

SJOVE KAGER
TIL BØRN OG
BARNLIGE SJÆLE



Odense

FÅ DIN DEL AF KAGEN

Forældre elsker at gøre noget helt særligt ud af deres børns fødselsdage og andre festlige begivenheder. Hvad er mere oplagt end at den travle børnefamilie serverer en farvestrålende fødselsdagskage fra sin lokale bager/konditor – alle med saftige chokoladebunde og overtrukket med marcipan i forskellige farver.

GØR OPMÆRKSOM PÅ DIG SELV!

Hæng plakaten op i din butik – eller sæt den helt ud på gaden i et A-skilt. Stil bestillingssedlerne frem på disken, og gør tydeligt opmærksom på at du tager imod bestillinger på de sjove kager.

Hent billeder og tekster på www.odensekonditoriet.dk, som du kan bruge på din Facebook og/eller Instagram side.

Lav gerne et par udstillingskager, som du kan have stående i dine tomme vinduer om aftenen, på disken i løbet af dagen, eller måske bare hive frem, når der kommer nysgerrige kunder i din butik.



Plakat og bestillingssedler fås som en del af kampagnepakken hos din lokale ODENSE-konsulent

CHOKOLADEBUND

Til alle kager bruges en chokoladekage, bagt i træramme. Vi anbefaler Credin mørk luksus muffin. 4500 g pr. ramme. Bages ved 160° C i 50-60 min. Kagen afkøles, stikkes ud med kagering Ø26 cm, plus evt. ekstra dekorationsstykker ifølge opskriften på den enkelte kage, og smøres op med smørcreme. Vi anbefaler at kagen afkøles helt før den overtrækkes med marcipan, da kagen så er mindre følsom overfor tryk, når marcipanen lægges på.

HVER KAGE RÆKKERTIL 15 PERSONER.

TIP! Andre kagetyper kan også bruges men vær opmærksom på krumme-strukturen ikke er for løs og at kagen ikke synker sammen når den pyntes.



Se hvordan du laver den kuppelformede kage, som bruges til nogle af kagerne.

PATRICK PIRAT

STEP 1

Chokoladebund Ø24 cm og hat Ø24 cm. Hatten halveres og tilskæres som på billedet. Kagen smøres op med smørcreme, og sættes på køl, da det letter håndteringen.

STEP 2

Kagen overtrækkes i ODENSE hvid overtræksmarcipan rullet til 2,5 mm og hatten i ODENSE rød overtræksmarcipan.

Mund: Sort overtræksmarcipan - Ø14 cm, nr. 20
Næsebor: Ekstra hvid overtræksmarcipan - Ø1 cm, nr.1

Øjeklap: Sort overtræksmarcipan - Ø6 cm, nr. 8

Bånd til øjeklap: Sort overtræksmarcipan - 30 x 1 cm

Pupil: Sort overtræksmarcipan - Ø1 cm, nr. 1

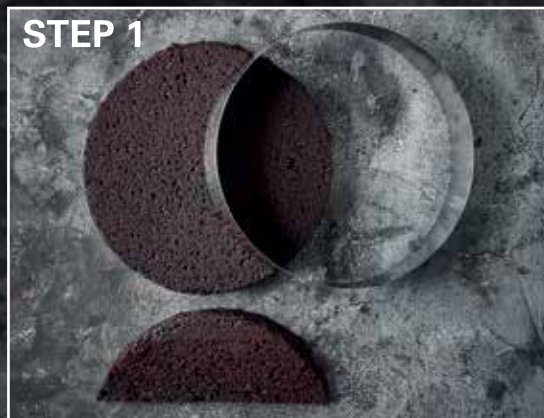
Øje: Ekstra hvid overtræksmarcipan - Ø4 cm, nr. 5

Sløjfe: Rød overtræksmarcipan - 20 x 2 cm

Dødningehoveder: Sort overtræksmarcipan udstikkes med dødningehoved udstikker.

Kagen pyntes med dødningehoveder, sløjfe, øje, øjeklap, næsebor og mund.

STEP 1



STEP 2



ELISE ENHJØRNING

STEP 1

Chokoladebund Ø24 cm og ører Ø16 cm. Ørerne deles i kvarte, og der bruges 2 stk. Kagen smøres op med smørcreme, og sættes på køl, da det letter håndteringen.

STEP 2

Kage og ører overtrækkes, hver for sig, med ODENSE ekstra hvid overtræksmarcipan rullet til 2,5 mm. Ører sættes på kagen.

Horn: Enhjørningens horn drejes i hvid overtræksmarcipan, 40 g, og rulles i ODENSE guldstøv. Hornet laves min. 1 døgn i forvejen for at tørre op. Der kan med fordel laves flere ad gangen, som opbevares i papæsker ved stuetemperatur, så de er klar til brug ved bestilling.

Blomster: Vinrød, grøn, rosa, ekstra hvid og gul overtræksmarcipan stikkes ud med blomsterudstikker og trykkes med gummiform. Tip: Større mængder blomster kan laves på forhånd og opbevares i lukket papæske.

Øjne: Sort overtræksmarcipan – 2 x 2,5 g – 9 cm.

Øjenvipper: Sort overtræksmarcipan – 4 x 0,5 g – 3 cm.

Fyld i ører: Vinrød overtræksmarcipan – Ø8 cm, nr. 11.

Kagen pyntes med fyld i ører, og med øjne, horn og blomster. Hornet kan med fordel sættes fast i kagen med en tandstik.

STEP 1



STEP 2



Se hvordan horn og blomster laves



BERTIL BI

STEP 1

Chokoladebund Ø11 cm sættes på rund kage Ø24 cm. Den lille kage skæres og formes så hele kagen bliver kuplet. Kagen smøres op med smørcreme, og sættes på køl, da det letter håndteringen.

STEP 2

Kagen overtrækkes i ODENSE gul overtræksmarcipan rullet til 2,5 mm.

Følehorn: Sort overtræksmarcipan udskæres til 25 x 2 cm. Overtræksmarcipanen vikles om et trægrillspyd, der er skåret over på midten. Med lidt vand på marcipanen, klistrer den fast på træspyddet. Læg ikke marcipanen hele vejen ned om spyddet. Der skal være plads til at spyddet kan komme ned i kagen.

Striber: Sort overtræksmarcipan - Ø26 cm

Hale: Sort overtræksmarcipan - 10 g

Pupil: Sort overtræksmarcipan - Ø1 cm, nr. 1

Øjne: Sort overtræksmarcipan - Ø5 cm, nr. 7

Øjne: Ekstra hvid overtræksmarcipan - Ø2 cm, nr. 2

Mund: Sort overtræksmarcipan - Ø5,5 cm, nr. 8

Trekant: Sort overtræksmarcipan - 3 x 3 x 3 cm

Kagen pyntes med øjne, mund, striber, hale og trekant. Følehorn leveres ved siden af kagen, så kunden selv monterer dem ved servering.

STEP 1



STEP 2



EBBA ELEFANT

STEP 1

Chokoladebund Ø24 cm deles til hoved og ører med kagering Ø24 cm. Chokoladebund Ø8 cm tilskæres og formes så hovedet på elefanten bliver kuplet op. Kagen smøres op med smørcreme, og sættes på køl, da det letter håndteringen.

STEP 2

Grå marcipan blandes af 900 g ODENSE hvid overtræksmarcipan og 100 g ODENSE sort overtræksmarcipan. Hoved og ører overtrækkes, hver for sig, i grå marcipan rullet til 2,5 mm.

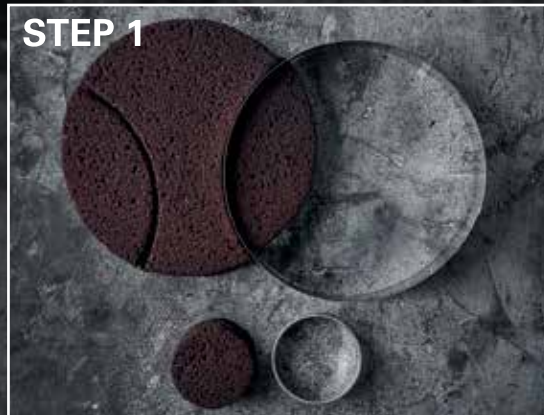
Øjne: Sort overtræksmarcipan – Ø2 cm, nr. 2

Farve i ører: Rosa overtræksmarcipan – Ø14,5,

Stødtænder: Hvid overtræksmarcipan – 2 x 14 g, 10 cm

Kagen pyntes med øjne, farve i ører og stødtænder. Snablen og rosa ører markeres med en kniv og næsen trykkes ind.

STEP 1



STEP 2



DIRK DRACULA

STEP 1

Chokoladebund Ø11 cm sættes på rund kage Ø24 cm. Den lille kage skæres og formes så hele kagen bliver kuplet. Kagen smøres op med smørcreme, og sættes på køl, da det letter håndteringen.

STEP 2

Kagen overtrækkes i ODENSE sort overtræksmarcipan rullet til 2,5 mm:

Øjne: Hvid overtræksmarcipan – 2 x 5 g

Øjne: Rød overtræksmarcipan – Ø2 cm, nr. 2

Pupil: Sort overtræksmarcipan – lille prik

Øjenbryn: Sort overtræksmarcipan – 2 x 1 g, 5 cm

Mund: Sort overtræksmarcipan – 10 g, 15 cm

Tænder: Ekstra hvid overtræksmarcipan - 3 x 6 cm
firkant skåret diagonalt

Bloddråber: Rød overtræksmarcipan – Ø1 cm, nr. 1

Ører: Sort overtræksmarcipan – 2 x 5 g

Kagen pyntes med øjne, øjenbryn, mund, tænder, bloddråber og øre.

STEP 1



STEP 2



PETRA PRINSESSE

STEP 1

Chokoladebund Ø24 cm og top kage Ø16 cm. Toppen halveres og hjørnerne skæres af. Kagen smøres op med smørcreme, og sættes på køl, da det letter håndteringen.

STEP 2

Kagen overtrækkes i ODENSE ekstra hvid overtræksmarcipan rullet til 2,5 mm.

Diadem: Hvid overtræksmarcipan udrulles til 2 mm og stikkes ud med diadem udstikker. Diademet tørres, sprayes med fedtspray og pensles med ODENSE rosa støv. Laves min. 1 døgn i forvejen for at tørre op. Der kan med fordel laves flere ad gangen, som opbevares i papæsker ved stuetemperatur, så de er klar til brug ved bestilling.

Øjne: Sort overtræksmarcipan – 2 x 2,5 g, 9 cm.

Øjenvipper: Sort overtræksmarcipan – 4 x 0,5 g, 3 cm.

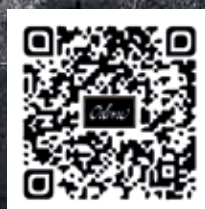
Mund: Rosa overtræksmarcipan – Ø9 cm, nr. 12.

Kagen pyntes med øjne, mund, og hår af karamel snørebånd. Kinder pensles let med ODENSE rosa støv. Diadem kan sættes på kagen inden kunden afhenter kagen eller leveres ved siden af, så kunden selv sætter det på kagen. Diademet bliver blødt hvis det opbevares mange timer på køl eller frost.

STEP 1



STEP 2



Se hvordan diadem laves



MELVIN MONSTER

STEP 1

Chokoladebund Ø11 cm sættes på rund kage Ø24 cm. Den lille kage skæres og formes så hele kagen bliver kuplet. Kagen smøres op med smørcreme, og sættes på køl, da det letter håndteringen.

STEP 2

Kagen overtrækkes i ODENSE grøn overtræksmarzipan rullet til 2,5 mm.

Mund: Ekstra Hvid overtræksmarzipan – Ø16 cm

Læber: Sort overtræksmarzipan – 12 g, 45 cm

Tænder: Sort overtræksmarzipan – 2 x 12 cm firkant, skåret i trekant

Store øjne: Ekstra hvid overtræksmarzipan - Ø5, nr. 7.

Grøn overtræksmarzipan – Ø5, nr. 7. Sort overtræksmarzipan – Ø2, nr. 2

Mellem øjne: Ekstra hvid overtræksmarzipan - Ø3, nr. 3. Grøn overtræksmarzipan – Ø3, nr. 3. Sort overtræksmarzipan – Ø1, nr. 1

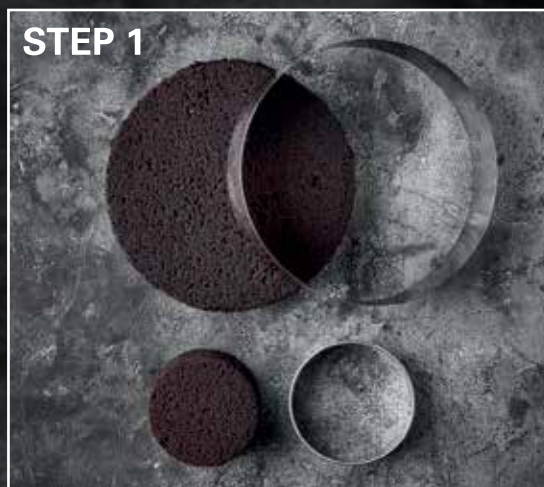
Små øjne: Ekstra hvid overtræksmarzipan - Ø2, nr. 2.

Grøn overtræksmarzipan – Ø2, nr. 2. Sort overtræksmarzipan – Ø1, nr. 1.

Horn: Grøn overtræksmarzipan – 4 x 5 g. Vinrød overtræksmarzipan – 4 x 5 g

Kagen pyntes med mund, læber, tænder, øjne og horn.

STEP 1



STEP 2



MILLE MARIEHØNE

STEP 1

Chokoladebund Ø11 cm sættes på rund kage Ø24 cm. Den lille kage skæres og formes så hele kagen bliver kuplet. Kagen smøres op med smørcreme, og sættes på køl, da det letter håndteringen.

STEP 2

Kagen overtrækkes i ODENSE rød overtræksmarcipan rullet til 2,5 mm.

Følehorn: Sort overtræksmarcipan udskæres til 25 x 2 cm. Overtræksmarcipanen vikles om et trægrillspyd, der er skåret over på midten. Med lidt vand på marcipanen, klistrer den fast på træspyddet. Læg ikke marcipanen hele vejen ned om spyddet. Der skal være plads til at spyddet kan komme ned i kagen.

Hoved: Sort overtræksmarcipan Ø7 cm, nr. 9

Øjne: Ekstra hvid overtræksmarcipan – Ø2 cm, nr. 2

Øjne: Sort overtræksmarcipan – Ø1 cm, nr. 1

Mund: Ekstra hvid overtræksmarcipan – Ø2 cm, nr. 2

Rygstribes: Sort overtræksmarcipan 1 x 22 cm

Prikker: Sort overtræksmarcipan – Ø4 cm, nr. 5

Kagen pyntes med hoved, øjne, mund, rygstribe og prikker. Følehorn leveres ved siden af kagen, så kunden selv monterer dem ved servering.

STEP 1



STEP 2



SOFUS SKILDPADDE

STEP 1

Chokoladebund Ø11 cm sættes på rund kage Ø24 cm. Den lille kage skæres og formes så hele kagen bliver kuplet. Hoved – Ø6 cm, sættes på kagen, det hele smøres op med smørcreme, og sættes på køl, da det letter håndteringen.

STEP 2

Kagen overtrækkes i ODENSE grøn overtræksmarcipan rullet til 2,5 mm, markeres med kugleformet modelleringspind og sprayes med airbrush, eller pensles med flydende frugtfarve i markeringerne. Brug ca. 50/50 grøn og brun farve.

Øjne: Ekstra hvid overtræksmarcipan – Ø2 cm, nr. 2

Øjne: Sort overtræksmarcipan – Ø1 cm, nr. 1

Pupil: Ekstra hvid overtræksmarcipan – lille prik

Mund: Sort overtræksmarcipan – Ø3, nr. 4

Hale: Grøn overtræksmarcipan – 4 g

Ben: Grøn overtræksmarcipan – 4 x 4 g

Kagen pyntes med øjne, mund, hale og ben.

STEP 1



STEP 2



ODENSE OVERTRÆKS- MARCIPAN



ODENSE OVERTRÆKSMARCIPAN ER SÆRDELES VELEGNET TIL DENNE TYPE KAGER

- marcipanen er let og smidig at rulle ud
- holder den flotte farve, som træder endnu flottere frem efter frost eller køl
- tørrer hurtigt op til fx prinsessediadem ved opbevaring ved stuetemperatur uden overdækning
- den færdigtovertrukkede kage opbevares nemt på køl eller frost og kan derfor laves dagen før uden risiko for at marcipanen smelter
- findes i et væld af farver

KLEM RESTERNE AF OVERTRÆKSMARCIPAN SAMMEN, LÆG DEM I EN LUFTTÆT POSE, OG OPBEVAR DEM PÅ KØL. DETTE GØR AT DE IKKE UDTØRRER. SØRG FOR AT RESTERNE HAR STUETEMPERATUR INDEN DER ARBEJDES MED DEM IGEN.



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