

# HALLOWEEN KAGER



*Odense*

[www.odense-konditoriet.dk](http://www.odense-konditoriet.dk)



Til efterårets kager lanceres overtræksmarcipan i ny sort og orange farve. Farverne fremstilles i begrænset mængde, og er pakket med 2 x 2,5 kg. pr. koldi



ODENSE Fantasiform er gendannet til rationel fremstilling af 36 halvrunde kager overtrukket med marcipan. Se her hvor nemt det er at producere med formen.



Scan koden og se hvor let og rationelt kager laves med ODENSE Fantasiform



1. Ca. ½ pakke ODENSE overtræksmarcipan rulles ned på 2 mm, størrelse min. 55x75 cm. Overtræksmarcipanen lægges over formen. TIP: Formen kan drysses med flormelis, for at sikre at overtræksmarcipanen kan slippe den.



2. Med en marcipankniv deles overtræksmarcipanen i 4 stykker – følg skærerillerne. Marcipanstykkerne forskydes ind mod midten, så marcipanen kan stødes ned i hullerne.



3. Med en klump støddej formes alle hullerne. Vær opmærksom på at marcipanen dækker hullernes øverste kant.



4. Hullerne fyldes op til bukket på kanten og bunde lægges på. Det afhænger af bundens tykkelse, hvor meget hullerne skal fyldes op. Er der for lidt fyld bliver formen ikke halvrund og ved for meget trykkes fyldet ud ved bunden. Bunde stikkes ud med rund udstikker nr. 8, Ø 60 mm



5. Læg silikonepapir og en bageplade over formen og vend det hele. Formen løsnes (ryst den evt. let) og løftes af.



6. Kagerne stikkes ud med rund udstikker nr. 9, Ø 65 mm. Den overskydende marcipanovertræk køres sammen til nye kager, bland evt. restfarver.

# FANTASIKAGER – GRÆSKAR OG FLAGERMUS

## CHOKOLADEBUND: (30 RAMMER)

5000 g ODNSE Bitter 00  
2550 g sukker  
2700 g past. helæg  
1040 g hvedemel  
300 g kakaopulver  
30 g hjortetaksalt

2700 g past. æggehvider  
1350 g sukker

Bitter 00 og sukker køres sammen med spartel. 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. Fordel dejen ud i 3 trærammer, foret med papir. Bages ved 210 C° i ca. 8 min.

TIP: Bundene kan fryses indtil de skal anvendes, eller op til ½ år. Bundene kan opbevares op til 2 uger i pladepose ved stuetemperatur.

## GRÆSKAR-KAGE: APPELSIN/ABRIKOSKOMPOT

6 søde appelsiner  
200 g tørrede abrikoser  
1300 g sukker  
1750 g vand  
25 g pektin

Appelsinerne skylles og skæres i kvarte og derefter i tynde skiver. Lægges i blød i vandet i 1 døgn. Tilsæt abrikoser og sukker og kog igennem i ca. 20 min. Derefter tilsættes pektin og koges i yderligere 5 min.

## FLAGERMUS-KAGE: SOLBÆR/LAKRIDSKOMPOT

1000 g frosne solbær  
800 g sukker  
6 stk. stjerneanis

16 g pektin  
30 g sukker

Solbær, sukker og stjerneanis koges op. Derefter tilsættes pektin og sukker, og det koges igennem i ca. 5 min.

## GRÆSKAR-KAGE (36 STK. Å CA. 70 G)

720 g ODNSE Overtræksmarcipan orange til overtræk  
110 g ODNSE Overtræksmarcipan sort til øjne/mund  
220 g ODNSE Overtræksmarcipan grøn til top  
500 g ODNSE Creme Delight  
440 g kompot  
500 g chokoladebund

## FLAGERMUS-KAGE: (36 STK. Å CA. 70 G)

720 g ODNSE Overtræksmarcipan sort til overtræk  
290 g ODNSE Overtræksmarcipan sort til vinger

500 g ODNSE Creme Delight  
440 g kompot  
500 g chokoladebund  
36 g ODNSE Chokoladepastil hvid  
40 g ODNSE Overtræk mørk

## FREMGANGSMÅDE FOR BEGGE KAGER

Creme Delight piskes til en luftig creme.

Rul ODNSE overtræksmarcipan ned på 2 mm og anvend ODNSE Fantasiform til at forme kagerne. Stød marcipanovertrækket i formens huller og sprøjt Creme Delight i hullerne op til knæk på kanten. Ca. 12 g kompot sprøjtes på cremen, og udstukne bunde (udstikker nr. 8, Ø 6 cm) lægges på. Vend formen med en bageplade med silikonepapir, og stik kagerne ud med udstikker nr. 9, Ø 6,5 cm.

Til græskarkagerne udstikkes øjne og mund af ODNSE Overtræksmarcipan sort med et udstickersæt, og der formes en "græskar-top" af grøn overtræksmarcipan.

Flagermusene pyntes med øjne af hvide chokoladeknapper med dupper af mørk overtræk. Vingerne stikkes ud med en oval udstikker til en bred halvmåne, og der laves takker på enderne. Vingerne lægges til tørre natten over i fantasiformen eller i en flutesform med bagepapir.

Kagerne kan pyntes som foto – eller slip fantasien løs!



# SPØGELSESHAT

## LINSEDEJ TIL 265 KAGER

5000 g	hvedemel
3325 g	rullemargarine
1700 g	flormelis
575 g	past. helæg
100 g	bagepulver

Ingredienserne røres sammen som til en almindelig linsedej.

## HINDBÆRFYLDNING TIL 380 KAGER

5000 g	ODENSE Kranse XX
1500 g	sukker
750 g	past. æggevider
500 g	frosne hindbær

Kranse XX og sukker køres sammen. Derefter tilsættes de frosne hindbær, og æggeghviden tilsættes lidt efter lidt.

## HINDBÆR BROKEN GEL TIL CA. 250 KAGER

825 g	hindbærpuré
325 g	sukker
100 g	citronsaft
10 g	Gellan (Texturas)
10 g	Citras (Texturas)

Alle ingredienser kommer i en gryde og koges igennem i ca. 2 min. Sættes derefter på køl til det er stivnet. Blendes til en glat masse før brug.

TIP! Kan anvendes til kagedekoration, indlæg i kager eller som topping.

## SPØGELSESHAT (1 STK. Å CA. 85 G)

40 g	Linsedej
20 g	Hindbærfyldning
5 g	ODENSE Overtræk hvid
5 g	Hindbær broken gel
15 g	ODENSE Overtræksmarcipan Ekstra hvid
1 g	ODENSE Overtræk mørk

Linsedej rulles ned på 3 mm og bunde stikkes ud med rund udstikker nr. 11, Ø 8 cm. 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 overtræk og der sprøjtes broken gel på toppen. Overtræksmarcipan hvid rulles ned på 2 mm, stikkes ud med rund udstikker nr. 11, Ø 8 cm og lægges over "napoleonshatten" og formes som "spøgelse". Spøgelset pyntes med øjne af mørk overtræk.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

**ODENSE MARCIPAN**

AKTIESELSKAB

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