

PÅSKE FRISTELSER

Tilbyd dine
egne påske-
specialiteter



Odense

TRØFFELKUGLER

(180 STK.)

HVID TRØFFELKUGLE

1500 g ODENSE Chokolade
Pastil hvid
1/2 l piskefløde
50 g honning

Fløde og honning blandes og koges op. Hældes over chokoladen og omrøres til chokoladen er smeltet. Stilles til hærkning til dagen efter.

Formes til kugler, evt. med en portionsske. Trøffelkuglerne overtrækkes med tempereret ODENSE Chokolade hvid eller Overtræk hvid ved at dyppe eller rulle dem i hånden.

MØRK TRØFFELKUGLE

2000 g ODENSE Chokolade
Pastil mørk
1 l piskefløde

Fløden koges op og hældes over chokoladen. Det omrøres til chokoladen er smeltet og det stilles til hærkning til dagen efter.

Trøflen formes til kugler, evt. med en portionsske. Trøffelkuglerne overtrækkes med tempereret ODENSE

Chokolade Pastil mørk eller Overtræk mørk ved at dyppe eller rulle dem i hånden, alt efter hvilken overflade, man ønsker.

Trøffelkuglerne rulles i kakaopulver efter sidste gang overtræk.

OBS:

Trøffelkuglerne skal overtrækkes 3 gange, for at lukke trøflen inde og opnå en holdbarhed op til 3 uger.



MARCIPIAN SNITTE PRALINES

BUND

ODENSE Kranse Mandel XX
rulles ned på 3 mm og skæres
ud til formen. Til en form på
ca. 12 x 46 cm beregnes 120 g
marcipan til bunden.

KOKOS MED RØDT (2 FORME)

- 700 g ODENSE Chokolade
Pastil hvid
- 300 g kokosmel, groft
- 200 g tørrede tranebær

Chokolade smeltes og kokosmel
samt hakkede tranebær blandes
i og fordeles på marcipan
bunden.

Når fyldet er hærdet, vendes det
ud af formen. Marcipanbunden
smøres med mørk chokolade og
inden chokoladen hærder op,
skæres snitterne ud i stykker på
2 x 4 cm.

MANDEL-NOUGAT (1 FORM)

- 200 g ODENSE Mandel-
flager
- 200 g ODENSE Chokolade
Pastil lys
- 200 g Odense Nougat 1

Mandelflagerne ristes.
Chokolade og nougat smeltes
sammen og mandelflagerne
vendes i. Nougat blandingen
smøres på marcipanbunden og
der drysses med ristede mandel-
flager øverst.

Når fyldet er hærdet, vendes
det ud af formen og marci-
panbunden smøres med mørk
chokolade. Inden chokoladen
hærder helt op, skæres snitterne
ud i stykker på ca. 2 x 2 cm.

MØRK CHOKOLADE- TRØFFEL (3 FORME)

- 1000 g mørk chokoladetrøffel,
se opskrift ved
trøffelkugler
- 250 g smør (tempereret)
- 1 spsk rom

Smør og rom blandes i choko-
lade trøflen og fyldet fordeles
på marcipanbunden.

Når trøflen er hærdet, vendes
det ud af formen og marcipan-
bunden smøres med mørk
chokolade. Inden chokoladen
hærder helt, skæres snitterne ud
i stykker på ca. 2 x 2 cm.



FYLDTE PRALINES

Chokoladeforme i ønsket størrelse og udformning fyldes med mørk, lys eller hvid chokolade efter ønske. Når chokoladen er hærdet op, fyldes den ønskede fyldning i chokoladerne og pralinerne lukkes med samme chokolade og stilles til hærkning. Vær opmærksom på, hvordan pralinéerne opbevares, så de ikke bliver grå.



LAKRIDSFYLDNING (CA. 110 STK.)

400 g sukker
200 g glykose
20 g honning
200 g vand

Ingredienserne blandes og koges op til det er gyldent.

1 stg. vanilje (kun kornene fra stangen)
30 g kakao
30 g lakridspulver
100 g smør
300 g piskefløde
100 g sukker

Ingredienserne kommes i en gryde og koges op. Hældes i sukkerlagen og det røres til en ensartet fyldning.

Stilles til afkøling og sprøjtes i chokoladerne. Kan evt. tilsættes lidt saltflager.

MARCIPIAN-AMARENABÆR (CA. 215 STK)

500 g ODENSE Kranse Mandel XX
125 g amarenabær, drænet
125 g amarenabær lage
50 g cognac
ca. 500 g gele

Amarenabær hakkes og blandes i marcipanen sammen med lagen og cognac.

Gele tilsættes indtil konsistensen af marcipanen er sprøjteklar.

Marcipanen sprøjtes i chokoladerne og de lukkes med chokolade.

NOUGAT-HASSELNØDDER

ODENSE hasselnødder, hakkede
ODENSE Nougat 1 eller Sprøjteklar nougat

De hakkede hasselnødder ristes i ovnen og afkøles. Lidt hasselnødder fordeles i chokoladestykkerne og de fyldes op med nougat.

CHOKOLADE TIL PRALINES

1000 g ODENSE Chokolade Pastil mørk, lys eller hvid
65 g ODENSE Kakaosmør Pastil



Tips:

Personliggør påskeæg
med navne og hilsen mod
bestilling.

CHOKOLADE-JORDBÆR TÆRTE

CHOKOLADE BUND (7 KANTPLADER = 35 TÆRTER Á Ø14 CM)

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

Bittermasse og sukker røres
sammen og æggene tilsættes
lidt ad gangen.

Chokoladen smeltes og smør-
ret/margarinen tilsættes
chokoladen og det røres
sammen. Mænges derefter i
massen.

Sukker og æggehvide piskes
op til marengs i en kedel og
mænges i massen sammen
med sigtet hvedemel og
kakaopulver.

Massen fordeles med 2450 g i
hver kantplade og bages i 25
min. ved 165° C.

JORDBÆRCREME

2500 g Frosne jordbær
1000 g sukker
10 bl. husblas

1000 g piskefløde

Bærrene råsyltes med sukker
drysset over. Koges op, afkøles
og blendes.

1000 g jordbær puré blandes
med den udblødte og smeltede
husblas. Puréen vendes i 1000
g let pisket flødeskum.

OBS: Frugtpuréen skal an-
vendes indenfor få dage og
opbevares på køl.

CHOKOLADE TIL SPRAY

400 g ODENSE Chokolade
Pastil mørk
150 g ODENSE Kakaosmør
pastil

Chokolade og kakaosmør
pastiller varmes op til ca. 35° C
og sprayes på de frosne kager.

TÆRTE

Chokoladebunde udstikkes
med en ring på Ø 14 cm.

150 g jordbærcreme pr. bund
smøres på halvdelen af
bundene.

Den anden bund lægges oven
på cremen og kagen smøres
op i kanten og på toppen med
jordbærcreme og stilles på
frost.

Tærterne sprayes med mørk
chokolade direkte fra frost og
pyntes færdig til salg eller
opbevares på frost.

Tærter med chokolade spray
skal tøs op på køl, for at undgå
kondens.





DEKORATION

Kakaosmør blandet med grøn chokoladefarve pensles på et stykke plast og hærder op. Hvid chokolade eller overtræk smøres på kakaosmørret og hærder op. Til sidst smøres mørk chokolade på, for at forstærke chokoladen, og lige inden hærdning udskæres chokoladen i ønsket højde og bredde.

Pynt med friske jordbær og håndsprøjtet chokoladeæg.



Tilbyd marcipanæg
og skab ekstra
salg til påske



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

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