



INSPIRATION — TIL — TAPASKAGER

NEMME KLASSISKE KAGER I TAPASFORKLÆDNING



GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT

www.odense-professionel.dk

Skab mersalg med tapaskager

Små lækkerier, der frister dine kunder

Tapas er blevet populært og breder sig mere og mere til det søde køkken med små kager i tapas-størrelse. Hos ODENSE Marcipan ønsker vi at inspirere med klassiske opskrifter, der kan skabe mersalg i din butik.

I denne brochure finder du opskrifter og idéer til, hvordan tapaskager kan berige dit sortiment.

Tapaskager er en enkel og elegant dessert-/kageløsning, hvor små kager i tapas-størrelse giver et varieret udvalg af søde smage. Kagerne er perfekte til kaffe og dessert og giver dine kunder mulighed for at prøve forskellige smage på én gang.

De små lækkerier, fyldt med smag, kan nemt tilpasses til at imødekomme dine kunders ønsker – ideelle til dem, der vil dele og smage flere varianter.

Med udgangspunkt i danske klassikere, har vi givet kagerne et lille twist. Håber det vil bidrage med god inspiration, hvor der er mulighed for at vælge opskrifter med forskellige sværhedsgrader, smage og farver, så det kan tilpasses dit bageri og dine ønsker.

TAPAS

FLØDEBOLLER 90 STK.

Sværhedsgrad 3 Ved brug af ODENSE Miniplader kan du hurtigt fremstille mange tapaskager. Kransekagebunden bages direkte på minipladen, hvilket gør det nemt at dykke flødebollerne i chokolade, da de sidder fast. Dette er en effektiv metode til at dykke mange kager i chokolade på én gang. Smag og pynt kan varieres efter eget ønske.

KRANSEKAGEBUNDE

- 750 g** ODENSE Kranse XX
- 280 g** sukker
- 130 g** past. æggehvider

Rør ODENSE Kranse XX med sukker og tilsæt æggehvider lidt ad gangen.

Sprøjt ODENSE Miniplader let med fedtspray (kun et tyndt lag, da kagerne ellers falder af, når de dyppes i chokolade), og sprøjt så kransekagemassen i runde kager på pladerne.

Beregn ca. 15 g kransekagemasse pr. kage og sæt kagerne, med god mellemrum på hver plade.

Sæt Minipladerne på bageplader og bag kransekagebundene ved 210°C i 10-12 min.

FLØDEBOLLESKUM

- 375 g** sukker
- 10 g** vaniljesukker
- 150 g** IGOS Glukose 84%
- 112 g** vand
- 225 g** past. æggehvider

Kog sukker, vaniljesukker, glukose og vand op til 117°C.

Pisk æggehviderne let og tilsæt den varme sukkerlage i en jævn stråle mens der piskes. Pisk ved højeste hastighed på røremaskine til skummet er helt afkølet. Det kan godt tage 15 min., før skummet er pisket grundigt nok.

Sprøjt flødebolleskummet på de afkølede kransekagebundene og lad dem gerne hvile en times tid, ved stuetemperatur, før de dyppes.

PYNT

- 750 g** mørk chokolade
- 25 g** kokos

Smelt chokolade og temperer. For at dykke flødebollerne direkte på pladerne, kræver det en stor skål, så hele pladen kan være nede i skålen, og skålen er fyldt op med chokolade.

Vend hele Minipladen med flødebollerne ned i chokoladen, så bundene lige præcist bliver dækket af chokolade. Løft forsigtigt pladen op og lad den overskydende chokolade dryppe af. Vend først pladen, når chokoladen er dryppet færdig. Pynt med kokos inden chokoladen sætter sig.

Sæt flødebollerne køligt, til chokoladen har sat sig, og skrab så forsigtigt Tapas flødebollerne af pladerne med en bred metalskraber.



TAPAS

KRANSEKAGE MED CHOKOLADE OG MANGO-PASSION 200 STK.

Sværhedsgrad 3 Opskriften er i den mere avancerede ende, men dog stadig rationel at producere i store mængder.

KRANSEKAGEMASSE

- 1.800 g** ODENSE Kranse XX
- 1.000 g** flormelis
- 360 g** past. æggehvider
- 1.200 g** mørk chokolade - smeltet

Rør ODENSE Kranse XX og flormelis sammen.

Tilsæt æggehvider lidt ad gangen.

Tilsæt chokoladen og sprøjt massen ud i silikoneform til tapaskager.

Bag ved 210°C i ca. 12 min.

Vær OBS på at konsistensen er blød, så længe chokoladen er varm. Massen sætter sig efter kort tid ved stuetemperatur. Massen kan med fordel lunes i mikroovnen, hvis den bliver for fast til at sprøjte ud.

PYNT - BROKEN GEL

- 525 g** mangopuré - optøet
- 525 g** passionpuré - optøet
- 175 g** vand
- 350 g** sukker
- 17,5 g** Textura Citras
- 17,5 g** Textura Gellan

Kog alle ingredienserne op og lad det koge et par minutter.

Køl geléen af. Blend den afkølede gelé glat.

Sprøjt geléen på kransekagerne og pynt evt. med et lille chokoladestrå.

Tip: Broken gel har mange egenskaber:

Bagestabil og frysestabil, lang holdbarhed på køl eller frost, god til at pynte kager med, og kan laves med alle typer af frugtpuréer.



TAPAS

CHOKOLADE HASSELNØDDETÆRTE 210 STK.

Sværhedsgrad 3 Denne opskrift kræver en kraftig blender, for at lave pralinéen. Mini tærteskallerne gør fremstillingen af disse små kager, nem og effektiv.

210 stk. Mini tærteskaller

360 g ODNSE Hakkede hasselnødder - ristede
225 g flormelis
100 g lys chokolade
53 g kakaosmør
4 g fint salt

PRALINÉ

Blend hasselnødder med flormelis til en pasta lignende konsistens og lad det køle af til ca. 30°C. Pastaen bliver varm under blendning, så afkøling er vigtig for ikke at ødelægge den tempererede chokolade.

Temperer lys chokolade og kakaosmør sammen, og bland det i hasselnøddepastaen sammen med salt.

Fyld pralinéen i tærteskallerne.

500 g ODNSE Chokolade-trøffel Mørk
750 g ODNSE Nougattrøffel
210 stk. ODNSE Hele afhindede hasselnødder
5 g ODNSE Bronze støv

Bland chokolade og nougat trøffel sammen og fyld tærteskallerne op med trøflen. Pynt med hasselnødder vendt i bronzestøv.

TAPAS

TÆRTE MED RABARBER TRIFLI 210 STK.

Sværhedsgrad 1 Meget nem tapaskage at fremstille. De færdige tærteskaller giver mulighed for at fylde med alverdens forskellige smage.

210 stk. Mini tærteskaller

2.500 g IGOS Fruit Filling Rabarber
630 g vaniljecreme
300 g piskefløde

Fyld tærteskallerne med Fruit Filling Rabarber.

Pisk fløden let og vend den i vaniljecremen. Sprøjt cremen på tærterne.

220 g ODNSE Kranse XX
130 g flormelis
130 g hvedemel
75 g smør

PYNT - MARCIPANCRUMBLE

Bland ingredienserne til crumblen og fordel det på en bageplade med bagepapir.

Bag ved 200°C i ca. 15 min.

Pynt trifli tærterne med et stykke marcipancrumble.

Opbevar overskydende crumble i en plastbøtte med låg, så det er nemt at lave friske små tærter.

TAPAS-kager hos Spottag Bakery

Hos Spottag Bakery beliggende i Højbjerg syd for Århus, har de arbejdet med Tapaskager siden Spottag blev etableret i 2021 og Claus Zacher Nielsen, deler gerne ud af erfaringerne.

Tapaskagesortimentet har været en stor succes blandt kunderne, både i bageriets butik og i form af onlinebestillinger via deres hjemmeside. Sortimentet består af ca. 8 kager og der skiftes ud ind imellem i forbindelse med højtider/helligdage eller andre sortimentsudskiftninger.

Vigtigt er, at det er kager der er nemme at håndtere. Det skal derfor være kager, der kan færdiglaves og sættes på frost – klar efter optøning eller at pynte færdige, inden de er klar til salg.

Farverne og præsentationen er også noget, Spottag Bakery lægger stor vægt på. Det visuelle indtryk af kagerne er afgørende for at tiltrække kundernes opmærksomhed og skabe en fristende oplevelse.

Med fokus på kvalitet, praktisk håndtering og æstetik, tilbyder Spottag Bakery en løsning, der både er effektiv og tiltalende for den moderne forbruger.

TIPS!

Hvordan du nemt og hurtigt får Tapaskager i dit sortiment:

Vælg kager som du kan færdiglave og sætte på frost eller kager der er nemme at færdiggøre, når du tager dem ud fra frost. Så behøver du kun at lave tapaskager engang imellem.

Vælg kager, som du måske har i sortiment i større størrelser også.

Vælg et sortiment, hvor der altid er kager som fanger kundernes blik.

Lav tilbud på f.eks. 10 tapaskager for en pris, så det bliver nemt at vælge min. 10 stk.

Hav fokus på hvordan dine kunder kan servere dem og inspirer dem. Fx kan tapas anrettes på et kagestativ, som udstilling i butikken, så kunderne kan se hvor flot det kan være, om det er til privat- eller erhvervsmæssig salg.







TAPAS

GULERODSKAGE MED BRÆNDT MARCIPAN 200 STK.

Sværhedsgrad 1 Klassisk opskrift på gulerodskage bagt i tapaskage størrelse. Kagen har lang holdbarhed, og de brændte marzipanblomster kan produceres i større mængder og opbevares i bølter.

450 g smør (blødt)
300 g sukker
300 g brun farin
600 g past. helæg
600 g hvedemel
50 g bagepulver
20 g kanel
8 g salt (fint)
825g gulerødder (revet)

Pisk smør og de to slags sukker lyst og luftigt. Tilsæt æg lidt ad gangen.

Bland mel, bagepulver, kanel og salt og vend det i dejen. Vend til sidst de revne gulerødder i.

Dejen fordeles i silikoneform til tapaskager og bages ved 175°C i ca. 22 min.

750 g smør (blødt)
750 g flormelis
750 g flødeost
2 stk. citroner (saft og skal)

PYNT - CREAM CHEESE FROSTING

Pisk smør og flormelis til max volume. Tilsæt flødeost og citron, og rør det sammen.

Sprøjt cremen på de afkølede gulerodskager.

600 g ODENSE Overtræksmarcipan Neutral

PYNT - BRÆNDT MARCIPAN

Rul marzipanen ned til 2,5 mm og stik ud med en blomsterudstikker.

Brænd marzipanblomsterne og pynt gulerodskagerne med blomsterne.



TAPAS

HINDBÆR-SNITTER 100 STK.

Sværhedsgrad 1 Simpel opskrift på en klassisk hindbærsnitte med lidt ekstra pynt og smag.

GRUNDOPSKRIFT MØRDEJ

- 5.000 g** hvedemel
- 2.700 g** lyst rørsukker
- 700 g** mandelmel (fint)
- 4.000 g** smør
- 600 g** past. helæg
- 50 g** vaniljesukker

Ælt ingredienserne sammen med en dejkrog i røremaskine (må ikke æltes for meget).

Sæt på køl.

Rul mørdejen ned på 2 mm og læg dejen over på plader med bagepapir. Sæt mørdejen på køl til dejen er fast. Stik runde kager ud med udstikker Ø4 cm og fjern det overskydende dej fra bagepladen, så kun de udstykkede kager er tilbage på pladen.

Bag ved 190°C i ca. 11 min.

FYLD OG PYNT

- 1.305 g** mørdej
- 1.200 g** IGOS Fruit Filling Hindbær
- 600 g** ODENSE Overtræksmarcipan Rosa
- 200 g** hvid chokolade
- 20 g** frysetørret hindbær

Læg hindbærsnitterne sammen med 3 bunde og 2 lag Fruit Filling. Sæt en lille dut Fruit Filling på toppen, så marcipanen har noget at klistre fast på.

Rul overtræksmarcipanen ned på 2 mm og stik ud med rund udstikker Ø4 cm. Læg marcipanen på hindbærsnitterne og pynt med striber af hvid chokolade og frysetørret hindbær.

TAPAS

KRANSEKAGER MED RABARBER 175 STK.

Sværhedsgrad 1 Klassisk kransekagemasse med rabarber. Nem at producere i store mængder. Lang holdbarhed på frost.

- 2.500 g** ODENSE Kranse XX
- 1.000 g** sukker
- 260 g** æggehvider
- 500 g** frosne rabarber
- 125 g** sukker
- 40 g** vaniljesukker
- 200 g** flormelis

Bland rabarber med sukker og vaniljesukker og lad dem trække på køl i min. 12 timer, eller tøj dem langsomt op i mikroovnen.

Hak rabarberne fint.

Rør ODENSE Kranse XX med sukker og tilsæt æggehvider lidt ad gangen. Tilsæt de hakkede rabarber.

Sprøjt massen ud i kugler på 25 g, i et fad med flormelis. Tril kuglerne i flormelissen og læg kuglerne på plader med bagepapir.

Bag ved 210°C i ca. 12 min.



TAPAS

FRAGILITÉ MED NOUGAT MOCCA CREME 175 STK.

Sværhedsgrad 2 Klassiske fragilité bunde lagt sammen med en silkeblød smørcreme. Skæres i små firkanter til tapaskage størrelse og er derfor rationel i produktionen.

FRAGILITÉBUNDE: 5 STK

- 1.000 g ODENSE Bitter 00
- 600 g æggehvide
- 1.000 g æggehvider
- 1.500 g sukker
- 500 g flormelis
- 150 g ODENSE Hasselnøddeflager

Rør ODENSE Bitter 00 med lidt æggehvider ad gangen indtil massen er ensartet og lind.

Pisk æggehvider stive med sukker og tilsæt flormelis. Pisk igen uden at skummet bliver for fast.

Vend skummet med bittermassen.

Fordel på 5 bageplader med papir 900 g pr. plade. Drys med hasselnøddeflager.

Bag ved 180°C i ca. 20 min.

SMØRCREME

- 700 g sukker
- 400 g æggehvider
- 1.000 g smør (blødt)
- 1.000 g ODENSE Nougat 1 eller ODENSE Nuss Nougat
- 50 g Kaffe Latte Macchiato Pasta
- Pynt kakaopulver

Pisk sukker og æggehvider let over vandbad til 65°C.

Hæld massen i en kedel og pisk til den er afkølet.

Tilsæt blødt smør af flere omgange og pisk grundigt ind i mellem.

Tilsæt blød nougat og Kaffe Latte Macchiato Pasta. Pisk godt igennem.

Læg de 5 fragilitébunde sammen med smørcremen og sæt på køl. Skær firkanter på 3x3 cm og pynt med kakaopulver. Fragilitééen er nemmest at skære, når den er køleskabskold.

TAPAS

KRANSEKAGER MED YUZU 170 STK.

Sværhedsgrad 2 Når kransekagemassen rulles og fryses, bliver den nem at udstikke, hvilket resulterer i flotte, skarpe kager.

- 2.500 g ODENSE kranse XX
- 1.000 g sukker
- 180 g æggehvide
- 150 g Yuzu frugt puré
- 1.000 g piskefløde
- 500 g hvid chokolade
- 50 g Yellow velvet spray

Tip. Velvetspray er en nem måde at pynte frosne kager, i mange fine farver.

Rør Kranse XX med sukker og tilsæt æggehvider lidt ad gangen. Tilsæt Yuzu frugt puré.

Rul massen mellem to stykker bagepapir til 15 mm i tykkelsen og sæt pladen på frost til massen er helt frossen.

Stik runde kager ud af den frosne masse med rund udstikker Ø4 cm og bag ved 210°C i ca. 12 min.

Kog fløden op og hæld den over den hvide chokolade. Rør til al chokoladen er smeltet og sæt cremen på køl til næste dag.

Pisk den kolde creme op til max volume og sprøjt cremen på kransekagerne med en stjernetyl.

Frys kagerne og spray dem frosne, med Yellow velvet spray.



TAPAS

KOKOSMAKRONER

266 STK.

Sværhedsgrad 2 Nem opskrift på kokosmasse. Bages i kantplade og kan derfor produceres i store mængder. Afpyntningen kan varieres efter kreativitet og ønsket sværhedsgrad.

1.500 g ODENSE Bitter 00

1.500 g sukker

1.500 g vaniljecreme

1.500 g kokos

1.500 g ODENSE Chokoladetrøffel Mørk

Rør ODENSE Bitter 00 med sukker, til det er klumpfrit.

Tilsæt vaniljecreme og kokos.

Fordel massen i en fedtsprøjet kantplade med bagepapir. Læg et stykke bagepapir på toppen og rul overfladen jævn med en rullepind.

Bag ved 180°C i ca. 35 min. og afkøl kagen.

Skær kager på 3x3 cm og pynt med ODENSE Chokoladetrøffel, og evt. hakkede pistacienødder og chokoladepynt.



Sarah Bernhardt kan nemt fremstilles på ODENSE Miniplader med en kransekagebund. Med ODENSE Miniplader får du en effektiv metode til at dyppe mange kager i chokolade på én gang.

Fyld Mini Tærteskaller med klassiske smage, som æblekage og jordbærtærte.

Pynt med marcipan-crumble og få det sprøde element med i alle varianterne.

Inspiration til dit sortiment af kendte klassikere

Skær dine klassiske kransekagestænger i tapaskage størrelser og gør dem til en del af tapaskage udvalget i disken.

Forny dit eksisterende sortiment i kagedisken, nemt og hurtigt til spændende, sjove og farverige tapaskager.



GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT

www.odense-professionel.dk

Træstammer i tapaskage størrelse med forskellige farver marcipan, løfter stemningen i kagedisken.

Brug de klassiske tørkager, giv dem ny størrelse, farve og lad dem indgå i udvalget af tapaskager. Skift gerne ud løbende, så farverne passer til sæsonen.