

# KAGER & DESSERTER

## ÅRET RUNDT MED KRANSE XX



*Odense*

MED TID TIL DIN  
SIGNATUR





I MERE END 100 ÅR HAR ODENSE MARCIPAN PRODUCERET MARCIPAN OG BAGEMASSER PÅ FABRIKKEN I ODENSE AF GODE RÅVARER OG HØJ KVALITET TIL PROFESSIONELLE KUNDER I DANMARK. EN AF VORES MEST ANVENDTE BAGEMASSER ER KRANSE XX, SOM SPECIELT BRUGES TIL DEN DANSKE SPECIALITET - KRANSEKAGE.

KRANSE XX ER FREMSTILLET AF ABRİKOSKERNER, SUKKER OG MANDLER I ET BLANDINGSFORHOLD, SOM GIVER GOD BAGEEVNE OG STABILT KRANSEKAGE, SÅLEDES AT MAN KAN FREMSTILLE TOPPE, HORN OG ANDRE KRANSEKAGEFIGURER, UDEN DE FALDER SAMMEN EFTER BAGNING OG FRYSS.

DESUDEN ANVENDES BAGEMASSEN MEGET BREDT TIL FREMSTILLING AF FORSKELLIGE BAGTE KAGER OG DESSERTER, SOM PASSER IND TIL ALLE SÆSONER OG ANLEDNINGER. HER I OPSKRIFTSHÆFTET FINDER DU SØDE KAGER OG DESSERTER TIL ÅRETS FIRE ÅRSTIDER, ALT SAMMEN BAGT MED KRANSE XX.



# KANELSNEGLE (20 STK)

## DEJ

2,5 dl	sødmælk
50 g	gær
1 spsk	sukker
2 tsk	salt
50 g	æg
75 g	smør, blødt
500 g	mel

Opløs gæren i lun mælk. Tilsæt resten af ingredienserne og ælt dejen sammen med dejkrog i skål, ca. 10 min. til dejen slipper skålen. Lad dejen hæve ca. 30 min. tildækket.

## CREME

1,5 dl	sødmælk
35 g	æggeblommer
40 g	sukker
12 g	majsstivelse (Maizena)
½ tsk	vaniljesukker

Mælken koges op. De øvrige ingredienser piskes let sammen og den varme mælk tilsættes lidt ad gangen. Hæld cremen tilbage i gryden og kog op, medens der piskes og køl af.

## REMONCE

50 g	ODENSE Kranse XX eller Bitter 00
50 g	sukker

50 g	smør, blødt
15 g	æggehvider
½ spsk	kanel

Kranse XX og sukker røres sammen, smør tilsættes og til sidst æggehvider samt kanel. Røres til en ensartet remonce.

## KANELSNEGLE

Rul dejen ud til en rektangel på ca. 3 mm tykkelse. Smør kanelremonce og derefter cremen på dejen. Rul dejen sammen, som til en roulade og del i 20 stykker. Fold den løse dej ende ind under sneglen og sæt dem på bageplade med bagepapir. Tryk sneglene let flade. Lad sneglene efterhæve 30-60 min. Bages ved 210° C i 8-10 min.





# MARONI (CA. 50 STK)

1000 g ODENSE Kranse XX  
1000 g sukker  
420 g æggehvider  
30 g kakaopulver  
200 g flormelis

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

## CHOKOLADE GANACHE

260 g ODENSE Chokolade mørk  
250 g fløde  
15 g glukose  
75 g smør, blødt

Fløde og glukose koges op. Chokoladen blandes i. Ved ca. 40° C røres blødt smør i ganachen, som afkøles til den er smørbar. Makronerne lægges sammen parvis med chokolade ganache og man kan evt. dyppe dem halvt i mørk chokolade.

**TIP:** Maroni eller blot makronerne er velegnet til frysning.



# RABARBER TRIFLI MED MARCIPAN CRUMBLE (10 PERS.)

## CRUMBLE

100 g ODNSE Kranse XX  
60 g rørsukker  
60 g hvedemel  
30 g smør

Bland ingredienserne til en crumble og fordel den på bageplade med bagepapir. Bages ved 200° C i 12-15 min.

## TUILLES

50 g smør, blødt  
50 g ODNSE Kranse XX  
50 g mel  
50 g æggehvider  
50 g sukker

Smør og Kranse XX røres sammen. Resten tilsættes og det røres til en ensartet dej. Sigtes evt. hvis der er klumper i.

Dejen smøres ud i ønsket størrelse på silikonemåtte, evt. anvend en form. Bages ved 180° C i 5-6 min. Bøjes/formes, mens de er varme.

## RABARBERKOMPOT

600 g rabarber  
200 g sukker  
1/2 stg vanilje

Rabarber, sukker og kornene fra vaniljen koges mør.

## CREME

250 g ODNSE Creme delight  
250 g kærnemælk

Blandes i sifon sprøjteflaske og 2 patroner tilsættes. Eller Creme delight piskes op, kærnemælk tilsættes og piskes med.

## TRIFLI

Fordel crumble nederst i glassene, dernæst kompot og øverst creme. Pyntes af med lidt kompot og tuilles.





# HVID BROWNIE MED CHOKOLADE, PEANUTS OG MANDLER

(1 GASTRO BAKKE)

195 g smør  
225 g ODNSE Chokolade-  
pastil hvid  
600 g flormelis  
1 tsk salt  
300 g æg  
300 g mel  
6 g bagepulver  
100 g saltede peanuts  
150 g ODNSE Mandelflager  
375 g ODNSE Kranse xx, revet

Chokoladepastiller smeltes sammen med smørret. Flormelis, salt og æg piskes sammen. Det smeltede smør/chokolade vendes i æggemassen. Mel, bagepulver, nødder og revet Kranse XX vendes i massen og den fordeles i gastro bakken, som skal være smurt eller beklædt med bagepapir. Bages ved 160° C i ca. 35 min.

**TIP:** Kagen egner sig til opbevaring på frost.





# RABARBERMAZARIN KAGE (1 GASTRO BAKKE)

750 g ODENSE Kranse XX  
360 g sukker  
500 g smør, blødt  
420 g æg  
240 g mel

300 g æggevider  
300 g sukker  
500 g rabarber  
70 g ODENSE Mandelflager

Rør Kranse XX med sukker, tilsæt smørret af flere omgange, tilsæt æg af flere omgange og tilsæt mel. Pisk æggevider med sukker og vend i dejen. Dejen fordeles i gastrobakke med bagepapir og drysses med rabarberstykker og mandelflager. Tryk rabarberstykkerne lidt ned i dejen, så de ikke brænder under bagning.

Bages ved 170° C i ca. 45 min

**TIP:** Kagen er velegnet til at fryse og kan serveres med ODENSE Creme Delight, flødeskum eller lign.



# CITRONTÆRTE (Ø 28 CM, 10-12 PERS.)

## MØRDEJ

150 g mel  
100 g smør  
50 g flormelis  
20 g æg (½ æg)  
4 g bagepulver

De tørre ingredienser blandes og smørret smuldres i melet. Dejen samles med æg.

Ved større portion dej røres alle ingredienserne sammen i en skål.

Mørdej kan opbevares i en plastpose på køl op til 3 uger.

## CITRONKOMPOT

4 stk citroner, økologiske  
250 g sukker  
300 g vand

Skær citronerne med skal i tern og kog dem i vand med sukker i 10-20 min. til de er møre. Blend og afkøl kompoten. Den kan opbevares på køl i lukket emballage op til 14 dage.

## CITRONMAZARIN

120 g ODENSE KRANSE XX  
120 g sukker  
120 g smør  
120 g æg  
30 g mel  
60 g citronkompot

Kranse XX og sukker røres sammen, blødt smør tilsættes. Æggene tilsættes lidt ad gangen og til sidst mel og kompot.

## HVID CHOKOLADEGANACHE

100 g fløde  
200 g ODENSE Hvid chokolade  
1/4 stg vanilje

Kog fløde op med kornene fra vaniljestangen og hæld den over chokoladen. Rør til chokoladen er helt smeltet. Lad ganachen afkøle, til den bliver smørbar i konsistensen.

## MARENGS

150 g flormelis  
75 g æggehvider  
1 stk citron, økologisk  
20 g pistacienødder

Pisk æggehvider og flormelis stift. Vend fintrevet citronskal i. Sprøjt små toppe ud på bageplade med bagepapir og drys med finthakket pistacienødder. Bag marengstop-pene ved 150° C i ca. 30 min.

## CITRONTÆRTE

Rul mørdejen ud og beklæd den smurte tærteform. Citronmazarinen fordeles på mørdejen og tærten bages ved 190° C i ca. 25 min. Smør ganachen ud på den afkølede tærte og pynt med marengstoppe.

**TIP:** Tærten uden fyld er velegnet til at fryse. Den kan også laves som små portionstærter.





# KÆRNEMÆLKSHORN MED HINDBÆR (30 STK)

## DEJ

250 g kærnemælk  
750 g mel  
625 g smør, koldt  
75 g gær  
50 g sukker

Alle ingredienser blandes i en røre skål og køres smidigt med en dejkrog. Dejen rulles ud til en firkant på ca. 30x70 cm og 2 mm tykkelse. Del dejen på midten af den lange led og del hver halvdel i 15 trekanter.

## REMONCE

80 g ODENSE Kranse XX eller Bitter 00  
80 g sukker  
80 g smør, blødt  
10 g æggeghvider

30 stk hindbær frosne

Kranse XX og sukker røres sammen, smørret tilsættes og til sidst æggeghvider. Røres til en ensartet remonce.

Remoncen fordeles på de 30 trekanter og et hindbær lægges på hver. Trekanterne rulles til horn

og sættes på en bageplade med bagepapir, hæver ca. 30 min under klæde eller plastik.

Pensles med sammenpisket æg og bages ved 220° C i 10-12 min.





# FRUGTDRØM KIRSEBÆR (CA. 30 STK)

150 g kirsebær, frosne  
(drænet vægt)  
500 g ODENSE Kranse XX  
200 g sukker  
ca. 45 g æggehvider

ca.150 g ODENSE Overtræk mørk

Kirsebær sættes til optøning dagen før, de skal anvendes og saften sies fra. Jo mere saft der drænes væk, jo mere svampet bliver kagerne. De drænedede bær køres sammen med masse og sukker. Æggehvide tilsættes til sidst, massen skal have konsistens som til konfekt.

Massen sprøjtes med stjernetylle som roset, ca. 40 g pr. stk.  
Bages ved 225° C i 10-12 min.  
Efter afkøling dyppes bunden i mørk overtræk eller chokolade

**TIP:** Kransekagerne er bedst efter opbevaring på frost. Kirsebær kan erstattes med andre bær, dog ikke jordbær, som indeholder for meget vand.



# JORDBÆRTÆRTE (Ø 28 CM, 10-12 PERS.)

## MØRDEJ

150 g	mel
100 g	smør
50 g	flormelis
20 g	æg (½ æg)
4 g	bagepulver

De tørre ingredienser blandes og smørret smuldres i melet. Dejen samles med æg.

Ved større portion dej røres alle ingredienserne sammen i en skål. Mørdej kan opbevares i en plastpose på køl op til 3 uger.

## MAZARIN

120 g	ODENSE Kranse XX
120 g	sukker
120 g	smør, blødt
120 g	æg
30 g	mel

Kranse XX og sukker røres sammen, blødt smør tilsættes. Æggene tilsættes lidt ad gangen og til sidst mel.

150 g	ODENSE Overtræk mørk
½ l	ODENSE Creme Delight
500 g	jordbær, rensede

Mørdejen rulles ned og lægges i en smurt tærteform. Mazarinmassen fordeles over mørdejen og tærtebunden bages ved 190° C i ca. 25 min.

Den afkølede tærteform smøres med smeltet overtræk.

Creme delight piskes op og sprøjtes på bunden. De rensede jordbær fordeles på cremen.

**TIP:** Tærten uden fyld er velegnet til at fryse. Den kan også bages som små portionstærter.





# SOMMERENS BÆRDESSERT (10 PERS.)

## KAGER

180 g hvedemel  
100 g smør, koldt  
150 g ODENSE Kranse XX  
1 spsk vand  
½ stg vanilje

Mel, smør, Kranse XX, vand og kornene fra vaniljestangen æltes sammen til en blød dej. Dejen skal hvile ca. 30 min. på køl, inden den rulles ud. Rul dejen ned på 3 mm tykkelse og stik runde kager på Ø 6 cm ud. Sæt kagerne på bageplade med bagepapir og bag dem ved 180° C i 10-12 min.

## CREME

250 g ODENSE Creme Delight  
250 g kærnemælk

Blandes i en sifon sprøjteflaske tilsat 2 patroner eller creme delight piskes op og kærnemælken tilsættes og piskes med.

500 g Friske hindbær eller andre bær

Kagerne lægges sammen parvis med bær i kanten og creme i midten.

**TIP:** Kagerne kan fint opbevares i en kagedåse op til 1 uge eller dejen fryses inden bagning.





# DRØMMEKAGE (1 GASTRO BAKKE)

## BUND

350 g sukker  
350 g smør  
210 g ODENSE Kranse XX  
1 stg vanilje  
350 g æg  
450 g mel  
2½ tsk bagepulver  
1½ dl mælk

Rør sukker, smør, Kranse XX og vaniljekorn cremet. Tilsæt æg lidt ad gangen. Sigt mel og bagepulver i dejen og til sidst mælk. Bages ved 180° C i ca. 30 min.

## TOPPING

280 g smør  
420 g rørsukker  
2 dl mælk  
280 g kokosmel  
280 g ODENSE Kranse XX

Smelt smør og tilsæt mælk samt sukker og kog det op. Rør til sidst kokos og revet Kranse XX i. Smør toppingen ud på bunden og bag kagen færdig ved 210° C i ca. 8 min.

**TIP:** Kagen er velegnet til opbevaring på frost.



# FRAGILITÉLAGKAGE (Ø 24 CM, 10-12 PERS.)

## FRAGILITÉBUNDE (3 BUNDE)

- 200 g ODNSE Kranse XX eller Bitter 00
- 120 g æggehviler
- 200 g æggehviler
- 300 g sukker
- 100 g flormelis
- 30 g ODNSE Mandelflager
- 140 g ODNSE Overtræk mørk eller chokoladepastil mørk

Bagemasse og æggehviler æltes sammen på bordet. Æggehviler og sukker piskes op og flormelis piskes med. Marengsen må ikke piskes for fast. Den blødgjorte masse vendes forsigtigt sammen med den piskede marengs. Dejen sprøjtes ud på bagepapir på bageplade i en cirkel på Ø 24 cm, fordeles på 3 bunde. Mandelflager drysses over og de bages ved 190° C i 25 min. og afkøles.

Når bundene er kølet af vendes 2 bunde og smøres med smeltet overtræk eller chokolade på undersiden.

## FRUGTPURÉ

- 200 g blandet brombær, solbær og blåbær (fra frost)
- 30 g sukker

Bærrene tøs op og koges op sammen med sukker. Blendes evt. og afkøles.

## MOUSSE

- 500 g fløde
- 100 g æggeblommer
- 50 g sukker
- 200 g frugt pure
- 5 bl husblas

Husblas udblødes. Fløden piskes til skum. Æggeblommer og sukker piskes op. Husblasen smeltes og blandes med frugtpure. Puréen vendes i den piskede æg og flødeskum vendes i til sidst.

## LAGKAGE

En bund med chokolade lægges nederst og ca. 275 g af moussen sprøjtes på og den anden bund med chokolade lægges på moussen. Den samme mængde mousse sprøjtes på den midterste bund og den sidste bund lægges øverst. Med resten af moussen sprøjtes rosetter på toppen og kagen kan dekoreres med friske bær, chokoladepynt og evt. høvlet chokolade.

Lagkagen skal stå mindst 4 timer på køl før servering, så moussen kan sætte sig. Bundene alene eller hele kagen er velegnet til at fryse.

**TIP:** Dobbeltportion passer med en gastro bakke.







# KRINGLE (8-10 PERS.)

## DEJ

150 g	mælk
35 g	gær
2 tsk	sukker
½ tsk	salt
35 g	æg
50 g	smør, blødt
330 g	mel

Mælken lunes og gæren opløses i mælken. De øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes sammen i skål med dejkrog i ca. 10 min., til dejen slipper skålen. Dejen hæver 30 min. tildækket.

## REMONCE

50 g	ODENSE Kranse XX eller Bitter 00
50 g	sukker
50 g	smør, blødt
15 g	æggehvider

Bagemasse og sukker røres sammen. Blødt smør røres i og til sidst æggehvider.

**TIP:** Nuga'mole kan erstattes af Råmasse med pistaciesmag, Sprøjtetklar Nougat eller anden smag.

## CREME

1 ¼ dl	sødmælk
30 g	æggeblommer
35 g	sukker
10 g	majsstivelse (Maizena)
½ tsk	vaniljesukker

Kog mælken op. Pisk de øvrige ingredienser let sammen og tilsæt langsomt den varme mælk under piskning. Kom cremen tilbage i gryden og kog cremen op under piskning og køl den af.

75 g	ODENSE Nuga'mole
ca. 50 g	ODENSE Hasselflager

Dejen rulles ud til en aflang plade. Remonce, creme og Nuga'mole sprøjtes midt på dejen. Dejen rulles sammen om fyldet og ligges på bageplade med bagepapir. Dejen snittes på langs og drysses med hasselflager. Stangen efterhæver ½-1 time tildækket. Pensles med sammenpisket æg inden bagning ved 210°C i ca. 15 min.





# KRANSEKAGE MED APPELSIN PÅ KAKAOBUND (35 STK)



Scan koden og se hvordan  
kranssekagen laves

## APPELSINKOMPOT

3 stk appelsiner, store og  
økologiske  
300 g sukker  
300 g vand

Skær appelsiner i tern (med skal) og kog dem med sukker og vand til de er møre, ca. 10 min. Appelsinkompotten blendes og afkøles.

## KRANSEKAGEMASSE

1000 g ODENSE Kranse XX  
500 g sukker  
180 g æggehvider

3 spsk kakaopulver  
3 spsk rom

ODENSE Sprøjtetklar  
Nougat  
ODENSE Mandelflager

Rør Kranse XX med sukker og tilsæt æggehviderne lidt ad gangen. Del kransekagemassen i to. Rør den ene portion med kakao og rom (juster evt. med lidt mere æggehvide) og den anden portion med 300 appelsinkompot.

Sprøjt kakaomassen i stænger med en flad eller x-tyl. Sprøjt en stribe nougat midt på bunden og sprøjt appelsinmassen med stjernetyl i cirkler på toppen. Drys med mandelflager.

Bag kransekagestængerne ved 210° C i 10-12 min.

Ret evt. siderne på stængerne op straks efter bagning og lad dem afkøle. Skær i ønsket størrelse og dyp evt. bunden i mørk overtræk eller chokolade.

**TIP:** Kransekagerne opbevares på frost indtil anvendelse.



# MOUSSEKAGE PÅ LUXXBUND (25 PERS.)

## LUXXBUND

500 g	ODENSE Kranse XX
160 g	sukker
200 g	æg
160 g	ODENSE Mandelblanding

Kranse XX og sukker røres sammen. Æg tilsættes lidt ad gangen. Mandelblanding tilsættes og der røres ved mellem hastighed 5-6 min.

Bunden bages i gastro bakke, foret med bagepapir ved 180° C i 12-15 min.

## BROMBÆRPURÉ

500 g	brombær (fra frost)
100 g	sukker

Bærrene tøs op. Koges op med sukker, blendes og afkøles.

## MOUSSE

1000 g	fløde
200 g	æggeblommer
150 g	sukker
10 bl	husblas
400 g	brombærpuré
20 g	vaniljesukker

Husblas udblødes i koldt vand og smeltes. Æggeblommer piskes op med sukker. Fløde piskes til skum. Brombærpure piskes i æggesnapsen og den smeltede husblas piskes i. Flødeskummet vendes i.

## FYLD

50 g	ODENSE Chokolade sauce
ca. 10 g	lakridsgranulat
	klar gele

## MOUSSEKAGER

Moussen fyldes i silikone forme og chokolade sauce rørt op med lakridsgranulat lægges midt på moussen.

Bunden udstikkes efter formen og ligges på moussen og de stilles på frost.

Til servering vendes moussekagerne ud og pensles med klar gele.

**TIP:** Moussekagerne kan serveres med ODENSE Chokolade sauce, chokoladepynt og friske bær.







# CHOKOLADE BOMBE (10-12 PERS.)

## CHOKOLADEBUNDE

500 g ODNSE Kranse XX  
eller Bitter 00

150 g sukker

250 g æggeblommer

150 g hele æg

125 g smør

150 g ODNSE Chokolade-  
pastil mørk

150 g sukker

150 g æggehvider

100 g mel

15 g kakao

Masse og sukker røres sammen og æggene tilsættes lidt ad gangen.

Chokoladen smeltes og smørret røres i den smeltede chokolade og herefter vendes den i massen.

Sukker og æggehvider piskes til marengs og vendes i massen sammen med sigtet mel og kakao.

Fordel dejen i 2 smurte springforme på Ø 24 cm. Bundene bages ved 165° C i ca. 25 min.

## CHOKOLADECREME

150 g fløde

150 g ODNSE Chokolade-  
pastil mørk

150 g ODNSE Mælke-  
chokolade pastil

30 g smør, blødt

Fløden koges op og hældes over al chokoladen og det omrøres til chokoladen er smeltet helt. Det bløde smør røres i chokoladecremen.

## BOMBE

200 g ODNSE Nuga'mole  
eller Sprøjteklar nougat

ca. 100 g ODNSE Hasselflager

Den ene chokoladebund lægges i en springform, foret med bagepapir. Chokoladecremen hældes på bunden og den anden bund ligges på cremen. Lad kagen sætte sig et par timer på køl eller opbevar den på frost.

Inden servering smøres den kolde kage op med ODNSE Nuga'mole eller sprøjteklar nougat på siden og toppen. Siden pyntes med ristede hasselflager

**TIP:** Kagen kan laves i gastrobakke. Opskriften på bunde og creme skal ganges med 2.







# FASTELAVNSBOLLER MED KRANSEKAGE OG CREME (20 STK)

## DEJ

2,5 dl	sødmælk
50 g	gær
1 spsk	sukker
1 tsk	salt
50 g	æg
75 g	smør, blødt
500 g	mel

Gær opløses i lun mælk. Øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes med dejkrog i ca. 10 min. til dejen slipper skålen. Lad dejen hæve tildækket i 30 min.

## CREME

1,5 dl	sødmælk
35 g	æggeblommer
40 g	sukker
12 g	majsstivelse (Maizena)
½ tsk	vaniljesukker

Kog mælken op. Pisk æg, sukker, majsstivelse og vaniljesukker let sammen og tilsæt langsomt den varme mælk under piskning. Kom cremen tilbage i gryden og kog den op under piskning og lad den afkøle herefter.

## KRANSEKAGEMASSE

150 g	ODENSE Kranse XX
50 g	sukker
20 g	æggehvider

Rør Kranse XX og sukker sammen. Tilsæt æggehvider og rør til en ensartet masse. Man kan også bruge ODENSE Færdig kransekagemasse.

## BOLLER

Rul dejen ud til en firkant med en tykkelse på ca. 4 mm og del den i 20 firkanter. Sprøjt 10 g creme og 10 g kransekagemasse

midt på hver dejstykke og luk hjørnerne ind på midten over fyldet. Buk de 4 nye hjørner ind til midten også og vend bollen rundt med lukningen ned på bagepladen med bagepapir.

Lad bollerne efterhæve tildækket 30-60 min. og pensel med sammenpisket æg inden bagning. Bages ved 210° C i 10-12 min.

Når bollerne er afkølet, kan de pyntes med ODENSE Nuga'mole eller glasur på toppen og evt. krymmel.



**TIP:** Bollerne kan laves med anden fyld som ODENSE Råmasse med pistacie, Cognac eller Orange likør råmasse samt ODENSE Nougat



# MAZARINKAGE MED APPELSIN OG CHOKOLADE (1 GASTRO BAKKE)

750 g ODNSE Kranse xx  
360 g sukker  
500 g smør, blødt  
420 g æg  
240 g mel  
300 g appelsinkompot  
(se opskrift ved kranse-  
kage med appelsin)

300 g æggehvider  
300 g sukker

400 g ODNSE Nugamole eller  
Chokoladetrøffel mørk

Rør Kranse XX med sukker, tilsæt smørret lidt ad gangen, tilsæt derefter æg af flere omgange og til sidst melet sammen med appelsinkompot.

Pisk æggehvider med sukker og vend i dejen.

Fordel dejen i gastro bakke med bagepapir og bag kagen ved 180° C i ca. 35 min.

Når kagen er afkølet smøres toppen med Nugamole eller chokoladetrøffel og drysses evt. med tørret appelsinskal.



# ISLAGKAGE MED FRAGILITEBUND (1 GASTRO BAKKE)

300 g ODENSE Kranse XX eller Bitter 00

180 g æggehvider

120 g mel

300 g æggehvider

450 g sukker

150 g flormelis

100 g ODENSE Mandelflager

200 g ODENSE Chokolade-pastil mørk eller Overtræk mørk

Bagemasse og æggehvider røres sammen og mel tilsættes. Æggehvider og sukker piskes op og flormelis piskes med. Marengsen må ikke piskes for fast. Den blødgjorte masse vendes forsigtigt sammen med den piskede marengs. Dejen fordeles i 2 gastro bakker med bagepapir og mandelflager drysses over. De bages ved 190° C i ca. 20 min. og afkøles. Den ene bund vendes ud og smøres med chokoladen.

## PARFAIT MED PISTACIESMAG

120 g sukker

1 dl vand

½ stg vanilje

180 g æggeblommer

750 g fløde

300 g ODENSE Råmasse med pistaciesmag

Kog sukkerlage op og pisk lagen i æggeblommerne. Pisk Råmasse med pistaciesmag i massen. Pisk fløden til skum og vend den i den piskede masse.

Fordel cremen på bunden med chokolade og læg den anden fragilitébund over. Frys islagkagen til den skal serveres.

**TIP:** Server isen med ODENSE Chokoladesauce og evt. friske bær.





# CUPCAKE MED STIKKELSBÆR KRANSEKAGE (25 STK)

## LUXXBUND

250 g ODNSE Kranse XX  
80 g sukker  
100 g æg  
80 g ODNSE Mandelblanding

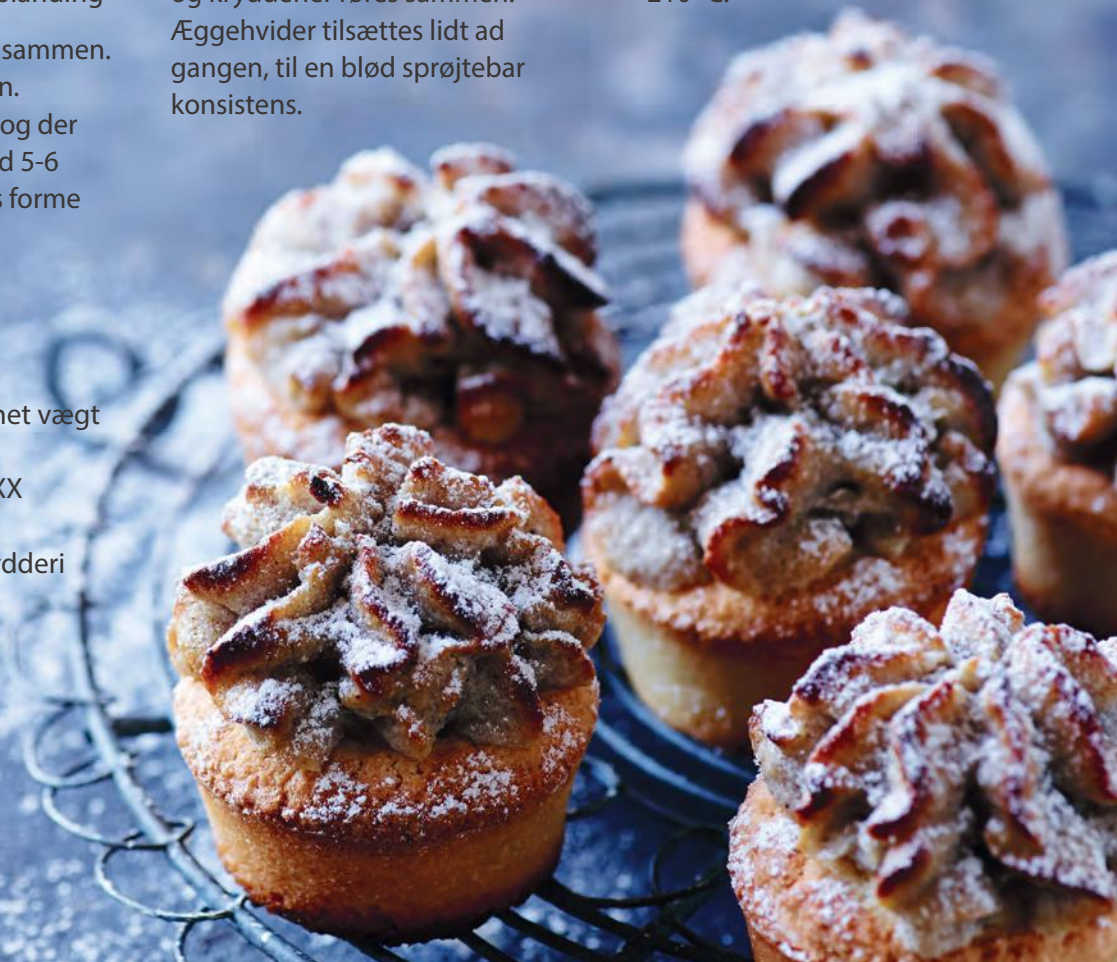
Kranse XX og sukker røres sammen.  
Æg tilsættes lidt ad gangen.  
Mandelblanding tilsættes og der røres ved middel hastighed 5-6 min. Bages i små cupcakes forme ved 200° C i ca. 15 min.

Stikkelsbær optøs i sigte dagen før, så væden drænes godt af. Kranse XX, sukker, stikkelsbær og krydderier røres sammen. Æggehvider tilsættes lidt ad gangen, til en blød sprøjtebar konsistens.

Massen sprøjtes på toppen af de bagte cupcakes med stjernetylle og de bages yderligere 6-8 min ved 210° C.

## STIKKELSBÆR KRANSEKAGEMASSE

100 g stikkelsbær, drænet vægt (fra frost)  
250 g ODNSE Kranse XX  
100 g sukker  
½ tsk honningkage krydderi  
1 tsk vaniljesukker  
20 g æggehvide





# KRANSEKAGE

## KRANSEKAGEMASSE

1000 g ODENSE Kranse XX  
eller Mandel XX  
400 g sukker  
200-220 g æggehvider

Kranse XX og sukker røres sammen i en skål og æggehvider tilsættes lidt ad gangen. Massen røres ensartet og til en konsistens, så den kan sprøjtes ud med sprøjtepose. Til kransekagekonfekt skal massen være lidt blødere, så der tilsættes lidt mere æggehvide.

## KRANSEKAGEMUS

Kransekagemasse sprøjtes ud med ODENSE trekanttylle i ønsket størrelse på bageplade med bagepapir. Med lidt vand på fingrene formes stykkernes ender. Bages ved 230° C i 7-8 min og afkøles. Kransekagestykkerne kan sprøjtes med glasur og bunden dyppes i ODENSE Overtræk mørk.

## NOUGATSTANG

Kransekagemasse sprøjtes ud i stænger med ODENSE X-tyl. ODENSE Sprøjteklar Nougat sprøjtes midt på stangen og med ODENSE C-tyl sprøjtes kransekage oven på bunden. Med fugtige fingre formes stængerne og bages ved 230°C i ca. 11 min. Stængerne kan sprøjtes med glasur og bunden dyppes i ODENSE Overtræk mørk. Stængerne skæres i passende størrelse.

## KRANSEKAGEKONFEKT

Blød kransekagemasse sprøjtes med stjernetyl i ønsket form og størrelse. Evt. pynt med ODENSE Hasselnødder uden hinder, mandler, amarena bær eller andet. Konfekten bages ved 230° C i 6-7 min. og afkøles. Bunden kan dyppes i ODENSE Overtræk mørk.

**TIP:** Kransekage kan med fordel fryses og bør opbevares på frost indtil servering.



Scan koden og se  
hvordan kranse-  
kagen laves



Scan koden og se  
hvordan nougat-  
stangen laves





ODENSE Trekanttyl



ODENSE X-tyl og C-tyl

Tyller og andet værktøj kan købes på ODENSE webshop

På [www.odense-foodservice.dk](http://www.odense-foodservice.dk) finder du inspiration til dit søde køkken med de gode ingredienser fra Odense Marcipan. På hjemmesiden findes alle relevante informationer om vores produkter og der er tips til at lykkes med dine kager og desserter.

Har du spørgsmål, en god idé eller en god opskrift med produkter fra Odense du gerne vil dele med os – hører vi gerne fra dig på mail: [marketing@odense-marcipan.dk](mailto:marketing@odense-marcipan.dk)



KONGELIG HOFLEVERANDØR

**ODENSE MARCIPAN**

AKTIESELSKAB

Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 - 19 · DK-5000 Odense C · Tlf. +45 63 11 72 00 · [www.odense-marcipan.com](http://www.odense-marcipan.com)