

PÅSKE 2020



Odense



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

MARCIPANÆG

CA. 25 STK.

NØDDE-BAILEY

1000 g	ODENSE Mandelråmase Valencia eller ODENSE Økologisk marcipan
100 g	ODENSE Hasselnødder, hakket og ristet
75 g	Bailey
PYNT:	
300 g	ODENSE Chokoladepastil lys
15 g	ODENSE Hasselnødder, hakket
	ODENSE Bronzestøv

Ingredienserne blandes og marcipanen rulles til pølser, og deles i lige store stykker af ca. 42 g. Op til 5 stykker rulles i ODENSE Æggerulle. Lad marcipanæggene tørre min. 1 døgn, før de sættes på ODENSE Æggedykker. Tryk dem godt ned, så spyddet får fat. Vend æggedykkeren for at tjekke at æggene sidder fast inden de dyppes i tempereret lys chokolade. Pynt æggene umiddelbart efter dypning med hakkede hasselnødder, vendt med ODENSE Bronzestøv.

ORANGE-COINTREAU

1000 g	ODENSE Mandelråmase Valencia eller ODENSE Økologisk marcipan
100 g	appelsinpasta
20 g	Cointreau
PYNT:	
300 g	ODENSE Chokoladepastil mørk
20 g	groft rørsukker
	ODENSE Guldstøv

Ingredienser blandes sammen og marcipanen rulles til pølser, og deles i lige store stykker af ca. 42 g. Op til 5 stykker rulles i ODENSE Æggerulle. Lad marcipanæggene tørre min. 1 døgn, før de sættes på ODENSE Æggedykker. Tryk dem godt ned, så spyddet får fat. Vend æggedykkeren for at tjekke at æggene sidder fast inden de dyppes i tempereret mørk chokolade. Pynt æggene umiddelbart efter dypning med groft rørsukker, vendt med ODENSE Guldstøv.

HINDBÆR-ROM

1000 g	ODENSE Mandelråmase Valencia eller ODENSE Økologisk marcipan
20 g	frysetørret hindbærpulver
20 g	rom
PYNT:	
300 g	ODENSE Chokoladepastil hvid
5 g	frysetørret solbær- eller hindbærpulver
	ODENSE Sølvstøv

Ingredienserne blandes sammen, og marcipanen rulles til pølser, og deles i lige store stykker af ca. 42 g. Op til 5 stykker rulles i ODENSE Æggerulle. Lad marcipanæggene tørre min. 1 døgn, før de sættes på ODENSE Æggedykker. Tryk dem godt ned, så spyddet får fat. Vend æggedykkeren for at tjekke at æggene sidder fast inden de dyppes i tempereret hvid chokolade. Pynt æggene umiddelbart efter dypning med en blanding af ODENSE Sølvstøv og solbær- eller hindbærpulver. Der kan med fordel anvendes en lille the-sigte, til at drysse pulveret over med.



PASSIONSTÆRTE

10 STK.



KAKAO MØRDEJ

1250 g	hvedemel
700 g	smør
300 g	flormelis
200 g	kakaopulver
300 g	helæg

Ælt mørdejen sammen og rul den ned til 3 mm. Perforeret tærteform Ø21 cm fores med mørdejen og den køles af. Skær mørdejen til, når den er afkølet, så den står helt skarpt i kanten.

MAZARINMASSE

1000 g	ODENSE Bitter 00
1000 g	sukker
1000 g	helæg
1000 g	smør/røremargarine
75 g	hvedemel
125 g	appelsinpasta eller appelsinmarmelade

Rør ODENSE Bitter 00 med sukker. Tilsæt smør/margarine lidt ad gangen. Tilsæt æg lidt ad gangen og slut af med mel og appelsin. Fordel 400 g mazarinmasse i hver tærteform med mørdej. Bag tærten ved 190° C i ca. 30 min.

MOUSSE

500 g	ODENSE chokoladepastil hvid
500 g	passionspuré
500 g	piskefløde
6 bl.	husblas

Udblød husblassen i koldt vand. Kog passionspuréen op, tilsæt den udblødte husblas og hæld over chokoladen. Rør til al chokoladen er smeltet. Lad cremen afkøle til ca. 40° C.

Pisk fløden til let skum og vend i passionscremen. Fordel moussen i gummiform Ø18 cm og frys den.

GLAZE

390 g	vand
600 g	sukker
600 g	glukose
430 g	kondenseret mælk
15 bl.	husblas
650 g	ODENSE Chokoladepastil hvid
7 g	sort pasta farve
7 g	ODENSE Guldstøv

Vand, sukker og glukose koges op, og kondenseret mælk tilsættes sammen med den udblødte husblas. Siruppen hældes over chokoladen og farven tilsættes. Glazen blendes grundigt med stavblender – gerne op til 5 min.

Undgå luftbobler ved at holde blenderhoved under overfladen hele tiden. Opbevar glazen på køl og anvend den ved ca. 35° C.

TIP

Rester af glaze kan fint genbruges. Opbevares på køl, dækket helt tæt med film.

CHANTILLY CREME

500 g	piskefløde
50 g	flormelis
5 g	vaniljesukker

Det hele piskes sammen til fast flødeskum.

SAMLING AF TÆRTEN

Passionsmoussen glazes, direkte fra frost og sættes direkte på tærtebunden.

Kanten pyntes med chantilly creme og evt. med orange skovsyre.

Kagen kan opbevares på frost, uden chantilly creme og skovsyre.



Anvend ODENSE Serviceartikler til rationel produktion af
marcipanæg og sælg dine påskeæg i sorte æsker.
Bestil hos din konsulent eller hos Odense Marcipan.

Æggedykker, 1 stk.

Dyp 8 marcipanæg ad gangen. Muligt at dyppe ca. 500 æg i timen.

Æggerulle stor, 1 stk.

Rul op til 5 æg ad gangen på ca. 42 g pr. stk.

Æske sort m/rude

Lille æske, 1 x 100 stk.

Stor æske, 1 x 50 stk.

Æskeindlæg til små æg, 9 huller, 1 x 100 stk.

NYHED: Æskeindlæg til store æg, 5 huller, 1 x 50 stk.



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