

SOMMERTÆRTER

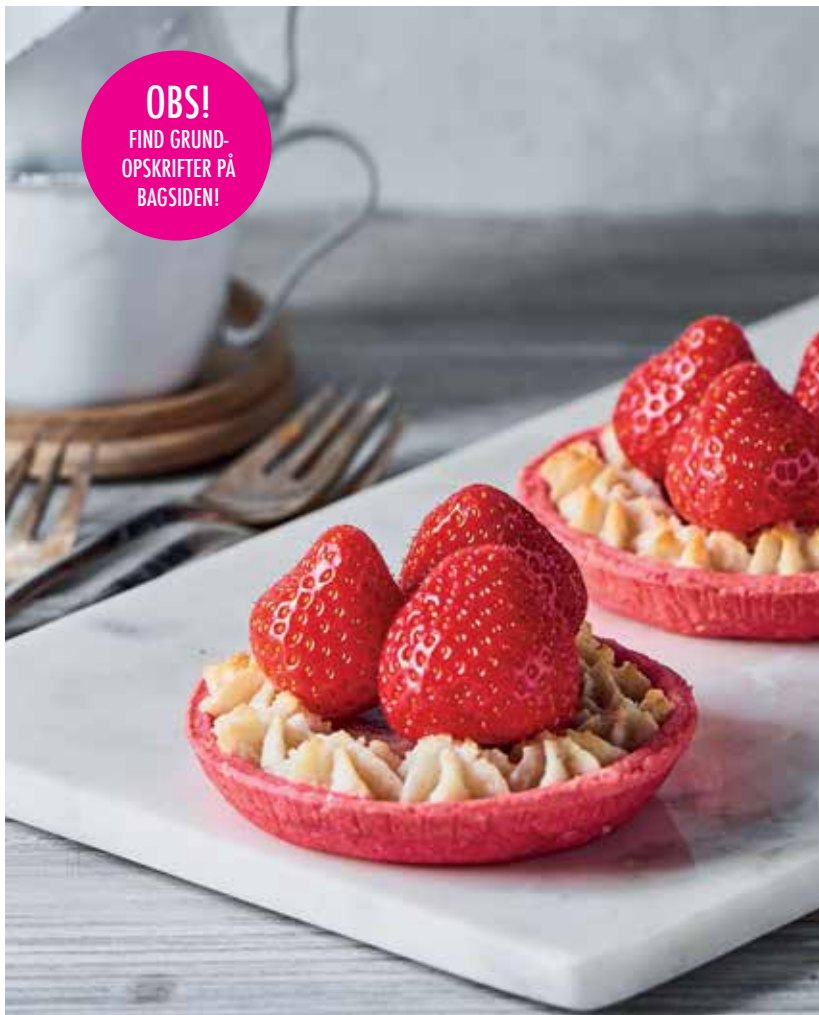
BLIV KLAR TIL DIT SOMMERSALG MED 4 FORSKELLIGE TÆRTER



Odense

OBS!

FIND GRUND-
OPSKRIFTER PÅ
BAGSIDEN!



SMÅ JORDBÆRTÆRTER (150 STK.)

4500 g mørdej
6000 g kranskekagemasse,
se grundopskrift
2250 g jordbærcreme
friske jordbær til pynt

Mørdejen tilsættes 10 g flydende rød farve, og rulles ned på 3 mm. Aluform 7108 fores. 40 g kranskekagemasse sprøjtes i og bages ved 200° C i 12 min.

JORDBÆRCREME

670 g jordbærpuré
435 g sukker
435 g past. helæg
190 g past. æggeblommer
215 g ODNSE chokolade pastil hvid
110 g kakaosmør
215 g smør
4 stk. skal af 4 lime

Jordbærpuré tøs op og blandes i en gryde med sukker, limeskal, æg og æggeblommer. Massen legeres til 82 °C og hældes straks over den hvide chokolade og kakaosmør. Massen afkøles til rum temperatur, og blendes med blødt smør.

De forbagte tærtebunde fyldes med 15 g jordbærcreme og bages i yderligere 15 min ved 130° C.

Tærterne pyntes med friske jordbær.

OBS!

FIND GRUND-
OPSKRIFTER PÅ
BAGSIDEN!



RABARBERTÆRTE (18 STK.)

2340 g sommer-mørdej, se grundopskrift
1800 g sommer-mazarinmasse, se grundopskrift
3600 g rabarberfyld
1800 g broken gel
1260 g marengs

RABARBERFYLD

3600 g frosne rabarber
175 g vaniljesukker
9 stk. skal af 9 lime

Rabarber blandes med vaniljesukker og skal af lime og tøs op, evt. på køl natten over. 200 g rabarberfyld fordeles på mazarinmassen og tærten bages ved 180° C i 25 min.

BROKEN GEL

1200 g jordbærpuré
360 g sukker
4 stk. lime, saft og skal
1 stk. citron, saft og skal
14 g Gellan (Texturas)
12 g Citras (Texturas)

Jordbær, sukker, saft og skal af lime og citron koges op. Tilsæt Gellan og Citras og kog 1 min. Blend og sigt. Køles af og blendes glat. Fordel 100 g broken gel på den bagte tærte.

MARENGS

420 g past. æggehvider
420 g sukker
420 g flormelis

Pisk æggehvider og sukker op. Tilsæt flormelis og pisk til en stiv marengs. Fordel 70 g marengs oven på tærten med en glat rund tyl. Bag tærten ved 150° C i 10 min.

CITRONTÆRTE MED MARENGSTOPPE (18 STK.)

2340 g mørdej, se grundopskrift
2700 g sylrig mazarinmasse
2160 g ganache
720 g marengstoppe

Mørdejen rulles ned på 3 mm og stikkes ud så den passer til tærteformen, 130 g.

SYRLIG MAZARINMASSE

2700 g mazarinmasse, se grundopskrift
14 stk. saft af 14 citroner
6 stk. skal af 6 lime

Mazarinmasse tilsættes citronsaft og limeskal efter melet er tilsat. 150 g mazarinmasse sprøjtes i formen. Tærterne bages ved 170° C i 25 min.

GANACHE

720 g fløde
1440 g ODENSE chokolade pastil hvid
1 stk. vaniljestang

Fløde og vaniljekorn koges op og hældes over chokoladen. Ganachen omrøres til al chokolade er smeltet. Ganachen afkøles til en smørbar konsistens og 120 g fordeles på den bagte tærte.

MARENGSTOPPE

250 g past. æggehvider
250 g sukker
250 g flormelis
40 g pistacienødder

Pisk æggehvider og sukker op. Tilsæt flormelis og pisk til en stiv marengs. Sprøjt små toppe op på en bageplade med bagepapir, og drys med finthakkede pistacienødder. Bag ved 150° C i 30 min. eller lad dem stå i en slukket ovn med eftervarme natten over. Pynt tærten med marengstoppe.

OBS!
FIND GRUND-
OPSKRIFTER PÅ
BAGSIDEN!



HINDBÆR-RIBS TÆRTE (18 STK.)

2340 g kakaomørdej
5400 g hindbær/ribs mazarinmasse
2160 g kakaomakron
180 g ODENSE chokolade chunks

Mørdejen rulles ned på 3 mm og stikkes ud så den passer til tærteformen, 130 g.

KAKAOMØRDEJ

2340 g mørdej, se grundopskrift
100 g kakaopulver

100 g af hvedemelet erstattes af kakaopulver. Mørdej rulles ned på 3 mm og stikkes ud så den passer til tærteformen, 130 g.

HINDBÆR/RIBS MAZARINMASSE

4000 g mazarinmasse, se grundopskrift
800 g frosne hindbær
800 g frosne ribs

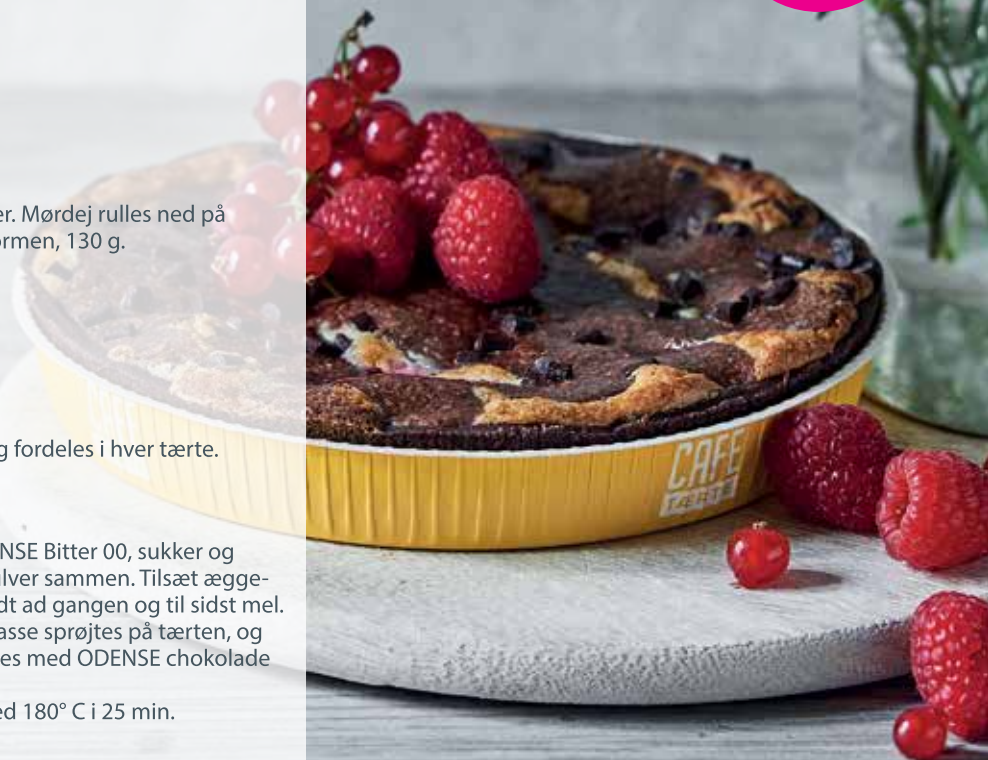
Mazarinmassen røres med bærrerne og 300 g fordeles i hver tærte.

KAKAOMAKRON

800 g ODENSE Bitter 00
800 g sukker
60 g kakaopulver
140 g hvedemel
560 g past. æggehvider

Rør ODENSE Bitter 00, sukker og kakaopulver sammen. Tilsæt æggehvider lidt ad gangen og til sidst mel. 120 g masse sprøjtes på tærten, og der pyntes med ODENSE chokolade chunks. Bages ved 180° C i 25 min.

OBS!
FIND GRUND-
OPSKRIFTER PÅ
BAGSIDEN!



GRUNDOPSKRIFTER

MAZARINMASSE (18 STORE TÆRTER)

1000 g ODENSE Bitter 00
1000 g sukker
1000 g blødt smør/røremargarine
1000 g past. helæg
150 g hvedemel

ODENSE Bitter 00 og sukker køres sammen. Smør/margarine tilsættes af 3 omgange. Helæg tilsættes af 3 omgange og mel tilsættes med sidste omgang æg.

MØRDEJ (18 STORE TÆRTER)

200 g sukker
200 g flormelis
500 g smør
240 g past. helæg
120 g mandelmel
1000 g hvedemel
8 g fint salt

Sukker, flormelis og smør køres sammen. Tilsæt æg, mandelmel, hvedemel og salt. Køres sammen til det kun akkurat er samlet. Sættes på køl min. 3 timer.

KRANSEKAGEMASSE (150 SMÅ TÆRTER)

500 g ODENSE Kranse XX
1400 g sukker
490 g past. æggeghvider

Ingredienser røres sammen til en kransekagemasse.

SOMMER-MØRDEJ (18 STORE TÆRTER)

2340 g mørdej,
se grundopskrift
4 stk. revet skal af 4
citroner

Mørdejen tilsættes revet citrusskal sammen med melet, rulles ned på 3 mm og stikkes ud så den passer til tærteformen, 130 g.

SOMMER-MAZARINMASSE (18 STORE TÆRTER)

1800 g mazarinmasse,
se grundopskrift
10 stk. saft fra 10 citroner
6 stk. skal af 6 lime

Mazarinmassen tilsættes citrussaft og limeskal efter melet er tilsat, og der sprøjtes 100 g i formen.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

Odense Marcipan A/S · Tolbodgade 9 - 19 · DK-5000 Odense C · Tlf. 63 11 72 00 · www.odense-konditoriet.dk