

PÅSKE



Odense



KONGELIG HOFLEVERANDØR
ODENSE MARCPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

HISTORIEN OM VALENCIA

ODENSE MANDELRAMASSE VALENCIA

ODENSE Mandelråmase Valencia er en eksklusiv marcipan med en fin sødme og autentisk smag af mandler. Det er et rent produkt, få ingredienser, højt mandelindhold og ikke mindst en stor smagsoplevelse.

Massen er fremstillet af 55% nøje udvalgte spanske Valencia mandler. En mandel der er karakteriseret ved en lang og flad form, samt den mere brune og ujævne hinde. Og med den afstemte balance mellem sødt og bittert, er de det perfekte match til en konfekturmasse.

ODENSE Mandelråmase Valencia er revet groft. Det giver konfekturen et rigtig lækkert bid og en flot struktur. En groft revet masse er især velegnet til at blande med andre smagsgivere, og holder sig saftig, men har stadig en fast konsistens der gør den nem at arbejde med.

Så hvis du ønsker en konfekturmasse med ekstra intens smag af mandler, mere bitterhed og lidt grovere konsistens, skal du vælge ODENSE Mandelråmase Valencia.

FAKTA OM MANDLER

Som én af verdens største marcipanproducenter sætter vi en ære i at levere produkter af høj kvalitet. Vores kvalitetsstyring er BRC certificeret, og det er din garanti for en ensartet kvalitet, hver gang du køber ét af vores produkter. Størstedelen af de mandler, vi bruger til vores Odense marcipan, kommer fra Californien eller Australien. Californien er verdens største producent af mandler og producerer størstedelen af alle de mandler, vi konsumerer i hele verden. Valencia mandlen får vi fra Spanien, hvor den dyrkes.



VALENCIA MANDLER

De spanske Valencia mandler er kendetegnet for deres enestående kvalitet, store størrelse og lidt kraftigere mandelsmag med en fin naturlig bitterhed.

En høst af Valencia mandler består typisk af 2-5% bitre mandler, hvilket er med til at understøtte god smag til konfekturen.

Mandlerne har en lang flad form, en ru overflade, brun hinde og lidt støvet og grålig farve.



CALIFORNISKE MANDLER

De Californiske mandler er karakteriseret ved en rund og sprød smag.

Modsat Valencia mandlerne høstes de Californiske mandler som bitre og søde, og ved produktion kombineres de alt efter hvilken smagsprofil der ønskes. Mandlen har en karakteristisk dråbeform, en glat og jævn overflade og en flot glød.



ODENSE MANDELÅMASSE VALENCIA

- EKSKLUSIV MASSE VELEGNET TIL KONFEKTURE
- 55 % SPANSKE MANDLER
- INTENS MANDELSMAG
- GROFT REVET MASSE, DER GIVER BID OG STRUKTUR
- NEM AT ARBEJDE MED

PÅSKEÆG

40 STK.

TIPS OG TRICKS MED ODENSE
ÆGGERULLE OG ÆGGEDYPPER
FINDER DU PÅ
WWW.ODENSE-KONDITORIET.DK

KLASSISK MARCIPANÆG

1000 g ODENSE Mandel-
råmasse Valencia
eller ODENSE
Økologisk Mandel-
råmasse 55%
500 g Mørk chokolade
40 stk. Afhindede
mandler

Marcipanstykker på ca.
24 g pr. stk. rulles i en
mellem æggerulle.
Marcipanæggene stilles
på en plade, så overfladen
tørres op i min. 1 døgn
inden de sættes på ODENSE
Æggedykker, og dyppes i
tempereret mørk chokolade.
Pynt hvert æg med en
mandel.

Ægget kan sættes med lang-
siden på dypperen, sådan
at mandlen kan sættes på
siden af ægget.

LAKRIDS MARCIPANÆG

1000 g ODENSE Mandel-
råmasse Valencia
eller ODENSE
Økologisk Mandel-
råmasse 55%
60 g Lakrids granulat
eller lakridspulver
500 g Hvid chokolade
25 g Lakrids granulat
eller lakridspulver
til pynt

Ælt marcipanen med lakrids.
Marcipanstykker på ca. 24 g
pr. stk. rulles i en mellem
æggerulle.
Marcipanæggene stilles
på en plade, så overfladen
tørres op i min. 1 døgn
inden de sættes på ODENSE
Æggedykker, og dyppes i
tempereret hvid chokolade.
Pynt hvert æg med lakrids.

TIP: Erstat Lakrids granulat
eller lakridspulver med
knust Tyrkisk Peber bolsjer
– både som fyld og pynt.

SALTKARAMEL MARCIPANÆG

1000 g ODENSE Marcipan
med saltkaramel-
smag
500 g Lys chokolade
25 g Karamel flakes

Marcipanstykker på ca.
24 g pr. stk. rulles i en
mellem æggerulle.
Marcipanæggene stilles
på en plade, så overfladen
tørres op i min. 1 døgn
inden de sættes på ODENSE
Æggedykker, og dyppes i
tempereret lys chokolade.
Pynt med Karamel flakes.

SALTKARAMEL/NOUGAT MARCIPANÆG

1000 g ODENSE Marcipan
med saltkaramel-
smag
400 g ODENSE Nougat 1
500 g Lys chokolade
25 g Sukkerristede
hasselnødder

Rul marcipanen til en lang
pølse og fordel stænger af
nougat i midten. Saml
marcipanen om nougaten.
Marcipanstykker på ca.
24 g pr. stk. rulles i en
mellem æggerulle.
Marcipanæggene stilles
på en plade, så overfladen
tørres op i min. 1 døgn
inden de sættes på ODENSE
Æggedykker, og dyppes i
tempereret lys chokolade.
Pynt med sukkerristede
hasselnødder.
Æggene kan med fordel
sættes på køl 1 time inden
de overtrækkes, så de ikke
glider af æggedykkeren.

INSPIRATION TIL CHOKOLADETRØFLER

Trøffelskaller fyldes med ODENSE Chokolade Trøffel rørt med appelsinpasta, ODENSE Karameltrøffel eller ODENSE Råmasse med Pistaciesmag. Skallen lukkes ved at fylde hullet op med tempereret chokolade, ved hjælp af en sprøjtepose.

Trøflerne trilles i hænderne med tempereret chokolade og trilles direkte videre i knuste kakao nips, karamel flakes eller finthakkede pistacienødder.

TIP: De færdige trøfler kan bruges sammen med marcipanæg i chokoladeskaller eller pakkes i æsker eller cellofanposer. En hurtig og nem måde at lave fyldte chokolader på, med lang holdbarhed. Trøffelskaller kan fyldes med alle former for trøfler, smagssatte marcipanmasser, nougat og ganache, og blot trilles i chokolade og andre former for finthakkede nødder og knas.



PÅSKESNITTER

CA. 102 STK.

GROV MARCIPANBUND (OPSKRIFT TIL 2 BUNDE/ 2 RAMMER)

1080 g	Mandler med hinde (grofthakket)
1440 g	Sukker
1200 g	ODENSE Bitter 00
960 g	Past. æggehvider
72 g	Bagepulver
24 g	Vaniljesukker
300 g	Hvedemel

Sukker og Bitter 00 blandes sammen med en spatel. Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen, og herefter de grofthakkede mandler. Resten af ingredienserne tilsættes, og det hele blandes godt sammen. Der vejes 2.500 g af i en træramme med kageindlæg, og massen smøres ud i et jævnt lag. Bages ved 180° C i ca. 30-35 min.

5000 g	IGOS Fruit Filling Æble 65%
160 g	Saftbinder

Rør Fruit Filling med saftbinder og fordel på bundene. Sæt på frost.

KARAMELMOUSSE

500 g	Sukker
425 g	Piskefløde
340 g	Lys chokolade
17 Bl.	Husblas
340 g	Past. æggeblommer
1700 g	Piskefløde

Udblød husblas i koldt vand. Sukker smeltes i en stor tykbundet gryde. Det skal være en mørk karamel, men den må ikke blive brændt. Fløden varmes op til kogepunktet og tilsættes forsigtigt til karamellen. Rør forsigtigt imens og lad karamellen koge godt igennem. Sigt karamellen over i en stor skål med lys chokolade og tilsæt den udblødte husblas. Rør grundigt sammen og lad karamellen køle til ca. 30° C.

Pisk æggeblommer i og vend let pisket fløde i. Fordel moussen på den frosne bund med frugtfyldningen og sæt på frost.

SIMPEL GLAZE

480 g	Neutral Base Gelé
240 g	Piskefløde
720 g	Hvid chokolade
2 stk.	Gul Power Flowers

Kog Basen og fløde op. Hæld over chokoladen og tilsæt de gule Power Flowers. Blend glazen glat og lad den køle til ca. 30° C.

Fordel glazen på den frosne moussekage og skær i ønskede snitter.



PÅSKETÆRTE

7 STK.

PÅSKETÆRTE

1 ramme	Grov marcipanbund (se opskrift Påskesnitte)
1400 g	IGOS Fruit Filling Rabarber 50%
1 portion	Karamelmousse (se opskrift Påskesnitte)

Grov marcipanbund udstikkes med rund Ø14 cm udstikker og lægges i kagering Ø16 cm, med kagefolie i kanten.

Frugtfyldningen sprøjtes på bunden. Pas på det ikke kommer ud til kanten, da moussen skal kunne komme hele vejen ned om bund og fyldning. Sæt på frost.

Fordel karamelmoussen på de frosne bunde. Sørg for at moussen kommer helt ned og rundt om bunden. Sæt på frost.

GLAZE

390 g	Vand
600 g	Sukker
600 g	Glukose
430 g	Kondenseret mælk
15 Bl.	Husblas
650 g	Hvid chokolade
3 stk.	Gul Power Flower
1/2	Rød Power Flower

Vand, sukker og glukose koges op, og kondenseret mælk tilsættes sammen med den udblødte husblas. Siruppen hældes over chokoladen og farver tilsættes. Glazen blendes grundigt med stavblender – gerne op til 5 min. Undgå luftbobler ved at holde blenderhovedet under overfladen hele tiden.

Opbevar glazen på køl og anvend den ved ca. 35° C.

Glaze den frosne kage og pynt fx med hvide chokolade fjer og hakket hvid chokolade i kanten.

TIP

RESTER AF GLAZE KAN
FINT GENBRUGES.
OPBEVARES PÅ KØL, DÆKKET
HELT TÆT MED FILM.



FORKÆLELSER

FREMHÆV GERNE DINE PÅSKEÆG PÅ DISKEN ELLER MONTREN. PAK DEM I FLOTTE CHOKOLADESKALLER, ÆSKER, CELLOFANPOSER ELLER ANDEN INDPAKNING, OG SÆLG DEM SOM EN LÆKKER VÆRTINDEGAVE, PÅSKEÆGGET TIL EN GOD VEN/ VENINDE ELLER BARE SOM EN SØD SELVFORKÆLELSE.



Odense Marcipans
digitale fagcenter
- For Professionelle



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

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