KAGER & DESSERTER

Juleinspiration med Kranse XX

Odense

MED TID TIL DIN SIGNATUR

KANELSNEGLE (20 STK)

DEJ

2,5 dl	sødmælk
50 g	gær
1 spsk	sukker
2 tsk	salt
50 g	æg
75 g	smør, blødt
500 g	mel

Opløs gæren i lun mælk. Tilsæt resten af ingredienserne og ælt dejen sammen med dejkrog i skål, ca. 10 min. til dejen slipper skålen. Lad dejen hæve ca. 30 min. tildækket.

CREME

1,5 dl	sødmælk
35 g	æggeblommer
40 g	sukker
12 g	majsstivelse (Maizena)
½ tsk	vaniljesukker

Mælken koges op. De øvrige ingredienser piskes let sammen og den varme mælk tilsættes lidt ad gangen. Hæld cremen tilbage i gryden og kog op, medens der piskes og køl af.

REMONCE

50 g	ODENSE Kranse XX eller Bitter 00
50 g	sukker
50 g	smør, blødt
15 g	æggehvider
½ spsk	kanel

Kranse XX og sukker røres sammen, smør tilsættes og til sidst æggehvider samt kanel. Røres til en ensartet remonce.

KANELSNEGLE

Rul dejen ud til en rektangel på ca. 3 mm tykkelse. Smør kanelremonce og derefter cremen på dejen. Rul dejen sammen, som til en roulade og del i 20 stykker. Fold den løse dej ende ind under sneglen og sæt dem på bageplade med bagepapir. Tryk sneglene let flade. Lad sneglene efterhæve 30-60 min. Bages ved 210° C i 8-10 min.

MARONI (CA. 50 STK)

1000 g	ODENSE Kranse XX
1000 g	sukker
420 g	æggehvider
30 g	kakaopulver
200 g	flormelis

Ingredienserne røres sammen. Makroner á ca. 25 g sprøjtes ud på bageplade med bagepapir. Sigt med flormelis, inden de bages ved 180° C i ca. 16 min og afkøles.

CHOKOLADE GANACHE

260 g	ODENSE Chokolade mørk
250 g	fløde
15 g	glukose
75 g	smør, blødt

Fløde og glukose koges op. Chokoladen blandes i. Ved ca. 40° C røres blødt smør i ganachen, som afkøles til den er smørbar. Makronerne lægges sammen parvis med chokolade ganache og man kan evt. dyppe dem halvt i mørk chokolade.

TIP: Maroni eller blot makronerne er velegnet til frysning.

HVID BROWNIE MED CHOKOLADE, PEANUTS OG MANDLER (1 GASTRO BAKKE)

195 g	smør
225 g	ODENSE Chokolade-pastil hvid
600 g	flormelis
1 tsk	salt
300 g	æg
300 g	mel
6 g	bagepulver
100 g	saltede peanuts
150 g	ODENSE Mandelflager
375 g	ODENSE Kranse xx, revet

Chokoladepastiller smeltes sammen med smørret. Flormelis, salt og æg piskes sammen. Det smeltede smør/chokolade vendes i æggemassen. Mel, bagepulver, nødder og revet Kranse XX vendes i massen og den fordeles i gastro bakken, som skal være smurt eller beklædt med bagepapir.
Bages ved 160° C i ca. 35 min.

TIP: Kagen egner sig til opbevaring på frost.

CUPCAKE MED STIKKELSBÆR KRANSEKAGE (25 STK)

LUXXBUND

250 g	ODENSE Kranse XX
80 g	sukker
100 g	æg
80 g	ODENSE Mandelblanding

Kranse XX og sukker røres sammen. Æg tilsættes lidt ad gangen. Mandelblanding tilsættes og der røres ved middel hastighed 5-6 min. Bages i små cupcakes forme ved 200° C i ca. 15 min.

STIKKELSBÆR KRANSEKAGEMASSE

100 g	stikkelsbær, drænet vægt (fra frost)
250 g	ODENSE Kranse XX
100 g	sukker
½ tsk	honningkage krydderi
1 tsk	vaniljesukker
20 g	æggehvide

Stikkelsbær optøs i sigte dagen før, så væden drænes godt af. Kranse XX, sukker, stikkelsbær og krydderier røres sammen. Æggehvider tilsættes lidt ad gangen, til en blød sprøjtebar konsistens.

Massen sprøjtes på toppen af de bagte cupcakes med stjernetylle og de bages yderligere 6-8 min ved 210° C.

FRUGTDRØM KIRSEBÆR (CA. 30 STK)

150 g	kirsebær, frosne (drænet vægt)
500 g	ODENSE Kranse XX
200 g	sukker
ca. 45 g	æggehvider
ca.150 g	ODENSE Overtræk mørk

Kirsebær sættes til optøning dagen før, de skal anvendes og saften sies fra. Jo mere saft der drænes væk, jo mere svampet bliver kagerne. De drænede bær køres sammen med masse og sukker. Æggehvide tilsættes til sidst, massen skal have konsistens som til konfekt.
Massen sprøjtes med stjernetylle som roset, ca. 40 g pr. stk.
Bages ved 225° C i 10-12 min.
Efter afkøling dyppes bunden i mørk overtræk eller chokolade

TIP: Kransekagerne er bedst efter opbevaring på frost. Kirsebær kan erstattes med andre bær, dog ikke jordbær, som indeholder for meget vand.

KRANSEKAGE MED APPELSIN PÅ KAKAOBUND (35 STK)

Scan koden og se hvordan kransekagen laves

APPELSINKOMPOT

3 stk	appelsiner, store og økologiske
300 g	sukker
300 g	vand

Skær appelsiner i tern (med skal) og kog dem med sukker og vand til de er møre, ca. 10 min. Appelsinkompotten blendes og afkøles.

KRANSEKAGEMASSE

1000 g	ODENSE Kranse XX
500 g	sukker
180 g	æggehvider
3 spsk	kakaopulver
3 spsk	rom
	ODENSE Sprøjteklar Nougat
	ODENSE Mandelflager

Rør Kranse XX med sukker og tilsæt æggehviderne lidt ad gangen. Del kransekagemassen i to. Rør den ene portion med kakao og rom (juster evt. med lidt mere æggehvide) og den anden portion med 300 appelsinkompot.
Sprøjt kakaomassen i stænger med en flad eller x-tyl. Sprøjt en stribe nougat midt på bunden og sprøjt appelsinmassen med stjernetyl i cirkler på toppen. Drys med mandelflager.
Bag kransekagestængerne ved 210° C i 10-12 min.
Ret evt. siderne på stængerne op straks efter bagning og lad dem afkøle. Skær i ønsket størrelse og dyp evt. bunden i mørk overtræk eller chokolade.

TIP: Kransekagerne opbevares på frost indtil anvendelse.

KRINGLE (8-10 PERS.)

DEJ

150 g	mælk
35 g	gær
2 tsk	sukker
½ tsk	salt
35 g	æg
50 g	smør, blødt
330 g	mel

Mælken lunes og gæren opløses i mælken. De øvrige ingredienser tilsættes og dejen ældes sammen i skål med dejkrog i ca. 10 min., til dejen slipper skålen. Dejen hæver 30 min. tildækket.

REMONCE

50 g	ODENSE Kranse XX eller Bitter 00
50 g	sukker
50 g	smør, blødt
15 g	æggehvider

Bagemasse og sukker røres sammen. Blødt smør røres i og til sidst æggehvider.

TIP: Nuga'mole kan erstattes af Råmasse med pistaciesmag, Sprøjteklar Nougat eller anden smag.

CREME

1 1/4 dl	sødmælk
30 g	æggeblommer
35 g	sukker
10 g	majsstivelse (Maizena)
½ tsk	vaniljesukker

Kog mælken op. Pisk de øvrige ingredienser let sammen og tilsæt langsomt den varme mælk under piskning. Kom cremen tilbage i gryden og kog cremen op under piskning og køl den af.

75 g	ODENSE Nuga'mole
ca. 50 g	ODENSE Hasselflager

Dejen rulles ud til en aflang plade. Remonce, creme og Nuga'mole sprøjtes midt på dejen. Dejen rulles sammen om fyldet og ligges på bageplade med bagepapir. Dejen snittes på langs og drysses med hasselflager. Stangen efterhæver ½-1 time tildækket. Pensles med sammenpisket æg inden bagning ved 210° C i ca. 15 min.

CHOKOLADE BOMBE (10-12 PERS.)

CHOKOLADEBUNDE

500 g	ODENSE Kranse XX eller Bitter 00
150 g	sukker
250 g	æggeblommer
150 g	hele æg
125 g	smør
150 g	ODENSE Chokolade-pastil mørk
150 g	sukker
150 g	æggehvider
100 g	mel
15 g	kakao

Masse og sukker røres sammen og æggene tilsættes lidt ad gangen. Chokoladen smeltes og smørret røres i den smeltede chokolade og herefter vendes den i massen. Sukker og æggehvider piskes til marengs og vendes i massen sammen med sigtet mel og kakao. Fordel dejen i 2 smurte springforme på Ø 24 cm. Bundene bages ved 165° C i ca. 25 min.

CHOKOLADECREME

150 g	fløde
150 g	ODENSE Chokolade-pastil mørk
150 g	ODENSE Mælke-chokolade pastil
30 g	smør, blødt

Fløden koges op og hældes over al chokoladen og det omrøres til chokoladen er smeltet helt. Det bløde smør røres i chokoladecremen.

BOMBE

200 g	ODENSE Nuga'mole eller Sprøjteklar nougat
ca. 100 g	ODENSE Hasselflager

Den ene chokoladebund lægges i en springform, foret med bagepapir. Chokoladecremen hældes på bunden og den anden bund ligges på cremen. Lad kagen sætte sig et par timer på køl eller opbevar den på frost.

Inden servering smøres den kolde kage op med ODENSE Nuga'mole eller sprøjteklar nougat på siden og toppen. Siden pyntes med ristede hasselflager

TIP: Kagen kan laves i gastro bakke. Opskriften på bunde og creme skal ganges med 2.

MOUSSEKAGE PÅ LUXXBUND (25 PERS.)

LUXXBUND

500 g	ODENSE Kranse XX
160 g	sukker
200 g	æg
160 g	ODENSE Mandelblanding

Kranse XX og sukker røres sammen. Æg tilsættes lidt ad gangen. Mandelblanding tilsættes og der røres ved mellem hastighed 5-6 min.
Bunden bages i gastro bakke, foret med bagepapir ved 180° C i 12-15 min.

BROMBÆRPURÉ

500 g	brombær (fra frost)
100 g	sukker

Bærrene tøs op. Koges op med sukker, blendes og afkøles.

MOUSSE

1000 g	fløde
200 g	æggeblommer
150 g	sukker
10 bl	husblas
400 g	brombærpuré
20 g	vaniljesukker

Husblas udblødes i koldt vand og smeltes. Æggeblommer piskes op med sukker. Fløde piskes til skum. Brombærpure piskes i æggesnapsen og den smeltede husblas piskes i. Flødeskummet vendes i.

FYLD

50 g	ODENSE Chokolade sauce
ca. 10 g	lakridsgranulat
	klar gele

MOUSSEKAGER

Moussen fyldes i silikone forme og chokolade saucen rørt op med lakridsgranulat lægges midt på moussen.
Bunden udstikkes efter formen og ligges på moussen og de stilles på frost.
Til servering vendes mousse-kagerne ud og pensles med klar gele.

TIP: Moussekagerne kan serveres med ODENSE Chokolade sauce, chokoladepynt og friske bær.

KRANSEKAGE

KRANSEKAGEMASSE

1000 g	ODENSE Kranse XX eller Mandel XX
400 g	sukker
200-220 g	æggehvider

Kranse XX og sukker røres sammen i en skål og æggehvider tilsættes lidt ad gangen.
Massen røres ensartet og til en konsistens, så den kan sprøjtes ud med sprøjtepose. Til kransekagekonfekt skal massen være lidt blødere, så der tilsættes lidt mere æggehvide.

KRANSEKAGEMUS

Kransekagemasse sprøjtes ud med ODENSE trekanttylle i ønsket størrelse på bageplade med bagepapir. Med lidt vand på fingrene formes stykkernes ender. Bages ved 230° C i 7-8 min og afkøles. Kransekagestykkerne kan sprøjtes med glasur og bunden dyppes i ODENSE Overtræk mørk.

Scan koden og se hvordan kransekagen laves

NOUGATSTANG

Kransekagemasse sprøjtes ud i stænger med ODENSE X-tyl. ODENSE Sprøjteklar Nougat sprøjtes midt på stangen og med ODENSE C-tyl sprøjtes kransekage oven på bunden.
Med fugtige fingre formes stængerne og bages ved 230°C i ca. 11 min. Stængerne kan sprøjtes med glasur og bunden dyppes i ODENSE Overtræk mørk. Stængerne skæres i passende størrelse.

Scan koden og se hvordan nougatstangen laves

KRANSEKAGEKONFEKT

Blød kransekagemasse sprøjtes med stjernetyl i ønsket form og størrelse. Evt. pynt med ODENSE Hasselnødder uden hinder, mandler, amarena bær eller andet. Konfekten bages ved 230° C i 6-7 min. og afkøles. Bunden kan dyppes i ODENSE Overtræk mørk.

TIP: Kransekage kan med fordel fryses og bør opbevares på frost indtil servering.

ODENSE Trekanttyl

ODENSE X-tyl og C-tyl

Tyller og andet værktøj kan købes på ODENSE webshop

På www.odense-foodservice.dk finder du inspiration til dit søde køkken med de gode ingredienser fra Odense Marcipan. På hjemmesiden findes alle relevante informationer om vores produkter og der er tips til at lykkedes med dine kager og desserter.

Har du spørgsmål, en god idé eller en god opskrift med produkter fra Odense du gerne vil dele med os – hører vi gerne fra dig på mail: marketing@odense-marcipan.dk

KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 - 19 · DK-5000 Odense C · Tlf. +45 63 11 72 00 · www.odense-marcipan.com