



*Odense*  
Professionel

GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT

# Godt nytår og godt salg til dig



Kend din  
marcipan  
og få de  
bedste  
resultater

Gå tidligt  
i gang med  
kransekage-  
bagingen til  
årets sikreste  
salgsboom

Bestil Odense  
Nytårsservice

Boost dit  
decembersalg  
med konfekt

# ODENSE er Danmarks marcipanspecialist #1

Det er ikke helt ligegyldigt, hvilken marcipan du bruger til dit bagværk, konditori og konfekt. Bruger du den rigtige, får du de aller bedste resultater.



## ODENSE Kranse XX

Udviklet specielt til kransekage og er i dag anerkendt blandt mange konditorer. Hovedbestanddelen i Kranse XX er abrikoskerner, som giver det bedste bageresultat. Din kransekage får en flot gylden farve, der er sprød uden på, men dejlig blød inden i. Vi anbefaler altid, at du bruger Kranse XX til bl.a nytårsure, kransekage og overflødigshorn.

# Til dig der stiller høje krav til dig selv, din forretning og de produkter du bruger

Odense Marcipan Professionel tilbyder dig noget af verdens fineste marcipan. Den legendariske ODENSE Kranse XX til kransekage. Den eksklusive ODENSE Mandelråmase Valencia til konfekt i luksusklassen, sødmefyldt nougat med en skøn smag af hasselnødder, for slet ikke at tale om bittermasser, trøffel og overtræksmarcipan i alle regnbuens farver.

Ja alt det, der holder dit bagværk på et højt, professionelt niveau.



GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT



## Kranse XX

### Anvendes til:

- Overflødigshorn
- Kransekagetoppe
- Nytårsure
- Petit fours og kransekagestænger

### Fordele:

- Den originale kransekagesmag
- Tåler at komme ind og ud af frost
- En stabil masse, som er skabt til at bygge med
- Trygt og sikkert

<b>KONSISTENS</b>
FINTRETVET ●●●●●●●● GROFTRETVET
<b>MANDELSMAG</b>
LET BITTER ●●●●●●●● MEGET BITTER



## Mandelråmase Valencia

### Anvendes til:

- Marcipanbrød
- Konfekt
- Påskeæg

### Fordele:

- Let og naturlig bitterhed
- 55% spanske Valencia mandler
- Karakteristisk mandelsmag
- Fine smagsnuancer
- Groft revet

<b>KONSISTENS</b>
FINTRETVET ●●●●●●●● GROFTRETVET
<b>MANDELSMAG</b>
LET BITTER ●●●●●●●● MEGET BITTER



## Økologisk Mandelråmase 55%

### Anvendes til:

- Kransekage
- Mazariner
- Fyldninger
- Konfektur

### Fordele:

- 100% økologi
- Økologiske mandler fra Europa og økologisk sukker
- All round økologisk marcipan med bred anvendelse
- Bred og stabil anvendelse i produktionen

<b>KONSISTENS</b>
FINTRETVET ●●●●●●●● GROFTRETVET
<b>MANDELSMAG</b>
LET BITTER ●●●●●●●● MEGET BITTER

Ca. 100 stk.

# Kransekage chips

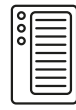
1000 g ODENSE Kranse XX  
200 g Sukker  
50 g Æggehvide

## Krydderi, vælg mellem:

25 g Flagesalt  
18 g Rosenpeber  
16 g Chiliflager  
16 g Frisk rosmarin  
16 g Frisk timian.

## Sådan gør du:

1. Bland Kranse XX, sukker og æggehvide og smag til med det ønskede krydderi.
2. Rul 3 pølser af 420 g i bagepladens bredde og frys dem ind.
3. Skær den frosne masse i tynde chips (ca. 2 mm) og læg på plader med bagepapir.



**Bages ved 200°C  
i ca. 8 min.**



Rosenpeber



Frisk Timian



Chiliflager



Frisk Rosmarin



Flagesalt

## Så nemt!

Kransekagemassen kan opbevares på frost. Bland massen i god tid og bag chipsene efterhånden som der er brug for dem.



## God indtjening!

Sælg Kransekage chips i fine æsker eller poser fra disken

Ca. 105 stk.

# Dessertkager til nytårsmenuen

Samme dessert i flere former

## 1. Kransekage bund

1750 g ODENSE Kranse XX  
700 g Sukker  
245 g Æggehvide

1. Bland Kranse XX, sukker og æggehvide til kransekagemasse.
2. Sprøjt massen ud i stænger på Odenmaster, med ODENSE Flad tyl.



Bages ved 210°C  
i ca. 12 min.

3. Skær de afkølede kransekagestænger i 6 cm lange stykker.

Til runde desserter rulles 1500 g masse ud til 8 mm, mellem 2 stykker bagepapir og fryses. Udstikkes med rund udstikker Ø 5 cm 23 g pr. bund. (ca. 65 stk.)

## 2. Mousse - 3 varianter

Lys chokolademousse:

1000 g Fløde  
1000 g Lys chokolade  
10 bl. Husblas  
1000 g Fløde

Passionsmousse og hindbærmousse:

1000 g Passion eller hindbær puré  
1000 g Hvid chokolade  
10 bl. Husblas  
1000 g Fløde

1. Udblød husblas i koldt vand.
2. Kog 1000 g fløde eller frugtpuré op, tilsæt husblas og hæld over den lyse eller hvide chokolade.
3. Rør til al chokoladen er smeltet og lad køle af til ca. 40°C.
4. Pisk 1000 g fløde til let skum og vend i chokolademousser. Sæt moussen på køl til den har sat sig helt.
5. Rør moussen let op, sprøjt den ud i lange stænger, med ODENSE Rund tyl 22 mm og frys ind.
6. Skær moussen i 6 cm lange stænger, så de passer til kransekagestængerne.

Runde kager:

200 g IGOS Fruit Filling Appelsin

Til runde kager støbes moussen i rund silikoneform Ø 40 mm, 25 ml. Fyld formen med 12 g lys mousse og 3 g IGOS Fruit Filling Appelsin, pr. kage. Til hindbær- og passionsmousse bruges der 15 g mousse pr. form.



## Mindre madspild!

Lav bunde og mousse, og sæt på frost. Tag kun det frem du har brug for, og undgå madspild.

### 3. Grundopskrift Glaze

Her får du en nem og stensikker opskrift, som du kan bruge til mange andre kager.

1500 g Lys chokolade/  
Hvid chokolade (til farvet glaze)

150 g Veg. olie

150 g Hakkeede hasselnødder

Til gul glaze: 4 gul og ¼ rød Power Flower

Til rød glaze: 2 rød og ¼ blå Power Flower

1. Smelt chokoladen sammen med den ønskede farve.

Obs! Der skal ikke farve i, hvis der bruges lys chokolade.

Tilsæt olie og hasselnødder. Brug glazen ved omkring 35°C.

2. Dyp de frosne moussestænger i glazen, ved hjælp af et træspyd, og sæt dem direkte på kransekagestængerne.

Samme fremgangsmåde for de runde desserter.

### 4. Chokoladeoblater

840 g Mørk chokolade

600 g ODENSE Chokoladetrøffel Mørk

1. Smør et pænt lag tempereret chokolade ud på et stykke plast.

2. Lad chokoladen sætte sig en anelse og stik oblater ud, med en rund udstikker Ø 5 cm på en lige linje.

3. Hold en lineal langs oblaterne og skær bunden (ca. 1 cm) af med en skarp kniv, så du får en oblat med lige bund (se foto).

4. Læg papir og en plade over, så chokoladen kommer i pres, og lad den sætte sig helt.

5. Pynt med chokoladeoblater i enderne, sat fast med trøffel.

6. Pynt toppen med en roset af trøffel og evt. et stykke chokoladepynt.

Pynt evt. også de runde desserter med en roset af trøffel og et stykke chokoladepynt.



Et godt nytår  
starter i god tid



### Husk Odense Marcipans nytårsservice!

Kontakt din konsulent, og hør om mulighederne for en Odenmaster aktivitet, og bag kranssekage sammen. I kan bage i god tid, så der ligger masser af ure på lager, som bare skal pyntes og samles.



# Nytårsuret

## Grundopskrift:

5000 g ODENSE Kranse XX

2000 g Sukker

1000 g Past. æggehvite

Bland Kranse XX, sukker og æggehvite til Kransekagemasse.

Kransekagemasse sprøjtes ud i stænger.

## Lille kransekageur:

Fod til det lille kransekageur formes efter RUND UDSTIKKER NR. 7 OG 8.

Urskrive formes efter RUND UDSTIKKER NR. 10.

## Stort kransekageur:

Fod til det store kransekageur formes efter RUND UDSTIKKER NR. 10 OG 11.

Urskrive formes efter RUND UDSTIKKER NR. 17.



**Bages ved 230°C  
i 10-12 min.**

Efter afkøling sprøjtes ringene med glasur, samles og pyntes efter eget ønske.



## Vidste du det om ODENSE Kranse XX?

Kranse XX er de danske bageres foretrukne bagemarcipan. Og det er ikke uden grund. Den ægte smag af kransekage får du i ODENSES Kranse XX, der er sammensat helt unikt af søde mandler og abrikoskerner. Kranse XX er meget nem at arbejde med, har en lækker konsistens, og giver altid et flot resultat. Tåler at komme ind og ud fra frost.



## Nem, nemmere, nemmest!

Det er ekstremt nemt at bage kransekage med ODENSE Kranse XX. Når du alligevel er i gang, kan du med fordel fx lave kransekagehjerter til december måneds julekagesalg.

Rul kransekagemassen ned til 10 mm mellem 2 stykker bagepapir. Læg på bageplade og sæt på frost, gerne natten over.

Udstik små eller store hjerter på den frosne kransekage. Bag ved 200°C i ca. 10-12 min.

Overtræk med chokolade og pynt som et hjerte med hvid smeltet chokolade.

# Nem og hurtig julekonfekt

Dine kunder har travlt op til jul, men jules skal der. Ingen vil gå ned på konfekt. Så bring konfekten helt frem i butikken på disken eller i montren i julemåneden.

Frist med små smagsprøver. God fornøjelse med julerierne.



## Tip!

Sælg den hjemmelavede julekonfekt i små æsker eller cellofanposer med 2 af hver smag og husk at pynte poser eller æsker.

Pynt fx med små guldstjerner, til-og-fra kort eller små julehjerter. Det løfter indtrykket.



## 60 stk. Crispy chokolade- konfekt

- 350 g ODENSE Mandelråmase  
Valencia eller ODENSE  
Økologisk Mandelråmase
- 100 g Fløde
- 200 g Hvid chokolade
- 100 g Afhindede mandler, ristede
- 40 g Crunch Perler, hvid chokolade
- 200 g Hvid chokolade (til bunden)

1. Rul marcipanen ned på 4 mm og læg i ODENSE Konfekt-bakke med bagepapir i bunden.
2. Kog fløden op og hæld over den hvide chokolade. Rør til al chokoladen er smeltet. Tilsæt ristede mandler.
3. Fordel massen på marcipanen og pynt med Crunch Perler.
4. Lad konfekten sætte sig helt på køl og vend den ud.
5. Smør marcipanbunden med tempereret hvid chokolade og skær konfekten ud i tern af 3x3 cm.



## 60 stk. Crunchy nougat/ trøffel konfekt

- 350 g ODENSE Mandelråmase Valencia eller ODENSE Økologisk Mandelråmase
- 150 g ODENSE Nougat 1
- 75 g Feuilletine Flakes
- 150 g ODENSE Chokoladetrøffel Mørk
- 80 g Hakkede hasselnødder, ristede
- 400 g Lys chokolade (til bunden og toppen)

1. Rul marcipanen ned på 4 mm og læg i ODENSE konfektbakke med bagepapir i bunden.
2. Smelt nougat og bland med Feuilletine Flakes. Fordel på marcipanen.
3. Bland trøffel og hasselnødder og fordel på nougatblandingen.
4. Lad konfekten sætte sig helt på køl og vend den ud.
5. Smør toppen og marcipanbunden med tempereret lys chokolade og skær konfekten ud i tern af 3x3 cm.



## 60 stk. Crispy coffee konfekt

- 350 g ODENSE Mandelråmase Valencia eller ODENSE Økologisk Mandelråmase
- 200 g Fløde
- 7,5 g Nescafé pulver
- 200 g Mørk chokolade
- 40 g Crunch perler, mørk chokolade
- 400 g Mørk chokolade (til bunden og toppen)

1. Rul marcipanen ned på 4 mm og læg i ODENSE konfektbakke med bagepapir i bunden.
2. Kog fløden op med Nescafé og hæld over chokoladen. Rør til al chokoladen er smeltet.
3. Fordel massen på marcipanen og pynt med Crunch Perler.
4. Lad konfekten sætte sig helt på køl og vend den ud.
5. Smør toppen og marcipanbunden med tempereret mørk chokolade, og skær konfekten ud i tern af 3x3 cm.



## 60 stk. Pistacie orange konfekt

- 350 g ODENSE Mandelråmase Valencia eller ODENSE Økologisk Mandelråmase
- 300 g ODENSE Nougat 1
- 20 g Appelsinskal
- 100 g Pistaciekerner, ristede
- 400 g Lys chokolade (til bunden og toppen)

1. Rul marcipanen ned på 4 mm og læg i ODENSE Konfektbakke med bagepapir i bunden.
2. Smelt nougat og tilsæt appelsinskal og pistaciekerner.
3. Fordel massen på marcipanen.
4. Lad konfekten sætte sig helt på køl og vend den ud.
5. Smør toppen og marcipanbunden med tempereret lys chokolade, og skær konfekten ud i tern af 3x3 cm.

# Sådan arbejder vi med bæredygtighed i ODENSE-Gruppen

## ODENSE-Gruppens bæredygtige indsatser

Som en stærk, lokal aktør skal vi i ODENSE-Gruppen naturligvis have en positiv indvirkning på de samfund, hvor vi er til stede. Vi ønsker en mere bæredygtig produktion, et mere bæredygtigt forbrug og at tilbyde brands, der er relevante i fremtiden. ODENSE-Gruppens indsatser tager udgangspunkt i 4 fokusområder:



1. Fødevare- og  
produksikkerhed



2. Bæredygtige indkøb



3. Hensyn til miljøet



4. Omtanke for men-  
nesker og samfund

## En opgave, vi aldrig bliver færdige med

Der er ingen endestation, når det kommer til bæredygtighed. Vi bliver aldrig færdige, for der vil altid være forbedringspunkter og endnu højere ambitioner, i takt med at vores omverden og teknologier ændrer sig.

Der er ting, som kan være umulige i dag, men som kan lade sig gøre i morgen. Derfor er vi åbne, nysgerrige og deltager i forskellige udviklingsprojekter, som kan være med til at løse fremtidens udfordringer inden for bæredygtighed.

Bæredygtighed rummer mange aspekter og mange dilemmaer. Vores tilgang er, at vi tager fat på udfordringerne, der kan løses her og nu, samtidig med at vi søger løsninger på de mere langsigtede problemstillinger.

