

PYNT MED STØV



WWW.ODENSE-FOODSERVICE.DK

SPRØDE MARCIPANSMÅKAGER (CA. 50-60 STK.)



1 stg	vaniljestang
200 g	blødt smør
90 g	flormelis
90 g	Original ODENSE Marcipan
250 g	mel
50 g	æg
100 g	sukker
½ tsk.	ODENSE Bronze støv

Skrab nænsomt vaniljekornene ud af vaniljestangen. Pisk smør cremet med flormelis, revet marcipan og vaniljekorn. Tilsæt mel og ælt hurtigt en sammenhængende dej med hænderne. Lad dejen hvile koldt i 1 time. Form derefter dejen til 4 ruller á ca. 2 cm tykkelse. Pak dem ind i husholdningsfilm og læg dem i køleskabet natten over.

Pensl hver rulle i sammenpisket æg først, og rul dem dernæst i sukker blandet med støv. Skær rullerne i 4-5 mm tykke skiver og læg dem på en bageplade. Ikke for tæt; småkagerne vokser under bagning. Bag ved 175°C i 12-15 minutter. De skal kun blive let gyldne. Lad de bagte småkager afkøle på en bagerist og opbevar i en dåse, når de er blevet kolde og sprøde.

SÆT MARCIPANÆG PÅ EN COCKTAILPIND, DYP I CHOKOLADE OG PYNT MED DET SAMME



Bland
ODENSE Støv
med hak-
kede nødder



Bland
ODENSE
Støv med
sukker for
en grovere
effekt



Lad chokoladen
sætte sig og
pensl med en
blød pensel med
ODENSE Støv



Bland
ODENSE
Støv med
sukker for
en grovere
effekt

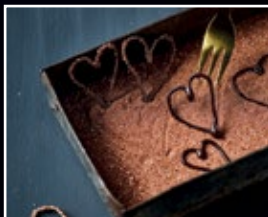


Lad chokoladen
sætte sig og rul
ægget i rigeligt
ODENSE Støv

CHOKOLADEPYNT



CHOKOLADEHJERTER



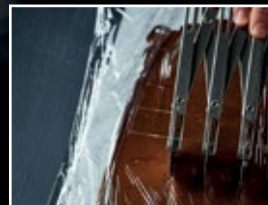
1. Dæk et fad med ODENSE Støv blandet med sukker (1 kg sukker + 1 bøtte ODENSE Støv), og tegn hjerter direkte ned i sukkerstøvet
2. Vent til chokoladen er tør og tag forsigtigt figuren op

CHOKOLADEPYNT PÅ BAGEPAPIR



1. Smør smeltet chokolade ud på et krøllet stykke bagepapir med en palet
2. Brug et sporejern eller en skarp kniv til at skære chokoladepynten i den ønskede størrelse
3. Når chokoladen er størknet, vendes bagepapiret om, og trækkes forsigtigt af
4. Pensl chokoladen med ODENSE Støv med en blød pensel

CHOKOLADEPYNT PÅ HUSHOLDNINGSFILM



1. Smør smeltet chokolade ud på et stykke bagepapir med en palet
2. Dæk chokoladen med husholdningsfilm, og træk forsigtigt i det for at skabe et mønster
3. Brug et sporejern eller en skarp kniv til at skære chokoladepynten i den ønskede størrelse
4. Når chokoladen er størknet, trækkes husholdningsfilmen forsigtigt af
5. Pensl chokoladen med ODENSE Støv med en blød pensel

KRANSEKAGE M/ ANANAS GELÉ (30 STK.)

KRANSEKAGEMASSE:

1000 g ODENSE Kranse XX
400 g sukker
100 g æggehvinder

Kranse XX og sukker røres sammen.
Derefter tilsættes æggehvinderne lidt efter lidt.
Massen sprøjtes ud i lange stænger, med ODENSE
Snabeltyl, på bagepapir. Stængerne skæres i
stykker på 6 cm. Bages ved 230°C i ca. 13-15 min.

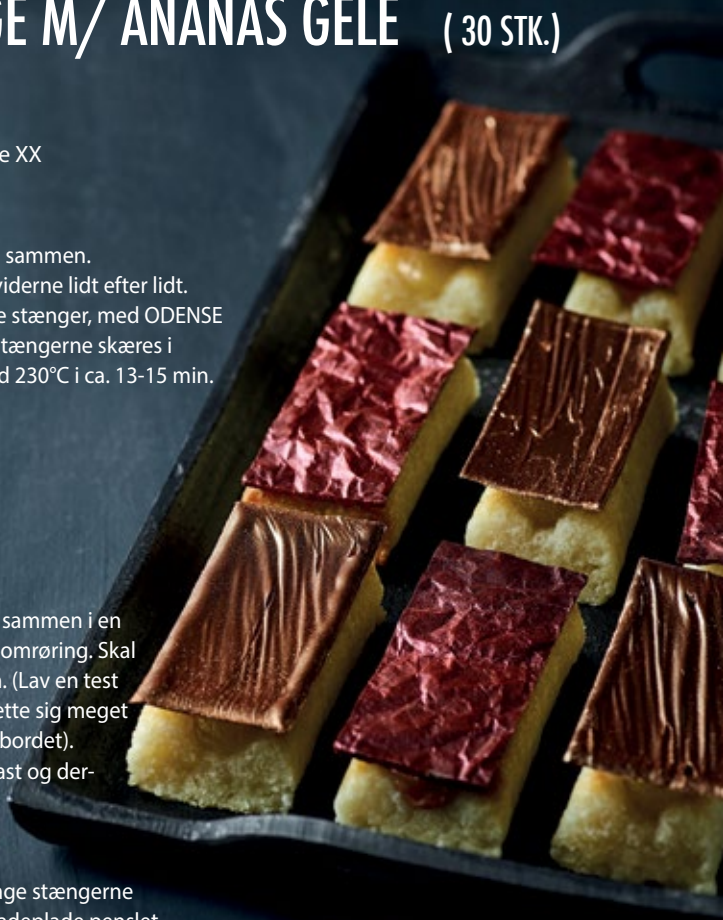
ANANAS BROKEN GELÉ:

330 g ananas puré
130 g sukker
40 g citrónsaft
4 g gellan
4 g citras

Alle ingredienser blandes sammen i en
gryde og koges op under omrøring. Skal
koges igennem i ca. 2 min. (Lav en test
på bordet - geléen skal sætte sig meget
hurtigt, når den ligger på bordet).
Sættes på køl, indtil helt fast og der-
efter blendes den glat.

SAMLING

Geléen sprøjtes i kransekage stængerne
og pyntes med en chokoladeplade penslet
med ODENSE Støv. Se midtersiden for tips til
chokoladepynten.



PYNT TIL VARME OG KOLDE DRIKKE

Glas med sukkerkant:

Dyp glasset i lidt saftvand eller sirup, og dyp den våde kant i sukker blandet med ODENSE Støv.



Tip!

Bland 1 kg sukker med
1 bøtte ODENSE Støv



Sukker til kaffen:

Pynt kaffen med en stribe ODENSE Støv,
som er blandet sammen med sukker.

Odense

ODENSE STØV ER UDVUNDET AF NATURLIGE MINERALER, OG HAR INGEN TILSAT SMAG. ODENSE STØV PASSER DERFOR TIL ALLE SLAGS KAGEDEKORATIONER OG KONFEKT, OG GIVER ET SUPER FLOT RESULTAT. IMPONÉR MED EN KREATION AF SKINNENDE KAGER, KONFEKT, DESSERTER, ELLER EN KAFFE-/DRINKS SURPRISE.



- ODENSE Støv findes i 4 flotte farver, 5 g
- pr. bøtte, kולי størrelse 8 x 5 g.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB