

PETIT FOURS

MUNDRETTE BIDDER TIL ALLE ANLEDNINGER



Odense

MED TID TIL DIN
SIGNATUR

PETIT FOUR – MINIPLADE

(CA. 100 STK./8 PLADER)

HINDBÆRHJERTE

KRANSEKAGEMASSE

1000 g	Kranse XX ODENSE
200 g	Brun farin
4 g	Salt
100 g	Smør, brunet
45 g	Past. æggehvider

Smørret varmes op indtil det bruner let og afkøles derefter.

Kranse XX, brun farin og salt køres sammen.

Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen og til sidst det brunede smør. Kransekagemassen sprøjtes på miniplader (skal ikke fedtes grundet smøret i massen), 12 kager pr. plade, og bages ved 210° C i ca. 12 min.

CREME

500 g	ODENSE Creme Delight
100 g	Hindbærpuré

Pisk Creme Delight op til højeste volumen og tilsæt hindbærpuré. Sprøjt med en glat rund tyl, cremen op på kransekagebundene. Afkøl kagerne i køleskabet eller opbevar dem i fryseren.

PYNT

400 g	ODENSE Overtræk lys
-------	---------------------

Smelt overtræk og dyp hele minipladen, med kagerne på, ned til kanten af kagerne. Vend pladen op igen og bank let på bagsiden af pladen, så overtrækket fordeler sig jævnt over kagerne. Pynt straks med en blanding af frysetørret hindbærpulver og ODENSE Guldstøv. Brug en lille thesigte til at drysse med.

SOLBÆRTOP

KRANSEKAGEMASSE

1000 g	Kranse XX ODENSE
300 g	Sukker
30 g	Citronpasta
130 g	Past. æggehvider

Kranse XX og sukker køres sammen.

Citronpasta tilsættes.

Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen. Kransekagemassen sprøjtes på let fedtede miniplader, 12 kager pr. plade, og bages ved 210° C i ca. 12 min.

CREME

500 g	ODENSE Creme Delight
100 g	Solbærpuré

Pisk Creme Delight op til højeste volumen og tilsæt solbærpuré. Sprøjt med en glat rund tyl, cremen op på kransekagebundene. Afkøl kagerne i køleskabet eller opbevar dem i fryseren.

PYNT

400 g	ODENSE Overtræk hvid
-------	----------------------

Smelt overtræk og dyp hele minipladen, med kagerne på, ned til kanten af kagerne. Vend pladen op igen og bank let på bagsiden af pladen, så overtrækket fordeler sig jævnt over kagerne. Pynt straks med en blanding af frysetørret solbærpulver og ODENSE Sølvstøv. Brug en lille thesigte til at drysse med.

APPELSINSTANG

KAKAOPASTA

40 g	Kakaopulver
60 g	Kogende vand

Ingredienserne blandes sammen i en skål indtil det danner en tyk kakaopasta.

KRANSEKAGEMASSE

1000 g	Kranse XX ODENSE
400 g	Sukker
100 g	Kakaopasta
120 g	Past. æggehvider

Kranse XX og sukker køres sammen. Kakaopasta tilsættes. Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen. Kransekagemassen sprøjtes på let fedtede miniplader, 12 kager pr. plade, og bages ved 210° C i ca. 12 min.

CREME

500 g	ODENSE Creme Delight
100 g	Appelsinsaft
	Skal af 1 appelsin

Pisk Creme Delight op til højeste volumen og tilsæt appelsinsaft og skal. Sprøjt med en glat rund tyl, cremen op på kransekagebundene. Afkøl kagerne i køleskabet eller opbevar dem i fryseren.

PYNT

400 g	ODENSE Overtræk mørk
-------	----------------------

Smelt overtræk og dyp hele minipladen, med kagerne på, ned til kanten af kagerne. Vend pladen op igen og bank let på bagsiden af pladen, så overtrækket fordeler sig jævnt over kagerne. Pynt straks med en blanding af matcha thepulver og ODENSE Guldstøv. Brug en lille thesigte til at drysse med.







Kransekagemasse sprøjtes på mini-plader i ønsket form. Bag ved 210° C i ca. 12 min.



Sprøjt, med en rund tyl, cremen op på kransekagebundene.



Smelt overtræk i en stor skål. Det anbefales at bruge en større mængde overtræk og en stor skål, da hele mini-pladen skal kunne være nede i skålen. Dyp hele pladen ned til kanten af kagerne. Vend pladen op igen og bank let på bagsiden, så overtrækket fordeler sig jævnt over kagerne.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

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