OG SNEGLE

MED CHOKOLADE FYLD (160 STK.)

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: ca. 11 min ved 220° C

FYLDNING

1000 g ODENSE Kranse Mørk

1000 g smør/margarine

1000 g sukker

250 g past. æggehvide

1. Ingredienserne røres sammen til en ensartet masse.

ODENSE Chokolade Chunks

ODENSE Mandler, hele smuttede

Pistacienødder, poleret

SUKKERVAND

2 dele sukker

1 del vand

1. Koges op og stilles til afkøling.

KRANSE (60 STK.)

1. Halvdelen af bløddejen deles på 2 bræk á 1350 g, som formes til boller. Bollerne rulles ud i pølser på ca. 30 cm og snos rundt om hinanden til krans og lægges i kapsel. Efter raskning pensles med æggestrøgelse og ca. 15 g fyldning fyldes i midten og bages. Pensles eller sprayes med koldt sukkervand straks efter bagning.

SNEGLE (100 STK.)

1. Halvdelen af bløddejen rulles ned på 2 mm. Ca. 2000 g fyldning fordeles på dejen og 350 g chokolade chunks fordeles på fyldet. Rulles og deles i stykker, som lægges i kapsel i silikoneform eller aluforme. Pyntes med groft-hakkede pistacienødder og mandler, 3 g pr. snegl. Raskes og bages. Pensles eller sprayes med koldt sukkervand straks efter bagning.

Tips:

Bland evt. chokolade chunks i fyldningen.