



DEN PROFESSIONELLE MARCIPANGUIDE

GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT

Marcipan kan mange ting.
Brug din marcipan rigtigt og opnå fantastiske resultater.
Tjek guiden ud og bliv klogere på ODENSES specialiteter.



De fineste råvarer

Hos Odense Marcipan producerer vi altid med friske mandler. Derfor køber vi mandler i både Californien, Australien, Spanien og Marokko, som høster på forskellige tidspunkter. Vi gør os ligeledes umage med at købe forskellige mandel-sorter, som giver forskellige smagsoplevelser i slutprodukterne og i vores bagemasser har vi en unik sammensætning af mandler og abrikoskerner. Vores råvarer består således altid af 1. klasses søde mandler, bittermandler og abrikoskerner. Hos Odense Marcipan er vi anerkendt for vores høje kvalitet og evne til at indkøbe de allerbedste mandler.

Den fineste smag

Smagen og marcipankvaliteten afhænger af råvarenes kvalitet, forholdet mellem mandler, bittermandler, abrikoskerner og sukker samt af marcipanens struktur. Derfor spiller den faglige viden hos vores ansatte også en afgørende rolle for kvaliteten. Vi smager og mærker bl.a. om produkterne har den rigtige smag af bitterhed eller sødme, og om de har den rette konsistens. Derfor er Odense Marcipan en af verdens førende producenter af marcipan.



ODENSE Kranse XX – 1000 g - 102026

BAGEMARCIPAN

KONSISTENS:	FINTRETVET	●●●●●●●●●●	GROFTRETVET
MANDELSMAG:	LET BITTER	●●●●●●●●●●	MEGET BITTER



Fordele:

- Den originale kranssekagesmag
- Tåler at komme ind og ud af frost
- En stabil masse, skabt til at bygge med
- Trygt og sikkert

Smagen af kranssekage i Danmark

For os er råvaren en passion. Det kan du både mærke og smage, når du arbejder med ODENSE Kranse XX. Sammensætningen af søde, californiske mandler og abrikoskerner er helt unik. Udover at vi udvælger de allerbedste råvarer, så foregår valgsningen af masserne på de originale granitvalser. Den for smagen afgørende og vigtige afbitning af abrikoskerne foregår den dag i dag efter vores helt egen metode. ODENSE Kranse XX er meget nem at arbejde med. Du får altid et flot resultat med den helt originale kranssekagesmag og en lækker konsistens. Vælg trygt ODENSE Kranse XX, hvad enten du skal samle en kranssekagetop, lave et overflødhedshorn eller bare skal lave et unikt velsmagende stykke kranssekage.

Brug fx Kranse XX til:

- Overflødhedshorn
- Kranssekagetoppe
- Nytårsure
- Petit fours
- Kranssekagestænger

ODENSE Bitter 00 – 1000 g - 101975

BAGEMARCIPAN

KONSISTENS:	FINTRETVET	●●●●●●●●●●	GROFTRETVET
MANDELSMAG:	LET BITTER	●●●●●●●●●●	MEGET BITTER



Fordele:

- Bagestabil
- Perfekt opbagningsvevne
- Ensartet bittersmag

Brug fx Bitter 00 til:

- Remonce, borgmestermasser og makronmasse
- Omslagsmarcipan til fx Gåsebryst og Othellokager
- Mazarinmasse
- Kan blandes med ODENSE Kranse XX for en mere bitter smag i et stykke kranssekage

Fyrtårnet indenfor bittermasser

ODENSE Bitter 00 er fyrtårnet indenfor bittermasser, med en unik sammensætning af abrikoskerner, sukker og æggehvite. Bittermassen har en ensartet bittersmag, der stammer fra de bitre abrikoskerner. Der anvendes aldrig aroma eller essens. Når massen vales, opnås en konsistens og et produkt, som er både smidigt og let at røre op. Massen er bagestabil og har en perfekt opbagningsvevne, som sikrer et lækkert resultat.



Fordele:

- Groft revet og ideel til konfektur
- God mandelsmag pga. højt mandelindhold på 63% mandler

Brug fx Original ODENSE Marcipan til:

- Konfektur
- Flødebollebunde
- Desserter
- Kager

KONFEKTUREMARCIPAN

KONSISTENS:	FINTREVET	●●●●●●●●●●	GROFTREVET
MANDELSMAG:	LET BITTER	●●●●●●●●●●	MEGET BITTER

Den originale smag af hjemmelavet konfekt

Original ODENSE Marcipan er en klassisk dansk kvalitetsmarcipan, med et højt mandelindhold på 63%. Den rene rå marcipan er forarbejdet på store originale granitvalser, hvilket er med til at give marcipanen den helt rigtige, grove struktur og den rigtige smagsoplevelse. Original ODENSE Marcipan har mange anvendelsesmuligheder, lige fra konfekt til brug i desserter og bagværk – eller den kan spises som den er.



Fordele:

- 100% økologi
- Økologiske mandler fra Europa og økologisk rørsukker
- Bred og stabil anvendelse i produktionen

Brug fx Økologisk Marcipan til:

- Konfektur og flødebollebunde
- Mazariner og fyldninger
- Kransekage* og andet bagværk

* (Der bør ikke tilsættes mere end 250 g sukker pr. 1.000 g marcipan, for at undgå at kransekagen flyder under bagning).

ODENSE Økologisk Marcipan 1000 g - 102570

KONFEKTUR- OG BAGEMARCIPAN

KONSISTENS:	FINTREVET	●●●●●●●●●●	GROFTREVET
MANDELSMAG:	LET BITTER	●●●●●●●●●●	MEGET BITTER

Ren økologi

ODENSE Økologisk Marcipan indeholder 55% fintrevne og let-bitre økologiske, europæiske mandler, som giver en rigtig god, ren og fin mandelsmag. ODENSE Økologisk Marcipan er en robust all-round marcipan med en fast konsistens, som gør det nemt for dig, der vælger at arbejde med økologi. ODENSE Økologisk Marcipan er en høj kvalitetsløsning til dig, der driver en økologisk forretning eller bare ønsker økologiske kager i dit sortiment. Du har sikkerhed for en 100% professionel løsning både hvad angår smag og funktionalitet.



Fordele:

- God mild mandelsmag pga. højt mandelindhold på 60% mandler
- Godt alternativ til sukkerholdige marcipaner

Brug fx Marcipan uden tilsat sukker til:

- Konfektur
- Flødebollebunde
- Kransekage og andet bagværk

ODENSE Marcipan uden tilsat sukker 1000 g - 103020

KONFEKTUR- OG BAGEMARCIPAN

KONSISTENS:	FINTREVET	●●●●●●●●●●	GROFTREVET
MANDELSMAG:	LET BITTER	●●●●●●●●●●	MEGET BITTER

Marcipan uden tilsat sukker

ODENSE Marcipan uden tilsat sukker, er en grov marcipan med en let bitter smag. Marcipanen har et naturligt indhold af sukker, som stammer fra mandlerne. Marcipanen indeholder 60% mandler, er groftrevet i sin struktur og indeholder sødestof. Kan anvendes til konfektur og bagning, og er et godt alternativ til dem, der ønsker et alternativ uden tilsat sukker.



Fordele:

- Smidig og meget strækbar overtræksmarcipan
- Klar til brug direkte fra pakken
- Fremstår med en skarp overflade uden knæk
- Overtræksmarcipanen tørrer op og trækker derfor ikke kondens. Den kan anvendes på kager, der skal fryses og tøs op igen, eller kager der skal opbevares på køl
- Hvid overtræksmarcipan kan nemt anvendes som base, hvis du selv farver din overtræksmarcipan.

Brug fx Overtræk til:

- Overtræk på bryllupskager, festkager, lagkager, flødekager og tørkager, roser, figurer og dekorationer

ODENSE Overtræksmarcipan 2500 g

OVERTRÆKSMARCIPAN

KONSISTENS:	FINTREVET	●●●●●●●●●●	GROFTREVET
MANDELSMAG:	LET BITTER	●●●●●●●●●●	MEGET BITTER

Strækbar og smidig

ODENSE Overtræksmarcipan er strækbar og meget nem at arbejde med, fordi vi bruger fint sukker med en mindre kornstørrelse og fordi vi i selve ælteprocessen trækker luft ud af produktet, så marcipanen bliver meget smidig i brug. Vejledning til god håndtering af overtræksmarcipaner kan altid fås hos Odense Marcipan. Leveres i mange farver.