Odense
Professionel

ODENSE Overtræk

Gør det let at gøre det lækkert

Nem anvendelse
Altid flot og glansfyldt resultat
Skal ikke tempereres
0% SPILD
3 varianter i 2,5 kg poser
Rainforest Alliance certificeret

Tre varianter – mange muligheder

ODENSE Overtræk ligger højt på anvendelses-barometret i dit søde køkken, så du er godt dækket ind på den søde smagspalette, når du fx skal give dit bagværk et ekstra touch.

ODENSE Overtræk skal ikke tempereres

Fordelen ved ODENSE Overtræk, er at du ikke skal holde øje med temperering.
Så snart det er smeltet, er det klar til brug og nemt at styre uanset om,
du dypper müslibarer, overtrækker kager a la glasur, flødeboller, samling af kransekage, konfekt eller er kreativ med snirkler og dekorationer.

Du får altid et flot fløjlsblødt og indbydende udtryk med den Mørke, Lyse eller Hvid Overtræk.
Alle i nye praktiske poser på 2,5 kg.

ODENSE Overtræk
Lys. 1 x 2,5 kg
103074

ODENSE Overtræk
Mørk. 1 x 2,5 kg
103073

ODENSE Overtræk
Hvid. 1 x 2,5 kg
103075

ODENSE Overtræk – hele dagen

TIPS til morgen og brunch

Rør en nem chokohummus til smørelse på brød, boller eller som topping på skyr eller grød vendt med bær og små ristede rugbrøds-croutoner. Se opskrift på side 6.

Prøv den som dyppelse til vafler og pandekager eller læg pandekagen sammen med chokohummus og frugt.

0% spild med ODENSE Overtræk

Smelt eventuelle rester af ODENSE Overtræk, hæld det ud på en plade, træk det ud over pladen med en paletkniv til den ønskede tykkelse er opnået. Lad overtrækken stivne og bræk det i passende størrelser – gemmes i lukket emballage og anvendes som hjemmelavet pålægschokolade eller brækkes i mindre stykker og pyntes evt. med ODENSE Guldstøv og bruges til pynt på kager – velbekomme.

Sådan gør du: Hjemmelavet pålægschokolade

1

Smelt Overtræk.

2

Smør ud på plade.

Brug op Tip!

3

Bræk og gem i tætlukket emballage.

TRICKS til snacks

Müslibarer med ODENSE Overtræk

Lækre og nemme barer fyldt med nødder, havre og poppet quinoa.
Vi har dyppet i Overtræk for ekstra smag og lækkerhed.

1

Bag müslibarer.

2

Smelt ODENSE Overtræk og dyp.

Scan for opskrift.

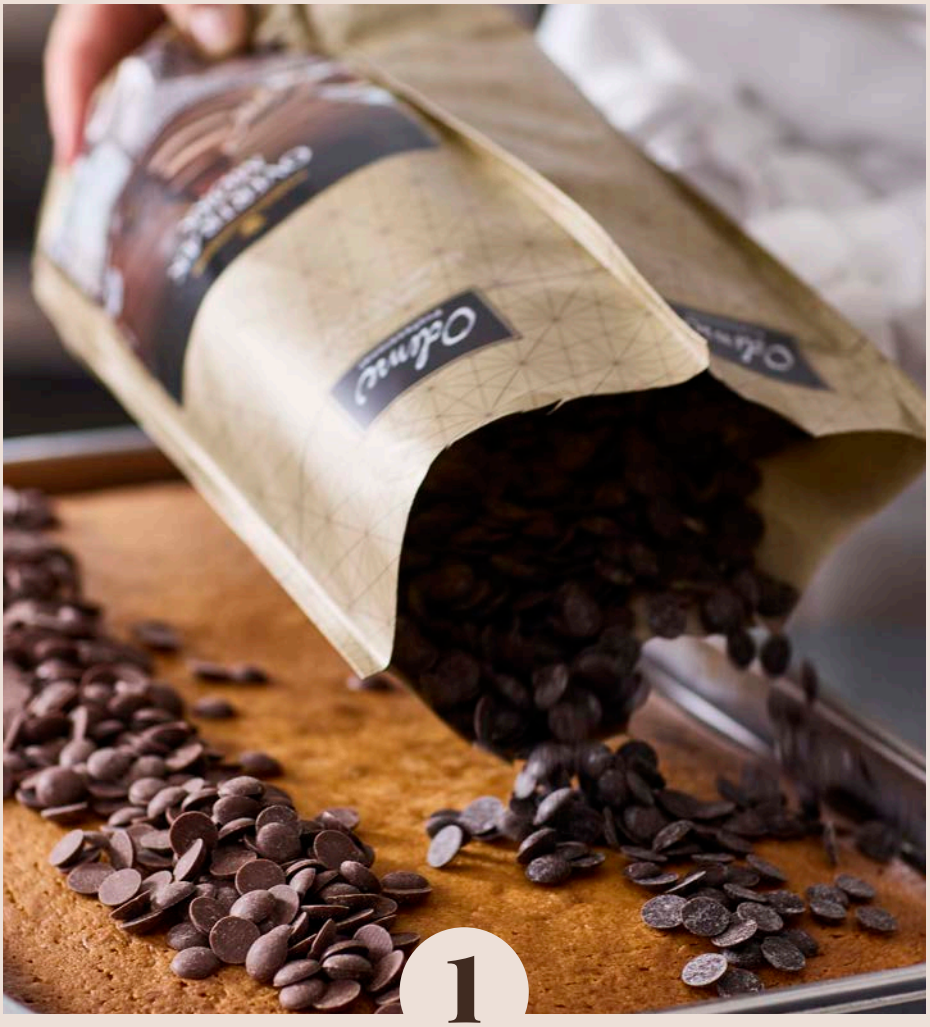
3

Lad hvile på en bageplade.

TRICKS til bagværk og dessert

Kage med ODENSE Overtræk som glasur

Bag kagen som du ønsker at glasere med ODENSE Overtræk. Lad kagen hvile et øjeblik og hæld en passende mængde overtræk ud på kagen (gerne i flere farver – MØRK, LYS ELLER HVID). Lad kagen stå i ca. 5 min. indtil overtrækket er smeltet og lav det ønskede mønster ved at trække en træpind i ringe eller ved at trække striber.



Hæld en passende mængde Overtræk ud på kagen.

Lad overtræk smelte og smør ud.

Anvend fx flere farver Overtræk.

"Pyntestrå" af ODENSE Overtræk

Brug ODENSE pyntestrå til afpyntning af både bagværk og desserter.

Scan og få mere info om Overtræk.

Smelt Overtræk. Hæld på sprøjtepose.

Sprøjt tynde striber på bagepapir.

Skær ud med varm kniv i ønsket længde.

TRICKS til bagværk og dessert

ODENSE Overtræk er altid helt perfekt, når du vil sætte dit præg på en nem måde.

Cupcakes med Odense Overtræk som glasur

Cupcakes er evigt aktuelle som dagens kage. Varier med en indbydende overtræk som icing på toppen – evt. i forskellige farver og pynt med ODENSE dekorationer.

Smelt Overtræk.

Dyp i Overtræk.

Pynt med ODENSE Dekorationer.

Romkugler med Odense Overtræk

Rør diverse kagerester med kakao, hindbærmarmelade og romessens. Massen skal have en mørk kakaofarve og en fast smidig konsistens. Smag til med romessens, til ønsket smag. Tril kugler på 60 gram og lad dem blive kolde i køleskabet.

Dyp i Overtræk.

Tag op og rul i Overtræk.

Pynt med ODENSE Dekorationer.

Sådan laver du: Chokohummus

- 200 g tørrede hvide bønner = 400 g kogte bønner (gem kogevandet)
- 4 spsk kakao
- 4 spsk akacie honning eller sukker
- 2 spsk vaniljesukker
- 40 g smør
- 40 g ODENSE Overtræk Mørk, Vekaoknapper

Blend de kogte bønner, kakao, honning og vaniljesukker. Smelt ODENSE Overtræksknapper og smør ved meget svag varme og tilsæt i bønnemassen. Tilføj lidt af kogevand fra bønnerne indtil massen har en passende blød og cremet konsistens. Smag til med honning eller sukker.

Mød to af vores kunder

som vi har sat stævne for at høre mere om hvordan de anvender ODENSE Overtræk.

Få deres TIPS her...

Chalotte Gylden

KØKKENLEDER
Lystruphave Efterskole

95-120
bespisninger

Chalotte bruger ODENSE Overtræk på 3 forskellige måder:

1. ***Overtræk til chokoladebrød og -boller.***
   Rul din basisdej fladt ud, hæld ODENSE Overtræk på, og rul som roulade til chokoladebrød. Brug også gerne Overtræk i stedet for chokolade, når du bager chokoladeboller.
2. ***Overtræk som "glasur" på skærekager.***
   Bag kagerne, drys ODENSE Overtræk ud ovenpå kagerne. Afvent i 5 min. og smør Overtræk ud som glasur og drys med nødder, mandler, kokos eller ODENSE Dekorationer inden det stivner.
3. ***Chokoladehummus.***
   Rør en chokoladehummus. Chalotte anretter og servere det som 'nutella-pålæg' til morgenmad og mellemmåltider. Se opskrift på modsatte side.

Nikolaj Bech

SOUSCHEF
Messecenter Herning

Nikolaj anvender primært ODENSE Overtræk i det søde køkken til finish, udseende og som smags- og teksturgiver på 2 måder:

1. ***Overtræk til kransekage, konfekture og petitfour.***
2. ***At pensle tærtebunde fx til jordbærtærte så bunden ikke bliver blød.***

Scan og få mere info om Overtræk.

Det perfekte match!

Prøv vores ODENSE Overtræk i samspil med nedenstående smage og skab kontraster...

HVID OVERTRÆK	LYS OVERTRÆK	MØRK OVERTRÆK
Lakrids	Karamel	Hindbær
Hindbær	Hindbær	Vanilje
Passion	Eksotiske frugter	Nødder
Citrusfrugter	Nødder	Nougat
	Nougat	Salt
	Kaffe	Kaffe

ODENSE GROUP

Odense · Bøchs · IGOS · Frödinge · Orkla Food Ingredients

Odense Marcipan A/S • Toldbodgade 9-19 • DK-5000 Odense C • Telefon +45 63117200

odense-professionel.dk