

FAVORITTER



100 ÅRS JUBILÆUM MED MARCIPAN-KLASSIKERE

Odense Marzipan blev grundlagt af Lauritz Thobocarsen i 1909, der som ganske ung købte en næsten ny marzipanfabrik, der kom til salg i Odense. Konditorerne lavede på det tidspunkt selv marzipanmasse fra gang til gang, ligesom chokoladefabrikkerne selv fremstillede marzipan til konfekt.

Der var derfor et stort behov for Odense Marzipanfabriks industrielt fremstillede marzipan i altid frisk og ensartet kvalitet. Det gik godt for marzipanfabrikken, og antallet af medarbejdere voksede hastigt.

I 1954 blev fabrikken flyttet til den nuværende placering på Toldbodgade i Odense C, og i 1961 blev Odense Marzipan udnævnt til leverandør til Det Kongelige Danske Hof. En anerkendelse og udmærkelse som firmaet kvalitetsmæssigt altid har haft som det klare mål at leve op til. Siden 1990 har firmaet været en del af den norske Orkla-koncern, og i denne forbindelse blev navnet ændret til Odense Marzipan A/S.

Bagerier og konditorier anvender Odense's marzipan, nougat og nøddeprodukter til fremstilling af konditorvarer af høj kvalitet. Inden for kransekagebagværk har Odense Marzipan og branchen i fællesskab opbygget stolte traditioner, der følges år efter år. Anvendelse af de bedste råvarer kombineret med en løbende produktudvikling samt det tætte samarbejde med bager- og konditorfaget har betydet, at Odense Marcipans mange produkter er anerkendt for kvalitet og førende i branchen inden for marzipan og bageingredienser til kager.

Odense Fagcenter er hjerterummet hos Odense Marzipan, og det er her ideer og recepter til nye produkter og marcipankvaliteter udvikles. Gennem årene har Odense Marcipans konditorer udviklet tusindvis af opskrifter på kager, bagværk, konfekt og desserter. Mange af disse opskrifter er gået hen og blevet klassikere, og i anledningen af 100 års jubilæet udgives en række af disse som - FAVORITTER.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

FAVORITOPSKRIFTER

Biscotti, 22
Brown & Sweet, 24
Cafétærter, 18
Fastelavnsboller, 9
Florentiner, 8
Flødeboller, 28
Fragilitéroulade, 15
Fragilitésnitter, 7
Fragilitétærte, 20
Fødselsdagskage til børn, 24
Hindbærestrejf, 17
Jordbærtærte, 13
Kokosmakron, 21
Komtessevaffel, 7
Kartoffelkage, 10
Kransekager, 4
Kærnemælkshorn, 13
Leo Løve, 24
Mandelflorentiner, 17
Mandelstang, 4

Marcipanbrød, 26
Marcipanfigurer, 27
Marcipankys, 28
Maroni, 15
Napoleonshat, 12
Nougatsnitter, 21
Nougatstang, 4
Nytårsur, 29
Nøddehorn, 4
Nødde-orangeflip, 16
Othello lagkage, 10
Petit Four, 23
Praliner, 27
Påskeæg, 14
Sarah Bernhard, 8
Små Synder, 16
Skovbærtærte, 18
Toscataerte, 7
Æbletærte, 19

GRUNDOPSKRIFTER

Borgmestermasse, 30
Florentiner, 30
Flødecreme, 30
Flødeskum, 30
Fragilité, 30
Kransekagemasse, 30
Lagkagebund, 30

Linsedej, 31
Makronmasse, 31
Mazarinmasse, 31
Omslagsmarcipan, 31
Omslagsmarcipan luksus, 31
Smørcreme, 31
Toscamasse, 31

KRANSEKAGER

Kransekagemasse: Se grundopskrift

ODENSE Hasselflager
ODENSE Mandelflager
ODENSE Sprøjteklar Nougat

KLASSISK KRANSEKAGE

Kransekagemasse sprøjtes ud med ODENSE Mega-trekanttyl i pladens længde. Skæres i passende stykker. Bages ved 230° C i 7-8 min. Efter afkøling sprøjtes stykkerne med glasur og enderne kan dyppes i mørk overtræk.

NØDDEHORN

Kransekagemasse sprøjtes ud i pladens længde. Skæres i passende længder, rulles i hasselflager og formes i buer. Bages ved 230° C i 7-8 min.

MANDELSTANG

Kransekagemasse sprøjtes ud i pladens længde. Stykker á 100 g rulles i mandelflager og bages ved 230° C i ca. 11 min. Efter afkøling kan bunden dyppes i chokolade.

NOUGATSTANG

Kransekagemasse sprøjtes ud i 17 cm længde med ODENSE X-tylle, nougat sprøjtes midt på bunden og kransekagemasse sprøjtes over med ODENSE C-tylle. Stængerne bages ved 230° C i ca. 11 min. Sprøjtes med glasur og bunden dyppes evt. i chokolade.

Kontakt din ODENSE fagkonsulent for vejledning i fremstilling af kransekager.







FRAGILITÉSNITTER

Fragilitéé: Se grundopskrift

Smørcreme: Se grundopskrift

3 bunde á 900 g lægges sammen med i alt 1500 g smørcreme. Fryses let, for at opnå god skærbarhed og udskaeres i snitter á 4 x 6 cm eller 5 x 5 cm.

TOSCATÆRTE

Linsedej: Se grundopskrift

Mazarinmasse: Se grundopskrift

Toscamasse: Se grundopskrift

Linsedej rulles ned på 3 mm. Aluform nr. 5159 fores med en udstukket linsebund. 300 g mazarinmasse kommes i formen, og tærten bages ved ca. 190° C i 28-30 min. Afkøles. 200 g toscamasse vejes af og fordeles jævnt oven på hver tærtebund, inden de flammes af ved 225° C i 8-10 min.

KOMTESSEVAFFEL

750 g ODENSE Hasselnødder, hakkede (ristede)
1000 g flormelis
17 g kanel
325 g past. æggehvide

Smørcreme: Se grundopskrift

Ingredienserne køres sammen med spartel, massen hviler i skålen i ca. 45 min. inden anvendelse. Massen fordeles i silikonemåtter med huller på Ø 7 cm, lagt på silikonepapir på pladen. Måtten løftes af. Bages ved 190° C i 14-16 min. Vaflerne lægges sammen med 1600 g smørcreme og halvdelen af den øverste vaffel dyppes i mørk overtræk eller chokolade (350 g).

SARAH BERNHARD

Makronbund: Se grundopskrift

20 g makronmasse sprøjtes ud på silikonepapir.
Bages ved 180° C i 16-18 min. med åbent spjæld.

Chokoladecreme

1000 g fløde
300 g ODENSE Chokolade mørk

Fløden koges og hældes over den hakkede mørke chokolade. Chokoladecremen afkøles til næste dag i køleskabet. Når cremen er kold, piskes den op. 25 g creme sprøjtes i top på hver makronbund og kagen dyppes i chokolade (15 g pr. stk.)

FLORENTINER

Florentiner masse: Se grundopskrift

ODENSE Chokolade mørk

Efter afkøling dyppes bunden af florentiner i mørk chokolade, vendes og bølgemønster laves med en florentinerkam.



FASTELAVNSBOLLER

Bløddej

500 g ODENSE Erlet
200 g gær
100 g sukker
300 g past. æg
1500 g røremargarine
2000 g mel (koldt, evt. fra fryser)

Gæren opløses i Erlet og sukker. De øvrige ingredienser tilsættes og køres godt med dejarm i ca. 5 min.

HUSK: Dejen er nemmere at arbejde med, hvis melet har været på frost dagen før.

Borgmestermasse: Se grundopskrift

Creme

1000 g vand
400 g koldcreme pulver

Bløddejen rulles straks ud på rullebord til 3 mm.

Udskæres i 10,5 x 10,5 cm med sporejern.

15 g borgmestermasse og 15 g creme sprøjtes på hver og de lukkes som cremeboller.

Stryges, raskes og bages ved 230-240° C i 8-9 min.

Pyntes med glasur.

Tip: Fastelavnsbollerne kan flækkes og fyldes med flødeskum.



OTHELLO LAGKAGE

Linsebund: Se grundopskrift

Linsedejen rulles ned på 3 mm og stikkes ud til Ø 16 cm. Bages ved 220° C i 8-9 min. Efter afbagning rettes de til med en Ø 16 cm ring.

Lagkagebund: Se grundopskrift

1 stk. lagkagebund på Ø 16 cm, en strimmel på 3 cm i højden og 48 cm lang til kanten samt rester til bund i midten af kagen.

Flødecreme: Se grundopskrift

Flødeskum: Se grundopskrift

Omslagsmarcipan luksus: Se grundopskrift

Pisket fløde
Brun glasur

En Ø 16 cm ring sættes på linsebunden, strimlen af lagkagebund lægges rundt i kanten. Nederste lag flødecreme kommes i formen, derpå lægges et lag rester af lagkagebund og andet lag flødecreme lægges på op til kanten af strimlen. Dernæst et hvælvet lag af pisket fløde og på toppen den udstukne lagkagebund. Omslagsmarcipan rullet ned på 3 mm lægges på kanten. Brun glasur smøres på toppen. Dråbekant sprøjtes med flødeskum.

KARTOFFELKAGE

Lagkagebunde: Se grundopskrift

Omslagsmarcipan: Se grundopskrift

Flødecreme: Se grundopskrift

2 stk. lagkagebunde
300 g abrikosmarmelade
1000 g flødecreme
2200 g omslagsmarcipan

En lagkagebund påsmøres abrikosmarmeladen. Flødecreme smøres oven på abrikosmarmeladen og den anden lagkagebund lægges på cremen. Kagerne kan evt. sættes på frost i pladepose til næste dag.

Udskæres i stykker på 7 x 4 cm. Omslagsmarcipanen rulles ned på 2 mm, stryges med vand og pakkes om de skårne kager. Kagerne trilles i kakao blandet med 1/3 flormelis.





NAPOLEONSHAT

Linsedej: Se grundopskrift.

Kransekagemasse: Se grundopskrift. Kørt fast.

ODENSE Overtræk ekstra

Linsedejen rulles ned på 3 mm og stikkes ud i ringe på Ø 7-8 cm (50 g pr. stk.). 30 g kransekagemasse trilles til kugler og lægges midt på linsedejen. Dejen trykkes op mod kuglen på 3 sider. Bages ved 220° C i 9-10 min. Efter afkøling overtrækkes bunden.



JORDBÆRTÆRTE

Bund

1000 g ODNSE Mandelblanding
400 g past. æggehvide
200 g sukker

200 g ODNSE Overtræk mørk

1400 g Hvid Sarah Bernhard creme – se opskrift.

Pynt: Friske jordbær, halve

Hvid Sarah Bernhard creme

1000 g fløde
400 g ODNSE Overtræk hvid
Skal af 1 usprøjtet appelsin

Fløde og reven skal af en appelsin gives et opkog. Hvid overtræk tilsættes og røres ud i fløden, som derefter yderligere skal have et opkog under omrøring. Appelsinskal sies fra og efter afkøling sættes cremen på køl til dagen efter. Æggehvider og sukker piskes til fast skum og mandelblandingen blandes forsigtigt i. Aluforme nr. 3180 fedtes med sprayfedt, 160 g mandelmasse afvejes og smøres ud i formen. Bages ved 180° C i 22-25 min. Efter afkøling pensles bunden med mørk overtræk og vendes tilbage, når chokoladen er hærdet. Den hvide Sarah Bernhard creme piskes forsigtigt op til en cremet konsistens og 140 g sprøjtes på mandelbunden. Afpyntes med halve, friske jordbær og pensles med gelé.

Tips: Mandelbundene er meget velegnet til frost, også med cremen på. Salgbarhed på køl i butik er 2 dage. Ønskes en anden smag i cremen, kan der tilsættes 45 g Grand Marnier pr. liter fløde.

KÆRNEMÆLKSHORN

Dej

250 g kærnemælk
750 g mel
625 g rullemargarine
75 g gær
50 g sukker

Nøddemasse

1000 g sukker
1000 g rullemargarine
1000 g ODNSE Bitter brun
400 g ODNSE Nøddeblanding

Fyld

390 g nøddemasse
150 g ODNSE Nougat 1 eller sprøjteklar nougat

Ingredienserne til dej (kolde råvarer) køres smidig. Dejen rulles ned på ca. 2 mm, deles i 30 trekante. Fyldet kommes i, lukkes og rulles som horn. Raskes i ca. 10 min. Drysses med ODNSE Hasselflager. Damp ved indsætning i ovnen ved 250° C og færdigbages ved 230° C i 10-12 min. Pyntes med brun glasur.

Tip: Kan fryses inden afbagning.

PÅSKEÆG

ODENSE Mandelråmase 66/34
ODENSE Sprøjteklar Nougat eller Råmasser
ODENSE Chokolade, mørk, lys, hvid

43 g mandelråmase formes til æg (evt. på ODENSE æggerulle). Prik evt. hul midt i ægget og fyld op med sprøjteklar nougat eller råmase. Æggene dyppes i chokolade og dekoreres med chokoladespind.



FRAGILITÉROULADE

Fragilitéé: Se grundopskrift

Fyld til 5 bunde á 900 g

1000 g ODENSE Creme Delight

1000 g ODENSE Easy Whip

50 g kakaopulver

50 g flormelis

Creme Delight og Easy Whip piskes op sammen. Kakaopulver og flormelis sigtes sammen og mænges i. Cremen fordeles på de 5 bunde. Rulles og sættes på frost til næste dag. Skæres ud i 3 stk. pr. bund. Enderne dyppes i ODENSE Overtræk mørk (300 g).

MARONI

Makronmasse

2000 g ODENSE Kranse XX

2000 g sukker

840 g past. æggehvide

60 g kakaopulver

400 g flormelis

Ingredienserne blandes som en makronmasse. Makroner á 25 g sprøjtes ud og sigtes med flormelis inden afbagning. Bages ved 180° C i ca. 16 min.

Chokolade ganache

525 g ODENSE Chokolade mørk

500 g piskefløde

25 g glukose

150 g smør

0,3 dl rom

Fløde og glukose koges op. Chokoladen blandes i. Ved 40° C røres blødt smør i samt rom.

Når konsistensen er sprøjtbare, lægges makronerne sammen med chokolade ganache og dyppes halvt i chokolade.





NØDDE-ORANGEFLIP

Hasselnøddeblanding

1000 g ODENSE Nøddeblanding

225 g past. æggehvide

Røres let sammen.

Orange-mazarinmasse: Se opskrift under Hindbærestrejf.

Syrlig gelé: Se opskrift under Hindbærestrejf.

15 g oprørt hasselnøddeblanding sprøjtes i pyramide silikoneform, nr. 1882. 30 g orange-mazarinmasse sprøjtes ovenpå. Bages ved 190° C i ca. 20 min. Afkøles og dyppes i syrlig gelé. Bundtrækkes med mørk overtræk.





HINDBÆRSTREJF

Orange-mazarinmasse

2500 g ODNSE Kranse XX
1700 g sukker
1700 g røremargarine
1700 g past. helæg
600 g hvedemel
appelsinpasta
evt. gul farve

Ingredienserne blandes som til mazarinmasse og smages til med appelsinpasta.

1600 g orange-mazarinmasse
100 g ODNSE Chokoladespåner, mørke
hindbær, frosne

Syrlig gelé

500 g ananasjuice
1000 g neutral gelé - blandes sammen og opvarmes til 45° C.
Klar til brug.

Mazarinmasse og chokoladespåner blandes, 56 g sprøjtes i oval silikoneform nr. 1270. 2 stk. frosne hindbær trykkes ned i massen i hver form. Bages ved 190° C i ca. 23 min.

Afkøles og dyppes i syrlig gelé og pyntes med friske hindbær eller chokoladespåner.

MANDELFLORENTINER

Mandelblanding

1000 g ODNSE Mandelblanding
200 g past. æggehvite

Røres let sammen.

Florentinermasse

375 g piskefløde
375 g sukker
250 g smør
75 g glukose
400 g ODNSE Mandelflager

Piskefløde, sukker, smør og glukose koges godt 3-4 min.

Mandelflager tilsættes og det hele koges 2-3 min.

16 g oprørt mandelblanding sprøjtes i oval silikoneform, nr. 1270.

20 g florentinermasse fyldes oven på mandelblandingen.

Bages ved 190° C i 20-22 min. Efter afkøling dyppes

Mandelflorentinerne til overkanten i mørk overtræk.

CAFÉTÆRTE, SKOVBÆR

Linsedej: Se grundopskrift

Mazarinmasse: Se grundopskrift

95 g linsedej
200 g mazarinmasse
100 g skovbær, frosne
100 g streusel

Linsedej rulles ned på 3 mm og stikkes ud til formen. Tærteformen fores med linsedejen og mazarinmasse fyldes i. Frosne skovbær fordeles på mazarinmassen og streusel drysses jævnt over bærrene.

Bages ved 190° C i 38-40 min.

Streusel

750 g sukker
340 g brun farin
750 g smør
20 g vaniljesukker
8 g salt
115 g ODNSE Hasselflager
1125 g hvedemel
200 g ODNSE Hasselnødder, hele afhindede



CAFÉTÆRTE, ÆBLE

Linsedej: Se grundopskrift

Mazarinmasse: Se grundopskrift

95 g linsedej
200 g mazarinmasse
100 g æbler i både, frosne
120 g oprørt nøddeblanding
10 g ODENSE Hasselflager

Linsedej rulles ned på 3 mm og stikkes ud til formen. Tærteformen fores med linsedejen og mazarinmassen fyldes i. Frosne æblebåde fordeles jævnt på massen og oprørt nøddeblanding sprøjtes jævnt fordelt over æblerne. Hasselflager og evt. et lille drys kanel drysses på inden bagning. Bages ved 190° C i 38-40 min.

Oprørt nøddeblanding

5000 g ODENSE Nøddeblanding
1250 g past. æggehvite
Blandes sammen.



FRAGILITÉTÆRTE

Fragilitéé: Se grundopskrift

Fragilitémassen sprøjtes ud på silikonepapir i cirkler på Ø 16 cm, ca. 100 g pr. bund. 1/3 af bundene drysses med ODENSE Mandelflager. Bages ved 180° C i 22-25 min.

Bundene lægges sammen med cognac smørcreme.

Cognac smørcreme

1000 g smørcreme: Se grundopskrift
50 g ODENSE Overtræk mørk eller mørk chokolade
1 spsk. cognac



KOKOSMAKRON

1000 g ODENSE Kokosmasse
1000 g sukker
1000 g kokosmel (mellemfint)
1000 g koldcreme, oprørt

Alle ingredienser køres sammen med spartel.
Udsprøjtes evt. med ODENSE Stjernetulle 18 mm.
Vægt pr. stk. 62 g. Bages ved 200° C i ca. 15 min.
Bundtrækkes i ODENSE Overtræk mørk.



NOUGATSNITTER

Linsedej: Se grundopskrift

700 g abrikosmarmelade
2000 g mazarinmasse: Se grundopskrift

Trøffelmasse

2000 g ODENSE Nougat Trøffel
400 g ODENSE Hasselflager (ristede)

ODENSE Overtræksmarcipan (med farve)

2 kantplader fores i bunden med linsedej, rullet ned på ca. 2,5 mm og halvbages. Abrikosmarmeladen smøres ud på de 2 bunde. Derefter fordeles 1000 g mazarinmasse jævnt over hver bund. Bages ved 200° C i ca. 25 min.

Efter afbagning og køling ristes 400 g hasselflager og hældes varme over nougattrøflen, som derved smelter under omrøring. Massen fordeles på begge bunde og smøres jævnt ud. Bundene stilles på køl. Når trøffelmassen er stivnet, vendes bundene ud af kantpladerne. Overtræksmarcipan rulles ned på ca. 1,5 mm og lægges over bundene, som hver skæres ud i 5 baner. Hver bane skæres ud i 12 stk.





BISCOTTI

200 g ODENSE Kranse XX
250 g ODENSE Mandler, hele afhindede
40 g fløde
400 g sukker
200 g past. helæg
6 g bagepulver
6 g vaniljesukker
4 g salt
500 g mel

Massen køres sammen og deles i 4 dele. Rulles i længder á 60 cm. Bages ved 180° C i ca. 20 min. Direkte efter afbagning skæres kagerne ud på skrå i 1½ cm tykkelse. Lægges igen på pladen med den skrå flade op og bages igen ved 180° C i ca. 7 min.



PETIT FOUR

Kransekagemasse: Se grundopskrift

ODENSE Sprøjteklar Nougat

ODENSE Råmasser med pistaciesmag, orange likør eller cognac

ODENSE Trøffel, forskellige varianter kan vælges

ODENSE Chokolade, mørk, lys, hvid

Kransekagemasse sprøjtes ud på plader, evt. ODENSE Mini plader efter tegning, og bages ved 230° C i 6-7 min.

Efter afkøling kan forskelligt fyld sprøjtes på kransekagebundene, og de dyppes i chokolade. Dekoration efter egen fantasi.



BROWN & SWEET

1080 g røremargarine
1020 g sukker
1080 g past. helæg
670 g ODNSE Bitter 00
620 g mel
150 g kakaopulver
300 g vand

160 g ODNSE Pecannødder, ristede

Alle ingredienserne kommes i kedlen, hvor der røres ved højeste hastighed i 8 min. Bemærk at alle ingredienserne skal være tempereret ved ca. 20° C.

Massen fordeles i 2 kantplader og stryges glat.

Bages ved ca. 180° C i ca. 35 min. Efter afkøling dekoreres med brun glasur og hakkede pecannødder. Skæres i stykker på 4,5 x 7 cm.

LEO LØVE

Chokoladebund: Se opskrift på Brown & Sweet, men undlad pecannødderne.

Abrikos- eller jordbærmarmelade
ODNSE Overtræksmarcipan Gul
Brun marcipan
Smørcreme: Se grundopskrift

2 bunde stikkes ud med en lagkagering på Ø 22 cm. Bundene lægges sammen med marmeladen. Næsen udstikkes med hjerteudstikker nr. 8. Bunden smøres op med smørcreme og næsen placeres på den opsmurte bund og smøres op med smørcreme. Kagen sættes på køl, da det letter håndteringen. Løven overtrækkes med gul marcipan, rullet ned på ca. 2 mm.



Øjne: Brun marcipan stukket ud med hjerteudstikker nr. 4 og delt i 2 dele.

Pupiller: Gul marcipan stukket ud med rund udstikker nr. 3. Brun marcipan stukket ud med rund udstikker nr. 2.

Næse: Brun marcipan stukket ud med hjerteudstikker nr. 1 og markeres med chokolade.

Ører: Formes af gul marcipan og trykkes flade. Brun marcipan stukket ud med rund udstikker nr. 4, lægges ovenpå de gule ører.

Mund og knurhår markeres med chokolade.
Manke laves med karamelsnørebånd.



MARCIPANBRØD

ODENSE Mandelråmase 66/34
ODENSE Sprøjteklar Nougat eller Råmasser
ODENSE Chokolade mørk

Mandelråmase sprøjtes ud med ODENSE D-tylle. Stængerne skæres i passende længder, dyppes i chokolade og dekoreres efter fantasien.

Marcipanen kan eventuelt sprøjtes i stænger med ODENSE Snabeltylle og en stribe sprøjteklar nougat eller råmase sprøjtes midt på. Dyppes i chokolade og dekoreres.



PRALINER

ODENSE Chokolade, mørk, lys, hvid
Fyld til praliner: ODENSE Råmasser, trøfler eller
fyldninger.

MARCIPIANFIGURER

Marcipanfigurer kan laves efter tegninger fra Odense
Marcipan eller i fri hånd. Kontakt din Odense
Fagkonsulent for nærmere vejledning.



MARCIPANKYS

2200 g	ODENSE Mandelråmasse 66/34
900 g	perlesukker (evt. almindelig sukker)
100 g	lys sirup
300 g	vand
2 stk.	vaniljestang
500 g	past. æggehvider
2000 g	ODENSE Chokolade mørk
500 g	kakaosmør

Mandelråmasse rulles ned på 5 mm og stikkes ud med rund udstikker nr. 6 (ca. Ø 5 cm).

Sukker, sirup og vand blandes og varmes op til 120° C. Kornene af vaniljestængerne tilsættes eller noget vaniljesukker koges med i lagen.

Æggehviderne piskes til ½ volumen ved middel hastighed og den varme sukkerlage tilsættes i en lang, tynd stråle, der løber langs kanten på kedlen.

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

Hvis der ønskes en mere fast skum kan der tilsættes 125 g sigtet flormelis efter piskning – vendes i med hånden. Cremen sprøjtes i toppe på marcipanbundene, ca. 15 g creme pr. stk. Kyssene dyppes i mørk chokolade.

Marcipankys kan sælges i butik ved 12° C i 2-3 dage.

Tips: Marcipanbundene med creme kan opbevares på frost op til 3 uger. De dyppes i mørk chokolade efter behov.

NYTÅRSUR

Kransekagemasse: Se grundopskrift

Kransekagemasse sprøjtes ud i stænger. Ringene til uret formes efter rund udstikker nr. 7 til fod og rund udstikker nr. 10 til urskive. Bages ved 230° C i 7-8 min. Efter afkøling sprøjtes ringene med glasur, samles og pyntes efter eget ønske.



GRUNDOPSKRIFTER

Borgmestermasse

5000 g ODENSE Bitter 00 eller Bitter Brun
5000 g sukker
5000 g margarine

Florentiner

500 g ODENSE Mandelflager
500 g sukker
250 g røremargarine
250 g glukose
50 g hvedemel

Ingredienserne arbejdes sammen, rulles ud i stænger og skæres i skiver á ca. 40 g. Lægges på plader som småkager eller i silikoneform Ø 11 cm. Trykkes ud. Pladerne skal ikke fedtes. Skal florentinerne være tykkere, tilsættes mere mel.

Flødecreme

4 ltr. vand
1600 g cremepulver
1 ltr. ODENSE Erlet
3 ltr. piskefløde

Vand og cremepulver piskes op til den er glat. Erlet piskes op i kedlen, dernæst tilsættes fløden og piskes med op. Flødeskummet vendes op i cremen.

Flødeskum

1 ltr. ODENSE Erlet
3 ltr. piskefløde

Erlet piskes op i kedlen, dernæst tilsættes fløden og piskes med op.

Fragilité

1000 g ODENSE Bitter 00
600 g past. æggehvider

1000 g past. æggehvider
1500 g sukker
500 g flormelis

150 g ODENSE Mandelflager

Bitter 00 og æggehvider arbejdes sammen på bordet. Æggehvider og sukker piskes op og tilsættes flormelis. Må ikke piskes for fast/kort. Den blødgjorte masse mænges forsigtigt sammen med de piskede hvider/sukker.

Massen fordeles på 5 bunde á 900 g, smøres ud i pladens bredde og drysses med mandelflager. Bages ved 180° C i 22-25 min.

Straks efter afbagning fjernes bundene fra bagepladen og sættes på frost 2-3 timer. Når bundene er godt kolde, tages de ud fra frost og siliconepapiret fjernes straks.

Kransekagemasse

5000 g ODENSE Kranse XX
2000 g sukker
450-700 g past. æggehvide

Lagkagebund

3000 g past. helæg
2000 g sukker
1500 g hvedemel
500 g kartoffelmel
20 g bagepulver

Sukker og æg piskes varm og kold. Mel, kartoffelmel og bagepulver sigtes og mænges forsigtigt i. Dejen afvejes med 1000 g pr. bund og smøres ud i pladens bredde. Bages ved 230° C i 7-9 min.

Linsedej

5000 g hvedemel
3325g rulle margarine
1700 g flormelis
575 g hele past. æg
100 g bagepulver

Makronmasse

1000 g ODENSE Kranse XX
2000 g sukker
500 g past. æggehvite

Mazarinmasse

5000 g ODENSE Bitter 00
5000 g sukker
5000 g røremargarine
4000 g hele past. æg
800 g hvedemel

Bitter 00 og sukker røres sammen, tempereret røremargarine tilsættes. Æggene tilsættes lidt ad gangen og til sidst tilsættes melet.

Omslagsmarcipan

5000 g ODENSE Bitter 00
5000 g flormelis
1000 g glukose

Omslagsmarcipan luksus

10000 g ODENSE Mandelråmasse 66/34
5000 g flormelis
800 g glukose
25 g rom

Smørcreme

350 g vand
1500 g sukker
450 g past. æggeblommer
25 g vaniljesukker
1500 g usaltet smør
1500 g røremargarine

Vand og sukker koges op, mens æggeblommerne piskes. Den kogende sukkerlage tilsættes æggeblommerne og massen piskes kold. Tempereret margarine og smør tilsættes og smørcremen piskes på fuld volumen.

Toscamasse

750 g fløde
500 g sukker
500 g smør
250 g glukose
250 g honning

Koges i 20-22 min.

600 g ODENSE Hasselflager
400 g ODENSE Mandelsplitter
400 g hele ubehandlede hasselnødder
400 g hele ubehandlede mandler

Blandes i massen og ristes med i 1 min. Køles lidt af, inden det lægges på bunden.



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