

JÓL & NYÁR



Odense



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK

KÓKOS KRANSAKAKA

(150 STK.)

KÓKOSMASSI

330 g ODENSE Bitter 00
550 g sykur
550 g kókosmjöl
550 g eggjahvítur (gerilsneyddar)

Bitter 00 og sykur unnið saman. Kókosmjöli bætt við, og blandað vel saman. Blandið eggjahvítunum saman við, ca. einni í einu og vinnið saman þar til massinn verður sléttur og tilbúinn.

KÓKOS KRANSAKÖKUMASSI

3750 g ODENSE Kransamassi XX
1875 g kókosmassi
750 g sykur
190 g Malibu
375 g eggjahvítur (gerilsneyddar)

Kransamassi XX, sykur og kókosmassi unnið vel saman. Blandið Malibu saman við. Blandið eggjahvítunum saman við, ca. einni í einu. Sprautið kransakökumassanum í stangir með Odense kringlóttu tjullu nr. 20 (Ö22 mm) Bakað við 220° hita í ca. 12 – 14 mín. Kælt og sett í frysti þar til kakan er köld í gegn og stökk. Skerið kökuna í 8 cm stykki.

GULL KÓKOSMJÖL

600 g kókosmjöl
10 g ODENSE Gull duft

Ristið kókosmjölið á ofnplötu á 150° hita í ca. 15 mín, þar til það er fallega gullið. Kælið kókosmjölið og blandið því saman við gullduftið

ODENSE HJÚPSÚKKULAÐI

750 g ODENSE Hjúpsúkkulaði

ODENSE hjúpsúkkulaðið er brætt í vatnsbaði eða í örbylgjuofni. Farið í gúmihanska og setjið bráðið súkkulaði í lófann. Kransakökubitunum er rennt í gegnum lófann og þannig hjúpaðir allir, síðan er þeim rúllað í gullkókosmjölinu.



SÓLBERJA KRANSÁKAKA (150 STK.)

SÓLBERJASULTA

755 g	frosin Sólber
750 g	vatn
1500 g	sykur

Sólber og vatn soðið saman í 10 mín þar til að berin verða mjúk. Bætið sykrinum við og sjóðið í 5 – 10 mín í viðbót. Hellið sultunni í skál og látið kólna.

SÓLBERJA KRANSÁKÖKUMASSI

5000 g	ODENSE Kransamassi XX
1000 g	sykur
750 g	sólberjasulta
75 g	eggjahvítur (gerilsneyddar)

Kransamassi og sykur eru unnin vel saman. Sólberjasultunni er bætt við varlega. Eggjahvítunum er bætt við í smákömmtum. Sólberjamassanum er sprautað í stangir með ODENSE sníptjullu. Bakað á 220° C í ca. 12-14 mín.

SÓLBERJAFYLLING

900 g	sólberjasulta
5 bl.	blöð matarlím

Matarlímsblöðin eru lögð í bleyti í kalt vatn í ca. 10 mín. Áður en þau eru brædd og blönduð saman við sólberjasultuna. Sprautið rönd af sólberjafyllingunni ofan kransakökustöngina og setjið í frysti þar til fyllingin stífnar. Skerið stangirnar 8 cm langar.

ODENSE HJÚPSÚKKULAÐI

600 g	ODENSE Hjúpsúkkulaði
-------	----------------------

ODENSE hjúpsúkkulaðið er brætt í vatnsbaði eða í örbylgjuofni. Dýfið botninum á kransakökustönginni í hjúpsúkkulaðið og leggið á bökunarpappír. Sprautið hjúpsúkkulaði með kramarhúsi sikk sakk yfir stöngina til skrauts.



Pakkið og seljið kransastangirnar í Odense tingjafaöskjum .. hafið samband og við hjá Danól sérpöntum fyrir þig



EPLAHJÖRTU

(48 STK.)

KRANSAKÖKUHJÖRTU

1500 g ODENSE Kransamassi XX
300 g sykur
375 g eplamarmelaði

Hrærið Kransamassa XX og sykur saman. Bætið Eplamarmelaðinu saman við. Hrærið saman þar til áferðin á massanum er slétt og massinn tilbúinn. Eplamassinn er settur á bökunarpappír og pappír ofan á líka, s rúllað niður á 10 mm í rúlluvél. Síðan sett á frysti. Þegar massinn er frosinn eru hjörtun stungin út með hjartaútskykkara ca. 75 mm (ca. 44 gr) og hjörtun sett á bökunarplötu og bökun á 220° hita í ca. 8 – 10 mín.

EPLAMARMELAÐI

1000 g Eplamarmelaði

Þegar búið er að kæla kransakökuhjörtun eru um 20 gr af eplamarmelaðinu smurt á hjörtun, vel út í kantana með litlum palletuhnífi. Það má gjarnan hafa marmelaðið óslétt og með toppum, það gefur flotta og grófa áferð þegar hjartað er fullbakað. Hjörtun eru geymd á frosti þar til þau eru hjúpuð í Odense hjúpsúkkulaði.

ODENSE HJÚPSÚKKULAÐI

1000 g ODENSE hjúpsúkkulaði
5 g ODENSE Brons duft

ODENSE hjúpsúkkulaðið er brætt í vatnsbaði eða í örbylgjuofni. Dýfið kransakökuhjartanu í hjúpsúkkulaðið eplamarmelaðið á undan og setjið á bökunarpappír. Þegar súkkulaðið er storknað, er það penslað með bronsduftinu

RÁÐ: Notið stóran og mjúkan pensil – gefur jafnari áferð á duftinu

VEGAN



Notið ODENSE tin gjafaöskjuna til að auka virði hjartans sem tækifærisgjöf

AMARENA KÚLUR

(100 STK.)

AMARENA KÚLUR

1200 g	ODENSE Kransmassi XX
100 stk.	Amarena kirsuber
600 g	ODENSE Hjúpsúkkulaði dökkt
10 g	ODENSE Gull duft

Marsípaninu er rúllað í ca. 2 cm að ummáli, og síðan skorið í ca. 12 g bita. Þrýstið þumalfingri í miðjuna á marsípaninu og setjið kirsuberið í holuna. Lokið og rúllið í lófanum í litla kúlu.

ODENSE hjúpsúkkulaðið er brætt í vatnsbaði eða í örbylgjuofni. Dýfið Amarenakúlunum í hjúpsúkkulaðið og setjið á bökunarpappír. Kúlunum er rúllað í gullduftinu þegar hjúpsúkkulaðið er stífnað.



PIPARKÖKU RÚLLUTERTA

(12 STK.)

KAKÓ MARSIPANBOTN (GRUNNUPPSKRIFT: 4 STÓRIR BOTNAR - 12 KÖKUR)

1200 g	egg (gerilsneydd)
800 g	sykur
480 g	hveiti
200 g	kartöflumjöl
160 g	kakó 20-22%
8 g	lyftiduft
300 g	ODENSE Kransmassi XX

Sykur og egg þeytt extra vel saman. Hveiti, kartöflumjöl, kakó og lyftiduft sigtað út í og skorið varlega saman við. Massinn er rifinn (með rifjárni) og honum síðan blandað varlega saman við deigið.

Deigið er vigtað 600 gr á bökunar-pappír og smurt út í lengd 60 cm og 30 cm breitt.

Bakað á 220° C í ca. 6 mín.

NÚGGAT / SÚKKULAÐI SARAH BERNHARD

850 g	ODENSE Núggat
850 g	ODENSE Hjúpsúkkulaði
1700 g	rjómi

Rjómi hitaður þar til suða kemur upp, síðan hellt yfir núggatið og súkkulaðið. Síðan þeytt saman. Kremið þeytt með töfrasprota, sett í skál og plastfilma yfir. Geymt á kæli yfir nótt

SÚKKULAÐI

600 g ODENSE Kagedrys

AÐFERÐ

Núggat / Súkkulaði Sarah Bernhard kremið er stífþeytt (passið að ofþeyta ekki).

Losið rúllutertubotninn á bökunar-pappír og vigtið 800 gr Núggat/ súkkulaðikreminu og smyrjið jafnt yfir botninn. Stráið 50 g af ODENSE kagedrys yfir kremið. Rúllið saman rúllutertunni. Rúllutertan er geymd á kæli í ca. klukkustund áður en hún er hjúpuð með Piparkökumarsípaninu.

PIPARKÖKUHJÚPMARSÍPAN

3000 g Piparkökuhjúpmarsípan

AÐFERÐ

Piparkökumarsípanið er rúllað á 3 mm og munstrað með riffluðu kefli til skrauts.

Marsípaninu er snúið við með munstrið að borðinu, þunnu lagi af núggat / súkkulaðikreminu

smurt á marsípanið til að botninn festist vel við það. Rúllið marsípaninu þétt utan um

kökuna og leggið rúllutertuna á bökunarplötu. Til að fá "brennda" áferð, notið gasbrennara.

Brennda rúllutertan er sett augnablik á kæli og síðan skorin í þrjár 19 cm kökur 3 stk úr hverri lengju. Hægt að skera 1 cm af hvorum enda kökunnar og leggja við hliðina á kökunni til að fá franska jólarúllutertu - Bûche de Noël.



Endilega notið Piparkökumarsípanið til að setja hátíðarbrag á marsípankökur og smástykkki.



TIPS:

Skreytið með súkkulaðitoppum og ferskum blómum ...
td. Stúpum

PIPARKÖKU / NÚGGATTOPPAR

(24 STK.)



GRÓFUR HESLIHNETUBOTN (GRUNN UPPSKRIFT: 2 STÓRIR BOTNAR = 96 STK. BOTNAR)

1080 g	hakkaðar heslihnetur
1440 g	sykur
1200 g	ODENSE Bitter 00
960 g	eggjahvítur (gerilsneyddar)
72 g	lyftiduft
24 g	vanillusykur
300 g	hveiti

Sykur og Bitter 00 hrært vel saman. Eggjvítunum blandað saman við í smáskömmtum og heslihnetunum síðan. Restinni af hráefnunum blandað saman við og öllu blandað vel saman.

Deigið er vigtað í kantform með bökunarpappír og smurt jafnt út. Bakað á 180° í ca. 30 – 35 mín. Þegar botnarnir hafa kólnað eru stungnir út botnar með Odense útstykka nr 9 (6,5 cm. Kringlóttur)

APRÍKÓSUSULTUFYLLING

600 g Apríkósusulta

Apríkósusultunni er sprautað með tjullu á bökunarpappír í litla toppa ca. 25 g pr. stk. Platan sett í frysti þangað til að topparnir eru frosnir í gegn.

SÚKKULAÐI / NÚGGAT MOUSSE

350 g rjómi (1)
175 g ODENSE Núggat
350 g Rjómasúkkulaði 34 %

350 g rjómi (2)
8 bl. blöð matarlím

Matarlímsblöðin eru sett í bleyti í kalt vatn í ca. 10 mín. Rjómi (1) hitaður þar til súða kemur upp, og er síðan hellt yfir súkkulaðið og núggatið. Matarlímið sett saman við og þeytt vel. Látið kólna og ná stofuhita.

Þegar núggat / súkkulaðikremið hefur náð stofuhita, er restin af rjómanum (2) þeytt (ekki stífþeytt) og blandað saman við kremið.

AÐFERÐ

50 gr af núggat / súkkulaðimússinni fara í hvert form, frosnu apríkósusultutoppunum er stungið í miðjuna. Heslihnetubotnarnir koma síðan á toppinn. Kökurnar settar í frysti

PIPARKÖKUMARSÍPAN OBLÁTUR

150 g Piparkökumarsípan

Piparkökumarsípanið er rúllað á 3 mm og munstrað með riffluðu kefli til skrauts. Stingið út oblátur með Odense útstykka nr 7 (5 cm ummál). Flott er að rista piparkökumarsípan obláturnar létt með gasbrennara til að fá létt "brennda" áferð.



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

ODENSE MARCIPAN

5000 ODENSE C · DENMARK

danø!

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