Tapaskager

- 3 nye varianter til dit sortiment

Giv dine kunder en ny oplevelse med klassiske kager i elegant tapasformat!
De små, lækre kager er nemme at producere, hurtige at servere og perfekte til at forny dit sortiment. Skab mersalg i butikken med spændende smagskombinationer, der præsenterer sig flot i montren og frister til impulskøb.

Her får du 3 fristende nyheder:
✓ **Appelsin-chokolade**
✓ **Fransk Pastil Konfekt**
✓ **Hindbærdrøm**

De små kager er fyldt med smag og kan tilpasses præcis efter dine ønsker – ideelle til kaffe og dessert. Med udgangspunkt i danske klassikere har vi udviklet nye varianter, der giver dig inspiration til at skabe et sortiment med forskellige smagsnuancer, farver og udtryk, som helt sikkert vil friste dine kunder.

SCAN QR –
Få opskrifter, tips og idéer til, hvordan du kan bruge tapaskagerne i din forretning!

Odense Marcipan A/S – Toldbodgade 9-19 – 5000 Odense C – +45 63 11 72 00 – www.odense-professionel.dk

Tapaskage: Appelsin-chokolade

175 stk.

2.500 g ODENSE Kranse XX
1.000 g Sukker
260 g Past. æggehvide
80 g Appelsin Pasta
150 g Chokolade Chunks
150 g Kakaopulver
5 g ODENSE Guld Støv

Sådan gør du:

Rør ODENSE Kranse XX med sukker, og tilsæt æggehvider lidt ad gangen.
Tilsæt appelsinpasta og chokoladechunks.

Sprøjt massen ud i kugler á 25 g i et fad med kakaopulver blandet med ODENSE Guld Støv. Tril kuglerne i kakaoen, og læg dem på plader med bagepapir, og tryk dem let.
Bag ved 210 °C i ca. 12 min.

Tapaskage: Fransk Pastil Konfekt

175 stk.

2.500 g ODENSE Kranse XX
1.000 g Sukker
260 g Past. æggehvide
1.000 g ODENSE Chokolade Trøffel, Nougat Trøffel eller Trøffel med karamelsmag
525 g Mørk chokolade
250 g Pistacienødder hakkede 2-4 mm

Sådan gør du:

Rør ODENSE Kranse XX med sukker, og tilsæt æggehvider lidt ad gangen. Sprøjt små kransekagekonfektstykker ud på bageplader med bagepapir, og bag ved 210 °C i ca. 12 min. Afkøl kransekagerne.

Sprøjt den ønskede trøffelsmag på kransekagerne.
Temperer chokolade, og sprøjt det ud på bagepapir i størrelser som en 5-krone. Bank pladen let på bordet, så chokoladen flyder let ud, og drys med pistacienødder, inden chokoladen sætter sig.

Læg chokoladeoblaterne (franske pastiller) på kagerne.

TIP
Der kan også bruges hakkede hasselnødder eller frysetørret hindbær som drys.

Tapaskage: Hindbærdrøm

175 stk.

2.500 g ODENSE Kranse XX
1.000 g Sukker
  260 g Past. æggehvide
  875 g IGOS Fruit Filling Hindbær
1.750 g ODENSE Trøffel á la DK
  100 g Frysetørret hindbær
  600 g ODENSE Overtræksmarcipan Neutral

Sådan gør du:

Rør ODENSE Kranse XX med sukker, og tilsæt æggehvider lidt ad gangen.
Tril kugler af kransekagemassen á 25 g, og sæt dem på plader med bagepapir.

Fyld 5 g hindbærfrugtfyld i hver kugle, med en sprøjtepose, som stikkes direkte ned i kranskagekuglen.
Bag kransekagekuglerne ved 210 °C i ca. 12 min. Frys kagerne.

Smelt ODENSE Trøffel á la DK let (maks. 40 °C), og dyp de frosne kransekagekugler heri ved hjælp af et træspyd.
Sæt kagerne direkte over i frysetørret hindbær, så de får en kant af frysetørret hindbær i bunden. Træk træpinden op af kagen, når trøflen har sat sig, og genbrug gerne træpindene, til de næste kager.

Rul overtræksmarcipanen ned på 2,5 mm og stik ud med en lille stjerne- eller blomsterudstikker. Brænd marcipanen og pynt kagerne med stjerner og blomster.

TIP
Ønsker du et mere fast overtræk, kan du tilsætte 25% smeltede hvide overtrækksknapper til trøflen.