

OPSKRIFTER PÅ KAGER MED CHOKOLADE

Gør det nu:
FORNY DIT
SORTIMENT & SKAB
MERSALG

Odense



TRÆSTAMMER

MED FRYSESTABIL, FARVET MARCIPAN
(RATIONEL PRODUKTION OVER FROST)

Træstamme-trøffel af
egen produktion

ODENSE Overtræksmarcipan
Rød, Gul, Grøn, Hvid, Orange

ODENSE Kranse Mandel XX

TRÆSTAMMER

1. Overtræksmarcipan og
Kranse Mandel XX køres
sammen i forholdet 1:1 og
rulles ned på 2,9 mm.

2. Træstamme trøffel med
bageri temperatur rulles
ud i ønsket størrelse og
marcipanen rulles rundt om
trøflen.

Vigtigt at trøffel og marcipan
har samme temperatur for at
undgå kondens.

3. Stængerne skæres i ønsket
størrelse og kan opbevares
på frost op til 3-4 uger,
dækket med film og i en
pladepose.

Tips:
Glade farver sælger
- specielt til børn. Resterne af
marcipanen kan rulles ud
sammen til multifarvede
stammer.

4. Træstammerne tages ud
efter behov og tøs op i plade-
posen for at undgå kondens.

5. Enderne dyppes i chokolade.

CHOKO MARENGS TÆRTE

CHOKOLADEBUND

Se opskrift, side 12.

1. 300 g chokoladebund masse fordeles i firkantet aluform nr. 7371.

2. Bages ved 165° C i ca. 22 min.

SKOVBÆRPURÉ

Se opskrift ved lagkagesnitte, side 7.

50 g puré pr. chokoladebund fordeles jævnt på bunden.

SKOVBÆRMARENGS TÆRTE

800 g skum (se opskrift ved marcipankys, side 6)

100 g skovbærpuré

1. Skum og skovbærpuré blandes sammen og sprøjtes på bunden med puré.

2. Tærterne flammes af ved 240° C i ca. 8 min.



CHOKOLADE-MARENGS TÆRTE

800 g skum (se opskrift ved marcipankys, side 6)

150 g ODENSE Chokolade Pastil mørk, smeltet

1. Skum og chokolade blandes sammen og sprøjtes på bunden med puré.

2. Tærterne flammes af ved 240° C i ca. 8 min.



CHOKO MARCIPAN CROISSANT

(115 STK.)

FORDEJ

1000 g mælk
1750 g vand
40 g gær
3000 g mel

1. Blandes sammen og står 1 time i bageriet. Opbevares på køl med film over til næste dag.

CROISSANTDEJ

2000 g mælk
160 g gær
250 g sukker
100 g salt
250 g æg

2000 g rullesmør

1. Fordej blandes med de øvrige ingredienser, som

skal være så kolde som muligt, og røres til dejen er skær.

2. Dejen rulles med rullesmør, 2 x 4.

Rasketid: Ca. 40 min.

Bagetid: Ca. 15 min ved 210° C med damp i 5 sek. ved ind-sætning + 2 min. med åbent spjæld.

MARCIPANFYLD

2000 g ODENSE Kranse
Mandel XX
2000 g flormelis
2000 g rullesmør

1. Ingredienserne røres sammen til en ensartet fyldning.

575 g ODENSE Chokolade Chunks.

CROISSANTS

1. Croissantdejen rulles ned til 2,5 mm og skæres i strimler med højde på 20 cm.
2. Strimlerne deles i trekanter med 18 cm i bunden.
3. 15 g marcipanfyldning sprøjtes på hver croissant og 5 g chunks drysses over.
4. Croissanterne rulles sammen, sættes på plade og formes i bue.
5. Raskes og bages.

Tips:

Smørbagte croissants er en sikker favorit hos store og små – sælg dem evt. sammen med morgenbrødet.





CHOKOLADE TRILOGI TÆRTE

(4-6 PERS.)

CHOKOLADEBUND

Se opskrift, side 12. Sættes på frost.

CHOKOLADEGANACHE

- Mørk, lys, hvid

1000 g piskefløde
400 g ODENSE Chokolade
pastil mørk, lys og
hvid

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.

200 g ODENSE Chokolade-
spåner mørke

TRILOGI TÆRTE

1. 1000 g oppisket hvid chokolade ganache fordeles på en hel plade frossen chokoladebund.

2. 1200 g oppisket mørk ganache fordeles på en anden plade

frossen chokoladebund og bundene lægges sammen, creme mod creme.

3. 1000 g oppisket lys chokolade ganache fordeles på toppen af den øverste bund og der drysses med mørke chokoladespåner.

4. Pladens kanter skæres af og den deles i 20 tærter på ca. 10 x 11 cm (4 x 5). Siderne dekorerer med mørk chokoladepynt som foto.



Tips:

God til impulssalg
– flere stk. for en pris.

CHOKOLADEBØF

5000 g ODNSE Kranse
mørk
2000 g sukker
1000 g ODNSE Chokolade
Chunks
1000 g past. æggehvde

1. Ingredienserne køres
sammen som til almindelig
kransekagemasse.

ODNSE Mandelsplitter
ODNSE Hasselflager

BØF

1. 45 g masse sprøjtes ud med
glat, rund tulle på silikonepapir,
25 stk. pr. plade.

2. Silikonepapiret vendes over i
hasselflager eller mandelsplit-
ter og trykkes lidt ned i
nødderne.

3. Silikonepapiret vendes tilbage
og lægges på en plade. Bages
ved 230° C i ca. 12 min.

4. Afkøles og smøres i bunden
med mørk chokolade.
Opbevares på frost.



Tips:

Lav spøgelseskys med hvid chokolade til halloween. Øjne og mund i mørk chokolade.



MARCIPANKYS

(3 SMAGSVARIANTER)

2200 g ODENSE Mandel-
råmasse Valencia eller
Kranse Mandel XX

SKUM

900 g perlesukker
100 g lys sirup
300 g vand
500 g past. æggehvider

1. Sukker, sirup og vand
blandes og varmes op til
120° C, lidt vaniljesukker kan
evt. tilsættes lagen.

2. Æggehviderne piskes til ½
volumen ved middel
hastighed og den varme
sukkerlage tilsættes hviderne
i en tynd stråle, der skal løbe
ned langs indersiden af
kedlen.

3. Pisk skummet færdig ved lav
hastighed i ca. 30 min. Den
skal være helt kold, før den er
klar.

4. Hvis der ønskes en mere fast
skum, kan der tilsættes 125 g
sigtet flormelis efter piskning,
som vendes i med hånden.

MOCCASIRUP

1000 g sukker
250 g vand
4-500 g stærk kaffe

1. Sukker og vand blandes og
koges op til en brændt
karamel. Stærk kaffe tilsættes
lidt ad gangen – pas på den
kraftige damp.

2. Koges ned til en sirup og
afkøles før brug.
Konsistensen kan justeres
med tilsætning af vand.

MOCCA SKUM

800 g skum
100 g mocca sirup

AMARENA SKUM

800 g skum
100 g saft fra amarena bær

SKOVBÆR SKUM

800 g skum
100 g skovbærpuré
(se opskrift ved lag-
kagesnitte, side 7)

MØRK CHOKOLADE

1000 g ODENSE Chokolade
Pastil mørk
65 g ODENSE Kakaosmør
Pastil

1. Chokoladen og kakaosmør
smeltes sammen og tempe-
reres til den er klar til brug.

KYS

1. Marcipanen rulles ned på 5
mm og stikkes ud med rund
udstikker nr. 6 (Ø 5 cm). Lad
bundene tørre 1 døgn inden de
bruges.

2. Skummet sprøjtes ud med
rund, glat tulle på marcipan
bundene, ca. 15 g. pr. stk.

3. Dyppes i mørk chokolade.

4. Marcipan kys kan sælges i
butik ved 12° C i 2-3 dage.

5. Marcipanbundene med skum
kan opbevares på frost op
til 3 uger. Tøs op og dyppes i
chokolade efter behov.

CHOKO LAGKAGESNITTE

(104 STK.)

Tips:

Lad lagkagesnitterne stå tæt sammen i butikken, så siderne ikke tørrer ud.

4. Omslagsmasse rulles ned på 3 mm, markeres med mønster og lægges over stængerne.

5. Hver stang skæres i 13 stykker og dekoreres efter fri fantasi.

ODENSE Overtræksmarcipan
Rød eller anden farve.

CHOKOLADEBUND

Se opskrift side 12. Beregn 2 bunde.

MØRK CHOKOLADE GANACHE

Se opskrift ved chokolade trilogi tærte. Beregn 2300 g.

SKOVBÆRPURÉ

1000 g frosne skovbær
250 g flormelis

1. Bærrene fordeles i en kantplade og flormelis strøs over bærrene. Varm bærrene i ovnen i 16-17 min. ved 180° C.

2. Bærrene afkøles, hældes i en skål og blendes. Tilsæt evt. lidt vand, hvis konsistensen skal være tyndere.

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

MØRK OMSLAG

5000 g ODENSE Kranse mørk
2500 g flormelis
400 g glukose
25 g rom

1. Ingredienserne køres sammen til omslagsmasse.

LAGKAGESNITTE

1. 400 g skovbærpuré fordeles på en plade chokoladebund og herpå fordeles 2000 g oppisket mørk chokolade ganache.

2. Den anden bund lægges på ganachen og resten af ganachen fordeles på den øverste bund.

3. Pladen deles i 8 lige store stænger (7,5 cm bredde).

CHOKO PETIT FOUR

(90 STK)

OPRØRT KRANSEKAGEMASSE

Se opskrift ved Valnøddestang,
side 10. Beregn 1350 g.

CHOKOLADEGANACHE

- Mørk, lys, hvid

Se opskrift ved Chokolade
trilogi tærte, side 4.

MØRK CHOKOLADE

Se marcipankys, side 6.

PETIT FOUR

1. På ODENSE miniplader
sprøjtes oprørt kransekage-
masse ud med rund, glat
tulle. 15 toppe á 15 g pr.
plade og 6 plader i alt
(passer til 1 bageplade).

2. Silikonepapir lægges på
kransekagerne og mini-

pladerne vendes over på en
bageplade.

3. Bages med minipladerne
øverst ved 210° C i 12-13 min.

4. Efter bagning vendes mini-
pladerne nederst igen,
silikonepapiret fjernes og de
afkøles.

5. Chokolade ganache med
ønsket smag sprøjtes på
kransekage bundene.

6. De dyppes i mørk chokolade
og dekoreres efter fri fantasi.

Tips:

Præsenter petit four i
en pæn æske med 6-8 stk.
til værtinde gave.



HÅNDLAVEDE MARCIPANBRØD MED CHOKOLADE

AMARENA BRØD

- 1000 g ODENSE Mandel-
råmasse Valencia
100 g ODENSE Mandel-
flager, ristede
100 g drænet amarenabær,
finthakket
1 spsk. cognac

1. Ingredienserne blandes sammen og marcipanen sprøjtes ud med ODENSE D-tylle til marcipanbrød.
2. Skæres i passende stykker på ca. 35 g.
3. Dyppes i mørk chokolade og dekoreres.

SKOVBÆR BRØD

- 1000 g ODENSE Mandel-
råmasse Valencia
100 g skovbærpuré
(se opskrift ved
lagkagesnitte, side 7)

1. Marcipan og puré blandes godt sammen og sprøjtes ud med ODENSE D-tylle til marcipanbrød.
2. Skæres i passende stykker på ca. 35 g.
3. Dyppes i mørk chokolade og dekoreres.

NB: Marcipanbrød er nemmere at dykke i chokolade, efter de har tørret op i 1 døgn

MØRK CHOKOLADE

Se marcipankys, side 6.

ORANGE CHOKO BRØD

- 1000 g ODENSE Mandel-
råmasse Valencia
5 g appelsinpasta
100 g ODENSE Chokolade
Pastil mørk, smeltet

1. Ingredienserne blandes sammen og marcipanen sprøjtes ud med ODENSE D-tylle til marcipanbrød.
2. Skæres i passende stykker på ca. 35 g.
3. Dyppes i mørk chokolade og dekoreres.

Tips:

Mandelråmasse Valencia er en smagfuld marcipan fremstillet af spanske Valencia mandler.



KRANSEKAGESTANG

(2 VARIANTER)

VALNØDDESTANG

5000 g ODENSE Kranse XX
2000 g sukker
750 g past. æggehvide
ODENSE Valnødder
hakkede

1. Masse, sukker og æggehvide køres sammen til kransekagemasse.

2. Massen sprøjtes ud i stænger direkte på valnødderne.

3. Stængerne rulles i valnødderne, sættes over på silikonepapir og rettes op til trekantform.

4. Bages ved 220° C i 12-13 min. Afkøles og skæres i passende længde.

5. Bunden og enderne dyppes i mørk chokolade.

AMARENASTANG

5000 g ODENSE Kranse
Mandel XX
2000 g sukker
500 g past. æggehvide
500 g dræuede, hakkede
amarenabær
500 g saft fra amarenabær

1. Marcipan, sukker og ægge hvide køres sammen til en fast masse.

2. Amarenabær og saften køres i massen.

3. Sprøjtes ud i stænger på silikonepapir i pladens længde.

4. Bages ved 210° C i 18-20 min. Afkøles og skæres i passende længder.

5. Bund og ender dyppes i mørk chokolade og stængerne spindes med lyserød glasur.

Tips:

Fremstil kransekagestænger i flere smagsvarianter til salg til nytår.



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 smagfulde chokoladebund har du basen til flere slags kager.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

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