



Nyhed

- ODENSE Overtræksmarcipan Mørkegrøn

Giv dine kreationer et professionelt og farverigt finish med **ODENSE Overtræksmarcipan Mørkegrøn** – en elegant nuance, der løfter både julebagværk og temakager. Med hele **23 % mandler** får du en finreven, smidig og strækbar dekorationsmarcipan, der er nem at arbejde med og sikrer et flot resultat – hver gang.

- ✓ Stabil konsistens
- ✓ Hærder hurtigt op
- ✓ Tåler både frost og køl

ODENSE Overtræksmarcipan Mørkegrøn

Varenr.: 103191
Kolle: 2 x 2,5 kg

Anvend til pynt på kager, fx flødekager, skærekager, tørkager, småkager, til figurer og bryllupskager. Vend for mere inspiration.



Roulade med pistacie-hindbærsmag

Roulade og blomster - frisk, farverig og fuld af smag

Ingredienser

12 stk.
600 g Smør, blødt
600 g Sukker
1000 g ODENSE Råmasse med pistaciesmag
300 g Past. æg
500 g Hvedemel
100 g Kartoffelmel
30 g Bagepulver
300 g Piskefløde
4 g Salt, fint
150 g Pistacienødder, hakkede 2-4 mm

Fyld og pynt

2000 g IGOS Fruit Filling Hindbær 60%
1800 g ODENSE Overtræksmarcipan Mørkegrøn
250 g Vekao overtræk hvid

Sådan gør du

Pisk smør, sukker og råmasse med pistaciesmag luftigt. Tilsæt æg, lidt efter lidt, og rør til massen er ensartet og glat. Vend det tørre samt fløde i og fordel massen i 2 kantplader med bagepapir (1600 g pr. plade). Drys med hakkede pistacienødder. Bages ved 175 grader i ca. 25 min.

Skær bundene på den lange led og smør med hindbærfrugtfyldning. Rul sammen til lange roulader og skær hver lange roulade i 3 stk. på ca. 20 cm. Rul mørkegrøn overtræksmarcipan ned på 2 mm og læg over rouladerne. Pynt rouladerne med striber af smeltet hvid overtræk.

Tip -Dekorative blomster

Stik bundene ud med rund udstikker (Ø 6,5 cm), og læg dem sammen to og to med hindbærfrugtfyldning. Pynt med en udstukket marcipanblomst, sæt en dut frugtfyldning i midten af blomsten, og dekorér med smeltet hvid overtræk.

Juletræssmåkager med æble

Småkager med julestemning

Ingredienser

50 stk.
1000 g Mørdej
500 g IGOS Fruit Filling Æble 65 %
500 g ODENSE Overtræksmarcipan Mørkegrøn
150 g Hvid chokolade/overtræk

Sådan gør du

Rul mørdej ned på 2,5 mm og stik 100 juletræer ud. Bag ved 200 grader i 8-10 min.

Sprøjt frugtfyldning på halvdelen af juletræerne og læg den anden halvdel ovenpå. Sprøjt en lille dut frugtfyldning på toppen, så marcipanen har noget at klistre på.

Rul mørkegrøn overtræksmarcipan ned på 2,5 mm og stik 50 juletræer ud.

Læg juletræerne/marcipanen på kagerne og pynt med striber af hvid chokolade/overtræk.

Scan QR og få mere inspiration til julesalget!

