

# KAGER & DESSERTER MED NOUGAT



*Odense*

MED TID TIL DIN  
SIGNATUR

# MARONI (CA. 25 STK.)

500 g ODENSE Kranse XX  
500 g sukker  
210 g æggehvider  
15 g kakaopulver  
100 g flormelis

Ingredienserne røres sammen.

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

375 g ODENSE Sprøjteklar nougat

På halvdelen af makronerne sprøjtes der 15 g nougat på hver og de lægges sammen med den anden halvdel.

Opbevares på køl eller frost indtil servering.



# NOUGATKNAS (CA. 34 STK.)

150 g ODENSE Mandelsplitter,  
ristet  
150 g tranebær, tørrede

## NOUGATCREME

200 g ODENSE Nougat 1 eller  
Nussnougat  
100 g ODENSE Chokolade  
mørk

Chokoladen smeltes og vendes  
over i nougaten. Det blandes  
sammen til en ensartet masse.

Derefter vendes de ristede  
mandelsplitter og tranebær i  
massen. Små toppe på ca. 20 g  
per stk. sættes på bagepapir og  
afkøles til de størkner.

Opbevares i tætsluttende  
emballage.



# MANDELKAGE (CA. 50 STK.)

## MANDELKAGE

125 g ODNSE Mandel XX  
250 g lyst rørsukker  
250 g smør, blødt  
100 g æg  
60 g æggeblommer  
50 g hvedemel  
190 g mandelmel

50 stk hindbær, frosne

Marcipan og sukker røres sammen, smør tilsættes og derefter æg og æggeblommer lidt ad gangen. Til sidst blandes mel og mandelmel i dejen.

Mandelmassen sprøjtes i små gum-miforme, ca. 20 g pr. kage, derefter sættes der et frossent hindbær i midten af kagen. Kagen bages ved 180° C i ca. 25 min og afkøles.

## MARENGS

200 g æggehvider  
200 g sukker  
100 g flormelis

Æggehvider og sukker piskes til max volumen, derefter tilsættes flormelis og det hele piskes godt igennem til en fast marengs.

ODENSE Sprøjteklar  
nougat

Når mandelkagerne er kølet af, sprøjtes der en lille top nougat ovenpå hindbærret. Før servering sprøjtes marengsen på toppen, hvorefter den brændes, til de er flotte gyldne.



# SPRØDE NOUGATKUGLER (25 STK.)

250 g ODENSE Nougat 1  
500 g ODENSE Mandel XX  
50 g past. æggehvider  
125 g panko rasp  
rapsolie

Nougat skæres ud i 10 g stykker, rulles til kugler og sættes på frost.

Marcipanen skæres ud i 20 g stykker og rulles til kugler. En fordybning midt i hver kugles laves med tommelfingeren. Når nougaten er frossen lægges den i fordybningen i marcipanen og marcipanen lukkes samt trilles, til man ikke kan se nougaten.

Derefter paneres kuglerne i æggehvider og panko, de skal paneres 2 gange for at skabe et tæt lag. Kuglerne opbevares på frost indtil brug. Olien varmes op til ca. 140° C. Nougatkuglerne friteres fra frost i 3-4 min. til de har en lysebrun farve. Læg de friterede kugler på papir til at suge overflødig fedtstof og server dem varme.



# HASSELNØDDETÆRTE (10-12 PERS., Ø 18 CM)

## HASSELNØDDE-MØRDEJ

- 65 g hvedemel
- 35 g lyst rørsukker
- 40 g hasselnøddemel (blendet ODENSE Hasselnødder)
- 50 g smør
- 0,1 dl æg
- 1 g vaniljesukker

Mel, sukker, fint blendede hasselnødder og vaniljesukker blandes. Smørret smuldres i og dejen samles med æg.

Skal stå på køl til dagen efter.

## HASSELNØDDE-KRANSEKAGEMASSE

- 100 g ODENSE Kranse XX
- 40 g sukker
- 16 g ODENSE Hasselnødder, hakket
- 16 g æggehvider

Kranse XX, sukker og hakkede hasselnødder røres sammen. Æggehvider røres i lidt ad gangen.

## NOUGATCREME

- 200 g ODENSE Nougat 1 eller Nussnougat
- 100 g ODENSE Chokolade mørk

Chokoladen smeltes og vendes over i nougaten. Det blandes sammen til en ensartet masse.

## HASSELNØDDETÆRTE

Mørdejen rulles ned på 3 mm tykkelse og en bund stikkes ud med en ring på Ø 18 cm. Derefter skæres en kant på 2 cm i højden. Kanten sættes i en smurt ring, derefter lægges bunden i. Hasselnøddemassen sprøjtes ud i et jævnt lag ovenpå mørdejen. Kagen bages ved 180° C i ca. 18 min. og afkøles.

Når kagen er afkølet hældes nougatcremen i formen, op til kanten af mørdejen og sættes på køl, indtil cremen har sat sig.

Tærten passer til dessertanretning, dessertbuffet eller som konfekt-kage til kaffen. Pyntes efter eget valg med frugt, chokolade, etc.



# NOUGAT FLØDEBOLLE (54 STK)

## FLØDEBOLLESKUM

450 g sukker  
50 g lys sirup  
150 g vand  
1 stg. vanilje  
250 g past. æggehvider

TIP: Sørg for at hele bunden er dækket med overtræk, så holder flødebollerne sig længere.

Sukker, sirup, kornene fra vaniljestangen og vand kommer i en gryde. Koges op ved jævn varme til 122° C (temperaturen måles med sukkertermometer). Æggehviderne piskes til ½ volumen ved middel hastighed. Den kogende sukkerlage tilsættes i en lang stråle, samtidig med der piskes. Herefter piskes skummet ved lav til middel hastighed, til det er koldt i ca. 15 min.

54 stk ODNSE Flødebolleskal mørk  
540 g ODNSE Sprøjteklar nougat  
500 g ODNSE Mandel XX  
100 g ODNSE Overtræk mørk  
100 g ODNSE Hasselnødder med hinder, blendet

Der sprøjtes ca. 10 g nougat i hver flødebolleskal, derefter fyldes skallen med flødebolleskum op til kanten.

Marcipanen rulles ud til 4 mm tykkelse og runde bunde på ca. Ø 5 cm udstikkes. Marcipanbundene kan også skæres direkte fra marcipanrullen i ønsket tykkelse. Bunden af flødebollen dyppes i mørk overtræk og sættes over i de blendede nødder.





# BAGTE NOUGATSNITTER (CA. 48 STK.)

## LINSEDEJ

- 280 g hvedemel
- 95 g flormelis
- 5 g bagepulver
- 185 g margarine eller smør
- 30 g hele past. æg

Mel, flormelis og bagepulver blandes sammen. Margarine/smør smuldres i og dejen samles med æg. Opbevar linsedejen på køl indtil den skal anvendes.

## MAKRONMASSE

- 200 g ODENSE Kranse XX
- 400 g sukker
- 100 g past. æggehvider

Kranse XX og sukker røres sammen. Æggehvider tilsættes lidt ad gangen.

- 500 g ODENSE Sprøjteklar nougat
- 60 g ODENSE Hasselnøddeflager

## NOUGATSNITTER

Linsedejen rulles ned på 3 mm og ligges over på en bageplade med bagepapir.

Makronmassen sprøjtes fra hjørne til hjørne på hele pladen med 1 cm mellem hver makronstreg. Mellemrummene fyldes ud med sprøjteklar nougat. Hasselnøddeflager drysses ud over hele pladen. Snitterne bages ved 180°C i ca. 18 min og afkøles. Når pladen er kold skæres snitter ud på 5 x 6 cm.



# NOUGATKAGE (25 STK.)

## CHOKOLADEBUND

170 g ODNSE Bitter 00  
85 g sukker  
90 g æg  
35 g mel  
10 g kakaopulver  
1 knsp hjortetaksalt

90 g æggehvider  
45 g sukker

Bitter 00 og sukker køres sammen i en rørekedel. Æg tilsættes lidt efter lidt. Derefter vendes mel, kakaopulver og hjortetaksalt i.

Æggehvider og sukker piskes sammen til max volumen og vendes sammen med massen.

Dejen smøres ud på 2 gastroplader med bagepapir. Bages ved 210 °C i 6-8 min.

## ABRIKOSKOMPOT

400 g friske abrikoser uden skræl  
140 g sukker  
1 stg vanilje  
6 bl husblas

Abrikoser, sukker og korn fra vaniljestang koges mørt, men ikke til en ensartet masse.

Den udblødte husblas tilsættes den lune abrikosmasse og kompotten støbes i ønsket form og sættes på frost.

En færdig abrikosmarmelade kan også bruges. Der skal tilsættes 2-3 bl. husblas pr. kg. Hvis marmeladen er meget tynd, skal der tilsættes mere husblas.

## NOUGAT FLØDECREME

600 g ODNSE Nougat 1  
600 g piskefløde

Fløden piskes til skum. Nougaten smeltes og vendes let sammen med flødeskummet.

## MARENGS

200 g æggehvider  
200 g sukker  
100 g flormelis

Æggehvider og sukker piskes til max volumen, derefter tilsættes flormelis og det hele piskes godt igennem til en fast marengs.

## NOUGATKAGER

Formen med abrikoskompotten tages ud fra frost.

Derefter sprøjtes nougat flødecremen i, ca. 50 g per form alt efter størrelsen.

Chokoladebunde udstikkes i størrelse efter formen og lægges ovenpå cremen og kagen stilles tilbage på frost.

Når kagerne tages ud fra frost til servering, kan man overhælde dem med en neutral gele, hvis man ønsker et blankt udtryk. Før servering sprøjtes marengs på toppen af kagen, med en fin takket stjernetylle. Marengsen brændes med en gasbrænder og kan evt. pyntes med friske urter.



ODENSE Nougat er lavet med ristede hasselnødder og kan anvendes til konfekturer, cremer, mousse, som topping eller fyld i kager. Bliv inspireret på [www.odense-foodservice.dk](http://www.odense-foodservice.dk), hvor der også findes information om de forskellige ODENSE produkter.



Nougat 1 med 31% ristede hasselnødder – god som smags giver i kager og desserter

Odense varenr. 102025



Sprøjteklar nougat med 32% ristede hasselnødder – klar til at sprøjte i, mellem og på kager

Odense varenr. 101969



Nussnougat med 33% ristede hasselnødder og kakaosmør – perfekt til konfekturer og fyldt chokolade

Odense varenr. 101197



KÖNIGELIG HOFLEVERANDÖR

**ODENSE MARCIPAN**

AKTIESELSKAB