



# Påskeinspiration

## Med ODENSE Trøffel a la Dubai & DK

Marcipanæg med  
Trøffel overtræk  
á la DK

Marcipanæg  
Citron/Pistacie

Brug ODENSE  
Æggerulle og  
Æggedykker for  
en rationel  
produktion og  
præsenter i  
ODENSE Tinæske

Marcipanæg med  
Trøffel overtræk á  
la Dubai

Marcipanæg Kokos/Hindbær



SCAN QR –  
Få inspiration, tips og tricks!

# Gør påsken nem og smagfuld med ODENSE!

Prøv nye, spændende opskrifter på marcipanæg overtrukket med ODENSE Trøffel á la Dubai og ODENSE Trøffel á la DK, der tilfører dine påskeæg en eksklusiv smagsoplevelse med cremet fylde og sprøde detaljer.

Med ODENSE Æggerulle og ODENSE Æggedykker kan du producere flotte marcipanæg hurtigt og rationelt – uden at gå på kompromis med kvaliteten.

Præsenter dine påskeæg i elegante ODENSE Tinæsker eller pakket i cellofanposer, perfekt til gaveidéer og impuls køb i butikken. Skab et fristende påskesortiment, der både er farverigt, ser indbydende ud og smager fantastisk!

---

## Marcipanæg med Trøffel overtræk

40 stk.

1.000 g ODENSE Mandelråmase Valencia eller  
ODENSE Økologisk Mandelråmase  
300 g ODENSE Trøffel á la Dubai eller á la DK  
150 g Hvide overtræksknapper

### Sådan gør du:

Marcipanstykker á ca. 24 g pr. stk. rulles i ODENSE Æggerulle.

Marcipanæggene stilles på en plade med pose over, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn.

Smelt hvide overtræksknapper.  
Smelt trøffel let (max 40 °C), og bland det smeltede overtræk i.

Dyp marcipanæggene i trøflen, enten ved hjælp af ODENSE Æggedykker eller en dypegaffel.

## Marcipanæg Citron/Pistacie

40 stk.

850 g ODENSE Mandelråmase Valencia eller  
ODENSE Økologisk Mandelråmase  
150 g ODENSE Råmase med pistaciesmag  
75 g Pistacienødder hakkede 2-4 mm  
15 g Citronskal, revet  
300 g ODENSE Trøffel á la Dubai  
150 g Hvide overtræksknapper

## Sådan gør du:

Bland marcipan, råmase, hakkede pistacienødder og revet citronskal. Marcipanstykker á ca. 24 g pr. stk. rulles i ODENSE Æggerulle.

Marcipanæggene stilles på en plade med pose over, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn.

Smelt hvide overtræksknapper. Smelt trøffel let (maks. 40 °C), og bland det smeltede overtræk i.

Dyp marcipanæggene i trøflen, enten ved hjælp af ODENSE Æggedykker eller en dypegaffel.

Pynt evt. med lidt finthakkede pistacienødder.

## Marcipanæg Kokos/Hindbær

40 stk.

1.000 g ODENSE Mandelråmase Valencia eller  
ODENSE Økologisk Mandelråmase  
100 g Kokosmel, fint  
20 g Frysetørret hindbær  
115 g IGOS Lyngelé  
300 g ODENSE Trøffel á la DK  
150 g Hvide overtræksknapper

## Sådan gør du:

Bland marcipan, kokos, hindbær og lyngelé.

Marcipanstykker á ca. 24 g pr. stk. rulles i ODENSE Æggerulle.

Marcipanæggene stilles på en plade med pose over, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn.

Smelt hvide overtræksknapper.

Smelt trøffel let (maks. 40 °C), og bland det smeltede overtræk i.

Dyp marcipanæggene i trøflen, enten ved hjælp af ODENSE Æggedykker eller en dypegaffel.

Pynt evt. med lidt frysetørret hindbær.

## Påskekylling - Gåsebryst

30 stk.

1.000 g Lagkagebund (1 stk.) –  
se grundopskrift

400 g IGOS Mango-passion

500 g Kåå vaniljecreme

200 g IGOS Mango-passion

150 g Piskefløde

1.125 g Piskefløde

1.500 g ODENSE Overtræksmarcipan Gul

200 g ODENSE Overtræksmarcipan Rød

60 stk. Pynt mini øjne ø 8 mm (sukkerøjne)

## Sådan gør du:

Del lagkagebunden i 6 lange stænger. Fordel mango-passion på halvdelen af stængerne, og læg de resterende ovenpå.

Pisk 150 g fløde til skum, og vend det i vaniljecremen sammen med mango-passion.

Sprøjt cremen i en stribe på midten af hver af de 3 stænger.

Sprøjt op med flødeskum som til gåsebryst.

Rul den gule overtræksmarcipan ned til 2,5 mm og overtræk stængerne.

Skær hver stang i 10 kager, og pynt med røde hanekamme, røde næb og sukkerøjne.



## Grundopskrift Lagkagebunde (7.020 g)

3.000 g Past. helæg

2.000 g Sukker

1.500 g Hvedemel

500 g Kartoffelmel

20 g Bagepulver

Pisk sukker og æg varm og kold. Sigt mel, kartoffelmel og bagepulver, og vend det forsigtigt i.

Afvej dejen til 1.000 g pr. bund, og smør den ud i pladens størrelse. Bag ved 230°C i 7-9 min.