



ODENSE Professionel sætter fokus på danske råvarer

GØR DET LET
AT GØRE DET LÆKKERT

Hampefrø fra Møllerup Brands og Hyben fra Danmark
Råvarer der tiltaler dine kunder - sæt fokus på det danske i din butik.



Prøv den
lækre ODENSE
Mandelråmase
med hampefrø



Se opskrifter
på bagsiden

Karamel/nøddebar med mørk chokolade



Karamel/nøddebar med hvid chokolade



100 stk. af 60 g

Karamel/nøddebar

2300 g ODENSE Mandelråmase med hampefrø
750 g Fløde
500 g Smør
500 g Rørsukker
250 g Honning
250 g Glukose
10 g Salt
500 g Pistaciekerner
500 g Hele afhindede mandler
800 g Mandelsplitter
600 g Hvid eller mørk chokolade

Sådan gør du:

1. Kog fløde, smør, rørsukker, honning, glukose og salt sammen til en tyk og gylden karamel. Det tager ca 20 min. tilsæt nødder og rist dem godt igennem.
2. Rul marcipanen ned til 6 mm og læg den i kantplade med bagepapir i bunden. Fordel den varme karamel/nøddemasse på marcipanen og sæt pladen på køl til den er helt kold.
3. Skær i 9x3 cm og dyp bunden i tempereret hvid eller mørk chokolade.



Tip: Alle typer af nødder kan bruges, men brug gerne forskellige farver og former for et flot udtryk.

40 stk. – 1 plade

Makronsnitte med hampefrø og hyben

915 g Buttedejer (grundopskrift)
505 g Færdig creme (grundopskrift)
750 g IGOS hyben fruitfilling
1250 g Makronmasse med ODENSE Mandelråmase med hampefrø
50 g Mandelflager

Sådan gør du:

1. Rul buttedejer ud til 3 mm, som til alm makronsnitte med kanter på de 5 baner.
2.  **Prik bundene og forbag ved 200°C i 25 min.**
3. Sprøjt creme i en stribe på midten af hver bane og to striber hyben, på hver side af cremen.
4. Sprøjt makronmassen over fyldet og pynt med mandelflager.
5.  **Bages ved 210°C i ca. 22 min.**
6. Skær hver bane i 8 snitter, når de er afkølet.

Opskrifter!

Find flere opskrifter med Mandelråmase med hampefrø og Fruit Filling Hyben på odense-konditoriet.dk. Eller scan QR koden.

