

ODENSE

JÓLAFREISTINGAR



Odense

Bökum blíðar stundir

GLEÐILEG AÐVENTUTERTA

200 g Odense tilbúið kransakökudeig

– Odense Færdig Kransekagemasse

100 g Odense ábætismassi með pistasíubragði

– Odense Dessertmasse med pistasiesmag

1 egg

2 eggjahvítur

Súkkulaðikrem

60 g eggjarauður

½ dl rjómi

75 g sykur

100 g Odense dökk 70% súkkulaði

– Odense Mørk Chokolade 70%

Skraut

Hvítur Odense hjúpur

– Odense Hvid Overtræk

Lítill sykurhjörtu

Hrærið kransakökudeigið og ábætismassann saman ásamt 1 eggi. Stífþeytið 2 eggjahvítur og bætið í deigið. Hellið deiginu í kökuform með lausum botni, þvermál u.þ.b. 24 cm. Bakið við 175°C í ca. 45 mín.

Finsaxið dökka súkkulaðið sem nota á í súkkulaði-kremið. Hitið saman rjóma, sykur og eggjarauður og látið malla þar til það þykkar aðeins. Hellið því svo yfir saxaða súkkulaðið og hrærið þar til kremið er mjúkt. Kælið kremið í 5-10 mínútur og smyrjið því svo á kökubotninn. Skreytið kökuna með litlum sykurhjörtum og notið hvítan Odense hjúp (Odense Hvid Overtræk) til að skrifa GLEÐILEG JÓL á kökuna.



KONFEKTKÚNSTIR

U.þ.b. 20 stk.

150 g Odense marsipan

– Odense Grand Cru Marcipan eða Odense Ren Rå Marcipan

50 g ávaxtasulta með ávaxtabitum, s.s. brómberjum, sólberjum, aprikósum eða plómum

100 g hvítur Odense hjúpur – Odense Hvid Overtræk

20 stk. þykk plastfilma 9 x 9 cm (má nota sterka frystipoka)

Hnoðið marsipan og sultu saman og hnoðið svo 20

kúlur úr deiginu. Bræðið hvíta súkkulaðihjúpinn í potti.

Setjið 5 grömm af hjúpnum á miðju plastsins og smyrjið effir endilöngu. Setjið marsipankúluna á miðjuna, brjótið plastið saman yfir marsipankúluna og þrýstið saman með fingrunum og mótið konfektinu þannig á listrænan hátt. Kælið í u.þ.b. klukkustund, þá verður auðvelt að ná plastiinu af.

Ábending:

Sjáið myndir af konfektgerðinni skref fyrir skref á www.odense-marcipan.dk



Odense

Marsipanblóm með trönuberjum

U.þ.b 25 stk.

250 g hreint Odense marsipan - Odense Ren Rá Marcipan

120 g þurrkuð trönuber

½ dl Grand Marnier-líkjör

100 g hvítur Odense hjúpur - Odense Hvid Overtræk

Leggið trönuberin í bleyti í Grand Marnier-líkjörnum yfir nótt. Skerið 25 skifur af marsipanrúllu. Setjið nokkur marineruð trönuber á hverja skifu og mótið skifurnar svo þær líti út eins og blóm. Dýfið mjórrí endanum í bræddan, hvítan hjúp.

Hnetubrjótssveppir

U.þ.b 30 stk.

300 g hreint Odense marsipan - Odense Ren Rá Marcipan

100 g dökku Odense hjúpur - Odense Mark Overtræk

100 g hvítur Odense hjúpur - Odense Hvid Overtræk

Hnoðið 30 marsipanskífur í kúlur og notið svo hnetubrjót til að móta sveppi með hatti og stilk. Bræðið hvíta hjúpinn og dýfið stilkunum í hann. Látið hvíta hjúpinn storkna og dýfið síðan sveppahöttunum í dökka hjúpinn.

Ábending:

Sjáið myndir af konfektgerðinni skref fyrir skref á www.odense-marcipan.dk



Kirsuberjadropar með karamellu

U.þ.b 25 stk.

300 g hreint Odense marsipan – Odense Ren Rá Marcipan
1 krukka af kirsuberjum (25-30 ber)
200 g dökkt Odense súkkulaði eða Odense hjúpur
– Odense Mærk Chokolade eða Odense Overtræk

Hellið leginum af kirsuberjunum í pott og sjóðið löginn þar til hann þykkar og verður eins og karamellubráð. Hrærið berjunum varlega saman við heitan löginn með gaffli, hellið svo öllu á bökunarpappír og kælið. Skerið marsipanið í skifur og látið karamellubráðina á skifurnar miðjar. Brjótið svo marsipanið yfir berin og mótið dropa. Síðan er súkkulaðið brætt og kirsuberjadroparnir hjúpaðir með því.

Mokkasúkkulaði í álformum

U.þ.b 40 stk.

200 g dökkt Odense súkkulaði – Odense Mærk Chokolade
2 ½ dl rjómi
50 g heilar kaffibaunir

Saxið súkkulaðið smátt. Setjið rjómann og heilu kaffibaunirnar í pott, hitið og látið malla í nokkrar mínútur. Sigtuð baunirnar frá. Hellið svo rjómanum út á saxaða súkkulaðið og hrærið saman í krem. Hellið mokkakreminu í lítil álform og kælið.

Ábending:

Einnig má nota hvítt eða ljóst Odense súkkulaði í þessa uppskrift – Odense Hvid og Lys Chokolade



Odense

Marsipanex

200 g hreint Odense marsipan – Odense Ren Rá Marcipan
100 g dókkur Odense súkkulaðihjúpur – Odense Mærk Overtræk
Hakkaðar hnetur / möndlur og smartís

Skerið marsipanið í skífur og penslið með bræddum súkkulaðihjúp. Á meðan súkkulaðihjúpurinn er ennþá blautur skal skreyta marsipanexin með smartís og hökkuðum möndlum eða pistasíuhnetum.

Konfektrúlla með ávaxtaáleggi

200 g hreint Odense marsipan – Odense Ren Rá Marcipan
150 g mjúkt nuggat – Odense Blød Nougat
1 pk ávaxtaálegg með fíkjum
Kökuskraut, möndlur eða eitthvað annað sem skreytir skemmtilega.

Fletjið marsipanið út á bökunarpappír og dreifið ávaxtaálegginu jafnt yfir. Rúllið marsipanrúllunni upp. Snyrtið endana og penslið rúlluna með bræddu, mjúku nuggati. Skreytið fallega með kökuskrauti.



Súkkulaðisælgæti

100 g kornfleks (eða annað morgunkorn)
200 g ljóst Odense súkkulaði – Odense Lys Chokolade

Bræðið saxað súkkulaðið yfir vatnsbaði. Súkkulaðið má ekki verða alltof heitt. Blandið kornfleksinu og súkkulaðinu saman í skál. Mótið súkkulaðisælgætið með tveimur skeiðum og kælið á bökunarpappír.

Skreyttir marsipanmolar

200 g hreint Odense marsipan – Odense Ren Rå Marzipan
100 g dökkur Odense hjúpur – Odense Mørk Overtræk
Smartís til skrauts

Skerið marsipanið í skífur og hnoðið kúlur úr þeim. Prýstið kúlunum saman beggja megin með tveimur fingrum. Dýfið svo marsipanmolunum í bráðinn hjúpinn og skreytið með smartís þar sem fingurnir mynduðu holur í molana.



Odense

PAVLOVA MEÐ SÚKKULAÐISMJÖRI

250 g hreint Odense marsipan – Odense Ren Rá Marsipan
100 g eggjahvítur
50 g sykur

Súkkulaðikrem

200 g dókkt Odense súkkulaði – Odense Mørk Chokolade
100 g smjör

Skraut

Odense ábætismassi með pistasíubragði
– Odense Dessertmasse med pistaciesmag

Hvítt Odense súkkulaði – Odense Hvid Chokolade

Stíffpeytið eggjahvítur og sykur. Rífið marsipanið niður og blandið saman við. Smyrjið deiginu á bökunarpappír og mótið botn sem er 24 cm í þvermál. Bakið við 175°C í u.þ.b. 25 mín. Kælið botninn og útbúið svo súkkulaðikremið.

Saxið súkkulaðið og bræðið yfir vatnsbaði. Bætið smjöri við og setjið blönduna í skál. Kælið kremið og þegar það er mátulega stíft, má smyrja því á pavlovu-botninn. Skreytið hliðar tertunnar með Odense ábætismassa með pistasíubragði og rífið svo hvítt súkkulaði yfir kökuna.



HVÍT JÓLARÚLLA

Botn

100 g hreint Odense marsipan
– Odense Ren Rá Marsipan

1 dl mjólk
3 eggjahvítur
100 g sykur

Hvitt súkkulaðikrem

200 g hvítt Odense súkkulaði
– Odense Hvít Chokolade

2 ½ dl rjómi

Rífið marsipanið og bætið mjólkinni í. Stífbeytið eggjahvítur og sykur og blandið í mjúkt marsipandeigið. Smyrjið deiginu á 20 x 30 cm bökunarpappír og bakið botninn við 160°C í u.þ.b. 30 mín. Kælið og setjið svo í frysti.

Hitið rjómann og bætið hvíta súkkulaðinu saman við. Hellið kreminu í skál og geymið í ísskáp til næsta dags. Takið botninn úr frysti.

Snúið bökunarpappírnum upp og losið hann varlega af botninum. Leggið botninn á nýja örð af bökunarpappír og snúið bakhlið botnsins upp. Hrærið í súkkulaðikreminu og smyrjið því á botninn, sem síðan er rúllað upp. Frystið rúlluna aftur.

Takið rúlluna úr frysti 30 mín. áður en hún er borin fram. Stráíð flórsykri yfir hana og berið á borð.



Odense

NÝÁRSKONFEKT - AUÐVELT OG LJÚFFENGT

400 g Odense tilbúið kransakökudeig

– Odense Færdig Kransakagemasse

200 g Odense ábætismassi með pistasíubragði

– Odense Dessertmasse með pistaciesmag

Odense hvítur og dökkur hjúpur – Odense Hvid og Mørk Overtræk

Hakkaðar hnetur

kransalaga, tungur eða hvað sem hugmyndaflugið býður hverju sinni. Skreytið með hökkuðum möndlum, hnetum og ábætismassa. Bakið konfektökurnar á tveimur bökunarplötum við 220°C þar til þær eru gullnar (ca. 6-7 min). Kælið konfetið og skreytið svo með fljótandi dökkum og hvítum hjúp.

Sprautið kransakökudeiginu á bökunarpappír og hafið mismunandi form á því, t.d. hjartalaga,



GLEÐILEGUR ÁRAMÓTAÁBÆTIR

Möndlubotn

100 g hakkðar, ristaðar möndlur
100 g mjúkt Odense núggat – Odense Blød Nougat
100 g hreint Odense marsipan – Odense Ren Rá Marcipan

Blandið hökkuðum möndlum, rifnu marsipani og bræddu núggati saman. Setjið deigið með skeið í pappírform og látið kólna í ísskáp yfir nótt.

Hvitt súkkulaðikrem

200 g hvítt Odense súkkulaði – Odense Hvid Chokolade
2½ dl rjómi

Hitið rjómann og bætið söxuðu súkkulaði varlega saman við. Geymið í skál í ísskáp yfir nótt.

Súkkulaðiборðar

50 g dökkur Odense súkkulaðihjúpur – Odense Mørk Overtræk

Dreifðið bræddum, dökkum hjúp á bökunarpappír og takið hann svo af pappírnum með riffluðum hníf. Rétt áður en hjúpurinn storknar alveg, á að skera hann í langa borða. Sjá myndir skref fyrir skref á www.odense-marcipan.dk.

Meðlæsti: Odense súkkulaðisósa – Odense Chokoladesauce og ávextir að eigin vali.

Áður en ábætirinn er borinn fram á að hræra í súkkulaðikreminu og mynda „egg“ með volgri og blautri matskeið. Súkkulaðikremið er sett ofan á möndlubotninn og svo skreytt með stjörnuávexti, súkkulaðiборðunum og Odense súkkulaðisósunni. Handa sex manns. www.odense-marcipan.dk



Odense

DÖNSK HEFÐ OG GÆÐI

Hreint ODENSE marsipan (ODENSE Ren Rå Marcipan) er eingöngu gert úr gæðamöndlum, sem gefa möndlubragð með alhliða fyllingu, sem heilu kynslóðirnar hafa notið þess að borða. Hægt er að njóta þess við öll tækifæri og það er fullkomið til hvers kyns konfektgerðar og baksturs og einnig með ís eða rjóma. Marsipanið er gert úr möndlum og sykri, sem er kvarnaður á stórum, ítölskum steinkvör-

num, til þess að marsipanið fái rétta, grófa áferð, sem laðar fram hinn fjölbreytta bragðkeim.

Magn sykurs og mandla er nákvæmlega blandað, og gefur réttan sætukeim og hið dæmigerða möndlubragð, sem ODENSE marsipan er þekkt fyrir. Og að auki er hreina marsipanið frá ODENSE hreinasta nautn – **án allra rotvarnarefna.**

Odense
REN RÅ MARCIPAN
60% MANDLER
PERFEKT TIL DESSERT, KAGE OG KONFEKT

Odense

www.odense-marcipan.dk