

Halloween

Inspiration 2024

Odense
Professionel

Skræm dine kunder ind i butikken. Lav en skrææækelig flot græskarkage eller sjove spøgelseshatte. Pynt op og forvandl butikken med "uhyggelige" søde og sjove kager til halloweensalget. 🎃 👻



Scan QR og find mere inspiration og opskrifter på Græskar muffins, romkulger, træstammer og uhyggelige "Orange hatte" eller "Spøgelses" med **ODENSE Overtræksmarcipan Orange og Overtræksmarcipan Ekstra Hvid.**

Opskrift på "spøgelseshatten" finder du på bagsiden

Halloween 2024

Odense
Professionel

Opskrift Spøgelseshat

OPSKRIFT BEREGNET TIL 50 STK.

2.000 g Linsedej

1.000 g Hindbærfyldning – se grundopskrift

250 g hvid chokolade/ODENSE Overtræk Hvid

250 g IGOS Fruit Filling Hindbær eller anden
frugtmarmelade

750 g ODENSE Overtræksmarcipan Ekstra Hvid

100 g mørk chokolade/ODENSE Overtræk Mørk

HINDBÆRFYLDNING

5.000 g ODENSE Kranse XX

1.500 g sukker

750 g past. æggehvider

500 g hindbær, frosne

Sådan gør du

Linsedej rulles ned på 3 mm og bunde stikkes ud med rund udstikker nr. 11, Ø 8 cm.

Hindbærfyldning:

Kranse XX og sukker køres sammen. Frosne hindbær og æggehvider tilsættes lidt efter lidt.

Hindbærfyld sprøjtes ud med sprøjtepose på midten af linsedejen (ca. 20 g pr. stk.).

Linsedejen trykkes op i massen med 3 fingre, som til almindelig "napoleonshat".

Bages ved 210° C i 9-10 min.

Efter afkøling dyppes bunden i hvid

chokolade/overtræk og der

sprøjtes hindbær

frugtfyldning/marmelade

på toppen, ca. 5 g pr. stk.

Overtræksmarcipan ekstra hvid

rulles ned på 2 mm, stikkes ud med rund

udstikker nr. 11, Ø 8 cm, lægges over

"napoleonshatten" og formes som "spøgelse".

Pyntes med øjne af

smeltet mørk chokolade/overtræk.



VI GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT