

DANSK PRODUCEREDE KVALITETSRÅVARER TIL DET SØDE KØKKEN



MED TID TIL DIN
SIGNATUR



”DET ER KVALITETEN, DER SKABER RENOMMÉET – OG RENOMMÉET, DER SKABER KUNDEKREDSEN ...”

ORD UDTALT AF ODENSE MARCIPANFABRIKS GRUNDLÆGGER LAURITS THOBO-CARLSEN. SIDEN ODENSE MARCIPANFABRIK BLEV GRUNDLAGT I 1909 I ODENSE HAR VI EFTERSTRÆBT AT LEVE OP TIL DISSE ORD.

SIDEN GRUNDLÆGGELSEN ER PRODUKTIONEN AF MARCIPAN BLEVET MERE INDUSTRIALISERET. MEN PÅ ODENSE MARCIPAN ER DET STADIGVÆK FAGKUNDSKAB AT KUNNE SMAGE, FØLE OG VURDERE MARCIPANEN I PRODUKTIONSPROCESSEN, INDEN DEN ER KLAR TIL AT BLIVE PAKKET.

MÅDEN VI FREMSTILLER MARCIPAN PÅ, ER DEN SAMME, SOM DA MARCIPANPRODUKTIONEN STARTEDE OP, BL.A. VALSES MARCIPAN OG BAGEMASSER STADIG PÅ STORE STENVALSER FOR AT OPNÅ DEN ØNSKEDE KONSISTENS.

SIDEN 1961 HAR ODENSE MARCIPAN HAFT DEN ÆREFULDE TITEL SOM KONGELIG HOFLEVERANDØR. EN TITEL VI ER STOLTE AF OG SOM VI LEVER OP TIL, VED AT TILBYDE OG LEVERE FESTKAGER OG DESSERTER TIL MÆRKEDAGE I KONGEHUSET.

UD OVER MARCIPAN- OG BAGEMASSER PRODUCERER OG TILBYDER VI ANDRE GODE PRODUKTER, SOM ALLE INDGÅR I DET SØDE KØKKEN, SOM NOUGAT, CHOKOLADEPRODUKTER, ERMOL PRODUKTER, NØDDER OG MANDLER.

PÅ WWW.ODENSE-FOODSERVICE.DK KAN DU FINDE INFORMATION OM ALLE VORES PRODUKTER, OPSKRIFTER SAMT TIPS OG TRICKS TIL AT FREMSTILLE DINE KAGER OG DESSERTER.

RUSTIK KRANSEKAGEKONFEKT

1000 g ODNSE Kranse XX
500 g sukker
200 g æggehvide

Smage:
Pistacienødder, ODNSE Mandel-
blanding eller Nøddeblanding, va-
niljesukker, flormelis, kakaopulver
og flormelis blandet 1:1, ODNSE
Hasselnødder hakket eller andre
frø og kerner.

Kranse XX, sukker og æggehvide
arbejdes sammen til en ensartet
masse. Læg stykker eller klumper
af kransekagemassen på 10-15 g
på den smag, du ønsker.

Tril massen i drysset og sæt
stykkerne på en bageplade med
bagepapir.

Lad kransekagestykkerne tørre
lidt og tryk dem i ønsket form.
Bag kransekagen ved 210° C i ca.
12 min.

Kransekagekonfekt opbevares på
frost indtil de skal serveres.



MARCIPAN OG MASSER

ODENSE MARCIPAN OG MASSER AF GOD KVALITET ER BYGGESTEN I DET SØDE KØKKEN, DER SÆTTER PRIS PÅ DET KØKKENFAGLIGE HÅNDVÆRK. DU BESTEMMER, OM DU ER TIL RÅ, HÅNDRULLET UNIKA ELLER KØKKENKLAR OG SPRØJTEVENLIG VARIANT. ALT ER LAVET PÅ NATURENS RÅVARER AF UDSØGTE MANDLER OG ABRIKOSKERNER, SOM AFBITRES FORSKELLIGT I FORHOLD TIL DEN ØNSKEDE BITTERS MAG I SLUTPRODUKTET. FÅS MED OG UDEN TILSAT SUKKER TIL KONFEKT, PETIT FOUR, KRANSEKAGE OG BAGVÆRK.

SKABT TIL DET KARAKTERFULDE KØKKEN, DER VIL ARBEJDE MED RÅ INGREDIENSER OG KØKKENKLARE KVALITETSMASSER MED MULIGHED FOR SELV AT LAVE OVERRASKENDE MIKS OG MATCH I SMAG, FARVER OG STRUKTUR.





102026 Kranse XX
Vægt: 1000 g.
Den originale danske kransekagemasse, som også kan anvendes til mazarin, petit four, makroner, m.m.



101975 Bitter 00
Vægt: 1000 g
Stabil bagemasse med afbitrede kerner. Anvendes til alt bagværk, hvor man ønsker en markant bittersmag.



101599 Mandel XX
Vægt: 500 g
Finvalset marcipan med 58% søde mandler. Mandlerne er forbehandlet, så marcipanen er mere bagestabil og fint kan bage kransekage. Den finvalsedede marcipan er velegnet til overtræk, dekorationer og konfekturer.



102015 Figur grov
Vægt: 1000 g
Grovvalset marcipan med 35% mandler og afbitrede abrikoskerner. Marcipanen kan anvendes til konfekturer, bagværk og desserter.



102078 Diaviva marcipan, uden tilsat sukker
Vægt: 1000 g
Marcipan med 54% søde mandler, som indeholder et naturligt indhold af sukker fra mandlerne. Marcipanen er uden tilsat sukker, men smagssat med sødemiddel. Anvendes til konfekturer og bagning.



103400 Færdig kransekagemasse
Sprøjteklar, færdigblandet kransekagemasse til fremstilling af forskellige kransekage varianter. Massen kan også anvendes som fyld i kringler og boller, som kant på frugtærter, m.m.



101790 Råmasse med pistaciesmag
Vægt: 1000 g
Abrikoskernemasse smagt til med pistacie. Anvendes som smags giver til kager og desserter, i fyldt chokolade og til kagedekoration.



101800 Cognac råmasse
Vægt: 1000 g
Abrikoskernemasse med 5% cognac. Fortrinlig som smags giver til bagte kager, i desserter og fyldt chokolade.



102124 Orange likør råmasse
Vægt: 1000 g
Abrikoskernemasse smagt til med appelsinlikør. Kan anvendes på bagte kager, som smags giver til creme og mousse samt i konfekturer.



101581 Remonce- og mazarinmasse
(opbevares på køl)
Vægt: 900 g
Færdigblandet remonce klar til brug efter temperering, som fyld til kringler, boller, horn, m.m. Bland æg og mel i massen til en mazarinmasse, som er god til bl.a. frugtærter.

OVERTRÆKSMARCIPAN

POPULÆR OVERTRÆKSMARCIPAN I GLADE FARVER, DER GEMMER PÅ KAGERS OVERRASKELSER OG IKKE MINDST HOLDER PÅ KAGENS FORM OG SAFTIGHED. LET AT UDRULLE, SÅ DEN STÅR KNIVSKARP OG UDEN KNÆK – DET BEDSTE RESULTAT FÅS VED KØKKENTEMPERATUR.

GIVER ET ELEGANT, PROFESSIONELT OG DEKORATIVT FINISH PÅ STORE OG SMÅ KAGER, DESSERTER, KONFEKT I EN FARVEGLAD PALLETTE, DER MATCHER ÅRSTID, ANLEDNING, STIL OG STEMNING.



101367 Marcipanlæg, hvid
Vægt: 290 g – Ø 38 cm
Færdigudrullet naturfarvet marcipanlæg, som passer til en kage på 26 cm i diameter og 6 cm i højden.



101828 Overtræksmarcipan ekstra hvid
Vægt: 2500 g



101773 Overtræksmarcipan rosa
Vægt: 2500 g



101774 Overtræksmarcipan gul
Vægt: 2500 g



101775 Overtræksmarcipan grøn
Vægt: 2500 g



101776 Overtræksmarcipan hvid
Vægt: 2500 g



102183 Overtræksmarcipan rød
Vægt: 2500 g

NOUGAT

NOUGAT ER DESSERTKØKKENETS ABSOLUTTE MUSTHAVE. DET ER NOUGAT LAVET PÅ RISTEDE HASSELNØDDER AF FØRSTEKLASSES RÅVARER. DEN HAR EN KARAKTERISTISK BLØD KONSISTENS MED HØJ LÆKKERHEDSFAKTOR, DER KENDETEGNES VED AT SMELTE PÅ TUNGEN. BEGEJSTRER ALLE OG ER LIGE VELEGNET SOM BLØDT FYLD, RÅ I KONFEKTURE ELLER SOM SMAGSAFRUNDET TOPPING. KLÆDER ALLE TYPER AF KAGER, DESSERTER OG KONFEKT MED EN FYLDIG OG MILD SMAG. EGNER SIG FINT TIL ET SYRLIGT OG BITTERT MODSPIL.



102025 Nougat 1

Vægt: 1000 g
Nougat med 31% hasselnødder og veg. fedtstof, hvilket gør den egnet til at smelte, dyppe og toppe kager og desserter med, da den vil hærde op igen.



101197 Nussnougat

Vægt: 1000 g
Blød nougat med 33% hasselnødder og med kakaosmør, hvilket giver en smeltende mundfornemmelse. Denne nougat er velegnet til konfekturer, som smagsgiver i mousse og creme eller til at spise rå.



101969 Sprøjteklar nougat

Vægt: 1000 g
Sprøjtevenlig nougat, perfekt som indlæg i kransekage, kringler eller andre kager. God til dekoration og smagsgiver til desserter og kager.



TRØFFEL OG SAUCER

TRØFFELCREME ER EN TEKNISK FAVORIT TIL ETHVERT DESSERTKØKKEN. IDEELT FYLD I STORE OG SMÅ KAGER, DER GIVER INTENSITET TIL DESSERTER OG BLØDHED TIL FYLDTE CHOKOLADER. MED GANACHE-LIGNENDE KONSISTENS ER TRØFFELCREMERNE NEMME AT ARBEJDE MED, OG VED AT LUNE TRØFLEN EN SMULE, BLIVER KONSISTENSEN ENDNU MERE SMØRBAR, SPRØJTBAR OG BLANDBAR.

DESSERTSAUCERNE FRA ODENSE ER NATURLIGVIS VELEGNET SOM DEKORATION PÅ SERVICE ELLER TOPPING PÅ DESSERTER OG KAGER, MEN ER OGSÅ IDEELLE VED FX TILSMAGNING AF MØRKE SAUCER I DET SALTE KØKKEN ELLER OVER BRUNCHPANDEKAGER.





104956 Chokolade-sauce

Vægt: 1000 g
Chokoladesauce med en mild hasselnøddesmag.



102076 Chokoladesauce med mint

Vægt: 1000
Ny chokoladesauce, samme gode kvalitet og nu med smag af pebermynte.



104957 Nougatsauce

Vægt: 1000 g
Lækker nougatsauce med 21% hasselnødder.



101615 Jordbærsauce

Vægt: 1000 g
Frugtsauce af høj kvalitet med 50% jordbær giver en naturlig sød bærsmag.



101892 Nuga' mole

Vægt: 1000 g
Smagfuld nøddechokoladecreme, der kan smøres, dyppes, toppes og vendes. Et 24/7 produkt hvor kun fantasien sætter grænser.



101982 Trøffel med orangesmag

Vægt: 1000 g
Mørk trøffel med appelsin og kakaosmag kan anvendes som fyld og smagsgiver til kager og desserter.



104541 Chokolade-trøffel mørk

Vægt: 5000 g
Mørk chokoladetrøffel med veg. fedtstof, så den kan smeltes lidt, smøres på bunde og toppe.



104539 Nougattrøffel

Vægt: 5000 g
Lysebrun hasselnøddepasta med 17 % hasselnødder i smørbar konsistens.



105705 Trøffel med karamelsmag

Vægt: 5000 g
Lysebrun hasselnøddepasta smagt til med karamelsmag, velegnet som smagsgiver og topping.

MANDLER OG NØDDER

ODENSE NØDDER OG MANDLER ANVENDES TIL ALLE FORMER FOR DESSERTER, KAGER, TÆRTER, TØRKAGER, KONFEKT OG DEKORATION I DET SØDE KØKKEN, MEN ER LIGE SÅ VELEGNET I DET SALTE KØKKEN SOM KNAS OG STRUKTUR-GIVER. HELT IDEEL SOM RISTET SNACK, TIL PANADE OG GRATINERING, I RUGBRØD, LEDSAGER TIL FRUGT OG OST, DIREKTE I FYLDIGE SALATER, MORGENMÜSLI OG AROMATISKE PESTOER. OPBEVARES MANDLER OG NØDDER PÅ FROST OPNÅS LÆNGERE HOLDBARHED.





**102157 Mandler,
uden hinder**
Vægt: 1000 g



**103967 Mandler,
med hinder**
Vægt: 1000 g



**102175 Mandler,
flager**
Vægt: 1000 g



**102205 Mandler,
splitter**
Vægt: 1000 g



**102255 Hasselnødder,
flager**
Vægt: 1000 g



**102250 Hasselnødder,
uden hinder**
Vægt: 1000 g



**103971 Hasselnødder,
med hinder**
Vægt: 1000 g



**101032 Hasselnødder,
hakkede**
Vægt: 5000 g



**102795 Valnødder,
hakkede**
Vægt: 5000 g

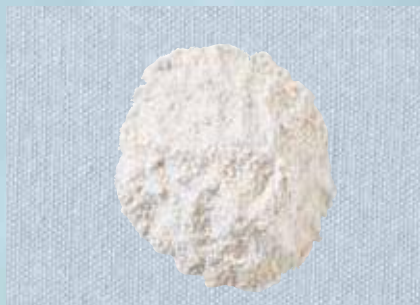


**103972 Valnødder,
brud**
Vægt: 1000 g

PULVERPRODUKTER

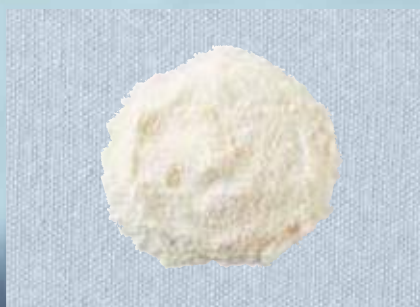
ODENSE NØDDE- OG MANDELBLANDING BESTÅR AF FINTHAKKEDE NØDDER ELLER MANDLER BLANDET MED SUKKER OG TØRHVIDER.

HER ER DE RENE RÅVARER HAKKET FINT TIL BLANDINGSMEL, SOM KAN ANVENDES DIREKTE I DET SØDE OG SALTE KØKKEN. PERFEKT TIL FRAGILITÉ, TÆRTER, MEDALJER, KAGER OG SMÅKAGER. ET HIT I DET SALTE KØKKEN, NÅR DER FREMSTILLES HJEMMEGJORTE KNÆKBRØD OG KIKS, RASP TIL PANERING, ELLER STØV/DRYS PÅ OSTE, OSV.



101317 Nøddeblanding

Vægt: 5000 g



101473 Mandelblanding

Vægt: 5000 g



MARCIPANBRØD

DE SMÅ MARCIPANBRØD ER OVERTRUKKET MED MØRK CHOKOLADE, DER HOLDER PÅ ET INDRE AF MANDEL ELLER NOUGAT. DE ER HYGIEJNISKE OG FINGERVERNLIGE SMÅ MUNDFULDE, DER ER PERFEKTE TIL HANDS-OUT FX TIL RECEPTIONER, I CAFEMILJØER ELLER SOM DET SØDE PUNKTUM. KAN DESIGNES MED EGET FIRMALOGO ELLER FIRMANAVN.



102058 Marcipanbid

Vægt: 12 g

Ca. 167 stk. pr. karton



102055 Nougatbid

Vægt: 12 g

Ca. 167 stk. pr. karton

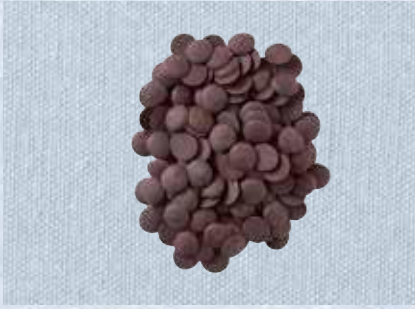
OVERTRÆK OG CHOKOLADE

ODENSE OVERTRÆK ER GASTRONOMISK POPULÆRE PÅ BAGGRUND AF DEN FINE SMAGSKVALITET OG HØJE KØKKENVENLIGHED. KNAPPERNE SMELTER OG STIVNER PÅ FÅ MINUTTER, FORDI DE TEKNISK SET ER LET-SMELTELIGE OG LET-FORMBARE, UDEN KRAV TIL TEMPERERING, MED ET PERFEKT KNÆK VED ETHVERT BID. ANVENDES DIREKTE SOM OVERTRÆK TIL KAGE OG KONFEKT ELLER SOM DYP TIL NØDDER, FRISKE ELLER TØRREDE FRUGTER, HJEMMELAVEDE MÜSLIBARER, FLØDEBOLLER, OSV.

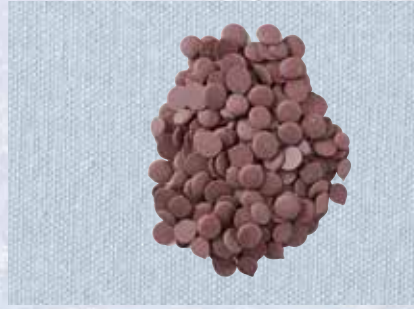
ODENSE CHOKOLADE ER DEN KENDTE CHOKOLADEKVALITET, DER ER TILPASSET DANSK SMAG. I TIDENS KØKKEN ER KOKKECHOKOLADE "HOT", OG DEN KAN BRUGES BÅDE KOLD OG VARM. HER MØDES DEN MØRKE OG BITRE INTENSITET MED DEN MÆLKEMILDE CHOKOLADEVARIANT OG SUPPLERES AF DEN FINE HVIDE OG SØDLIGE CHOKOLADE. DER ER CHOKOLADEPASTILLER OG KOKKEBLOKKE TIL ALLE FORMER FOR KLASSISKE DESSERTER OG NYE EKSPERIMENTERENDE KAGER.

I DET SALTE KØKKEN KAN CHOKOLADE ANVENDES SOM BALANCERENDE SMAGSGIVER, NÅR DET SYRLIGE, SØDE, SALTE, BITRE OG KRYDREDE AFRUNDES.





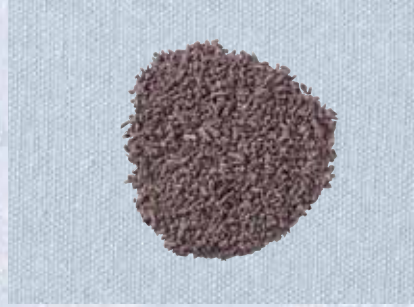
105691 Overtræk mørk
Vægt: 5000 g



101077 Overtræk lys
Vægt: 5000 g



101092 Overtræk hvid
Vægt: 5000 g



106045 Kagedrys
Vægt: 3000 g



106075 Isdrys
Vægt: 5000 g



102225 Mørk chokolade 70%
Vægt: 200 g



102235 Mørk chokolade 55%
Vægt: 200 g



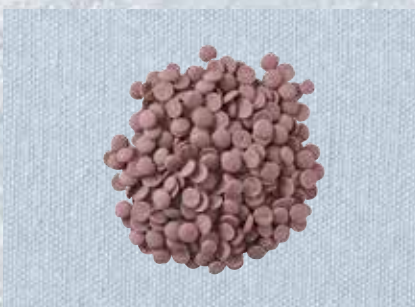
102228 Mælkechokolade 36%
Vægt: 200 g



102227 Hvid chokolade
Vægt: 200 g



101102 Chokolade pastil mørk 53%
Vægt: 10.000 g



101103 Mælkechokolade pastil 38%
Vægt: 10.000 g



101104 Chokolade pastil hvid
Vægt: 10.000 g

CHOKOLADESKÅLE

ODENSE CHOKOLADESKÅLE OG FLØDEBOLLESKALLER ER STØBT AF GOD MØRK CHOKOLADE. HER FÅR DU EN HØJ VISUEL DESSERT-EFFEKT. PERFEKT TIL DESSERTER DER PORTIONS- OG TALLERKENANRETTES MED FYLD AF CREMER, FROMAGER, SKUM, IS OG FRUGT.

DE SMÅ CHOKOLADESKÅLE ER VELEGNET SOM SØD TAPAS ELLER SOM EN DEL AF "HUSETS DESSERTTALLERKEN".



103392 Dessertsål

Vægt: 1045 g,
42 stk. pr. karton,
dia.: 100 mm



101997 Chokoladeskål

Vægt: 1008 g,
84 stk. pr. karton,
dia.: 70 mm



101016 Mini chokoladeskål

Vægt: 755 g,
210 stk. pr. karton,
dia.: 43 mm



102121 Chokoladekop marmoreret

Vægt: 984 g,
168 stk. pr. karton,
dia.: 44 mm



101467 Flødebolleskal mørk

Vægt: 684 g,
54 stk. pr. karton,
dia.: 50 mm, højde: 65 mm



FLØDEBOLLER (54 STK.)

500 g ODENSE
Mandel XX til bunde

FLØDEBOLLEGUF

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

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.

Sukker, sirup, kornene fra vaniljestangen og vand kommes i en gryde. Koges op ved jævn varme til 122° C (temperaturen måles med sukkertermometer). Æggehviderne kommes i rørekedlen og piskes til ½ volumen ved middel hastighed.

Den kogende sukkerlage tilsættes i lang stråle, samtidig med der piskes. Herefter piskes guffet ved lav til middel hastighed, til den er kold ca. 15 min.

Guffet fyldes i en sprøjtepose og flødebollskallerne fyldes næsten til kanten og marcipanbundene lægges på.

TIPS:

Guffet til flødebollerne kan også smages til med lakrids, hindbær, appelsin, etc. Overrask evt. med friske bær i guffet.



PYNT

PYNTEPRODUKTER ER MED TIL AT GIVE DESSERTER OG KAGER DEN ALLERSIDSTE FINISH OG DET PERSONLIGE FINGERAFTRYK VED AT TILFØRE ÆSTETISK ELEGANCE OG GODT HÅNDVÆRK. GIVER ET VISUELT LØFT OG GØR ENHVER ANRETNING TIL ET SMUKT OG SANDT MESTERVÆRK.



101082 Turitella
Vægt: 350g,
ca. 117 stk. pr. æske



103937 Victory
Vægt: 365 g,
ca. 315 stk. pr. æske



103936 Puccini
Vægt: 610 g,
ca. 295 stk. pr. æske



102266 Twister
Vægt: 1500 g,
ca. 3150 stk. pr. æske



102131 Tramontana
Vægt: 530 g,
ca. 131 stk. pr. æske



102178 Spåner mørke
Vægt: 1500 g



102179 Spåner lyse
Vægt: 1500 g



103779 Nougatvafler
Vægt: 2000 g,
ca. 245. stk. pr. æske



106160 Rosa roser
Vægt: 280 g,
28 stk. pr. æske



102083 Ass. Frugtpynt,
4 varianter
Vægt: 4x500 g

KØLEPRODUKTER

ERMOL PRODUKTERNE FRA ODENSE ER TEKNISKE VIDUNDERE, DER FALDER NATURLIGT IND I TIDENS KØKKEN MED FOKUS PÅ TEKNIK, KONSISTENS OG MUNDFØLELSE. ERLÆT ER SMAGSNEUTRAL OG VEGETABILSK – EN VOLUMENBOOSTER, DER FÅR SKUM TIL AT HOLDE SIG LUFTIGT OG STABILT, SÅ DET STÅR FLOT OG LÆNGE. PERFEKT I BÅDE DET SALTE OG SØDE KØKKEN TIL FROMAGER, SAUCER, ÆGHOLDIGE OG SALTE RETTER, SKUM OG MAYO-LIGNENDE SALATER.

CREME DELIGHT OG EASY WHIP ER VORES KØKKENKLARE KONDITORCREME, SOM ER PERFEKT TIL AT FREMSTILLE FROMAGER OG IS SAMT FYLDE I FX. LAGKAGER, TÆRTER OG ROULADER. KØLEPRODUKTERNE SKAL OPBEVARES VED MAX 5 GRADER.



101905 Erlet
Indhold: 1 ltr.
Flødestabilisator uden laktose, smagsneutral og volumenøgende.



101505 Creme delight
Indhold: 1 ltr.
Færdig creme med vanilje-smag, som kan anvendes som råcreme eller piskes op til fyld.



104359 Easy whip
Indhold: 1 ltr.
Færdig hvid creme med vaniljesmag, som kan piskes op til fyld i lagkager, roulader og tørkager.





WWW.ODENSE-FOODSERVICE.DK

INSPIRATION TIL DIT SØDE KØKKEN FINDER DU PÅ VORES NYE HJEMMESIDE WWW.ODENSE-FOODSERVICE.DK
PÅ HJEMMESIDEN FINDES ALLE RELEVANTE OPLYSNINGER OM VORES PRODUKTER, OM VORES VIRKSOMHED
OG IKKE MINDST TIPS OG TRICKS TIL AT LYKKEDES MED DINE EGNE KAGER OG DESSERTER.

PÅ HJEMMESIDEN KAN DU TILMELDE DIG NYHEDSBREV FRA ODENSE MARCIPAN MED INFORMATION
OM NYHEDER, OPSKRIFTER ELLER ANDRE INFORMATIONER. HAR DU SPØRGSMÅL ELLER GODE IDEER KAN
VI KONTAKTES VIA HJEMMESIDEN.



MED TID TIL DIN
SIGNATUR