



GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT

Lækkerier til påsken



Forkæl med påskeæg
Gør dine trøffelkendinge påskeklar



Guldæg med appelsinsmag

50 stk.

Det skal du bruge:

1000 g ODENSE Mandelråmase Valencia
 35 g Appelsinpasta
 250 g ODENSE Nougat 1
 500 g Mørk Chokolade
 ODENSE Guldstøv

Sådan gør du:

Ælt marcipanen med appelsinpasta.

Rul marcipanen til en lang pølse og fordel stænger af nougat i midten.

Saml marcipanen om nougaten.

Marcipanstykker på ca. 24 g pr. stk. rulles i ODENSE Æggerulle mellem.

Marcipanæggene stilles på en plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn.

Dyp æggene i tempereret mørk chokolade.

Pynt med guldstøv.



Marcipanæg med nøddeoverraskelse

50 stk.

Det skal du bruge:

1000 g ODENSE Mandelråmase Valencia
 150 g ODENSE hasselnødder uden hinde - ristede
 250 g ODENSE Nougat 1
 500 g Lys Chokolade
 50 stk. ODENSE Mini Chokoladeskåle

Sådan gør du:

Rul marcipanen til en lang pølse og fordel stænger af nougat og hasselnødder i midten. Saml marcipanen om nougaten og hasselnødder.

Marcipanstykker på ca. 24 g pr. stk. rulles i ODENSE Æggerulle mellem.

Marcipanæggene stilles på en plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn.

Dyp æggene i tempereret lys chokolade.

De færdige æg lægges i chokoladeskallerne.



Marcipanæg med saltkaramel

40 stk.

Det skal du bruge:

1000 g ODENSE Marcipan
 Saltkaramelsmag
 500 g Lys chokolade
 25 g Karamel flakes

Sådan gør du:

Marcipanstykker på ca. 24 g pr. stk. rulles i ODENSE Æggerulle mellem.

Marcipanæggene stilles på en plade, så overfladen tørrer op i min. 1 døgn.

Sættes herefter på ODENSE Ægedykker, og dyppes i tempereret lys chokolade.

Pyntes med Karamel flakes.

Påske med pynt

Kun fantasien sætter grænser, og du bestemmer selv chokoladen og pynten på påskeægget – et marcipanæg kan have mange udtryk.

Dekorationstips:

- ♥ Påskeæg med mørk chokolade, en fin streg hvid chokolade og en fin streg lys chokolade.
- ♥ Påskeæg med lys chokolade, ODENSE Bronzestøv og en fin streg mørk chokolade.
- ♥ Brug også små chokoladeskaller til påskeæggenes, så bliver de ekstra fine og fylder lidt mere.



Inspiration - gør de legendariske tørkager påskeklar

Romkuglen og træstammen er for mange en obligatorisk del af turen til bageren. Romkuglerne kan genkendes på lang afstand, hvad end det er med det farvestrålende nonpareille eller det lækre brune krymmel, og den kendte træstamme med hvid overtræksmarcipan og ender dypet i mørk overtræk.

Men hvorfor ikke gøre de legendariske trøffelkendinge påskeklar og frist dine kunder med Påsketræstammer med forårsblomster og Små kaninhaler?



Påsketræstammer med forårsblomster

Klæd dine træstammer på til påske med ODENSE Overtræksmarcipan Gul.

Overtræksmarcipanen med 23% mandler har en fast og smidig konsistens. Velegnet til tørkager, og tåler stuetemperatur og hæder ikke op.

De små dekorative blomster er udstukket af ODENSE Overtræksmarcipan Hvid.

Små kaninhaler

Romkugler får velfortjent opmærksomhed, når du dekorerer dem med hvid chokolade og ODENSE Mandelflager.

Fremhæv gerne dine påskeæg eller små kaninhaler på disken eller i montren.

Pak dem i flotte chokoladeskaller, æsker, cellofanposer eller anden indpakning, og sælg dem som en lækker værts gave, påskeægget til en god ven/veninde eller bare som en sød selvforskyndelse.



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. Fødevarer- og produksikkerhed



2. Bæredygtige indkøb



3. Hensyn til miljøet



4. Omtanke for mennesker og samfund

Indsatser omkring fødevarer- og produksikkerhed

Vi sætter en ære i at levere produkter af høj, ensartet kvalitet, og vi kan garantere fødevarer-sikkerheden med vores IFS- og BRC-certificerede kvalitetsstyring gennem alle væsentlige led;

- ✓ Vi anvender kun kvalitetsgodkendte råvarer
- ✓ Ensartet og sikker produktionsproces
- ✓ Løbende kvalitetskontrol gennem hele processen
- ✓ Vi kontrollerer råvarer og færdigvarer i eget og i eksterne laboratorier
- ✓ Vi tester bl.a. for smag, funktionalitet og farve

Vi stiller de samme strenge krav til kvaliteten på alle vores produktionssteder og arbejder hver eneste dag på fødevarer-sikkerhed gennem hele værdikæden, fra dyrkningen af råvarer og frem til vores produkter lander hjemme hos vores kunder.



Odense Marcipan A/S / Toldbodgade 9-19 / 5000 Odense C / Telefon: +45 63117200



@OdenseMarcipanforprofessionelle / www.odense-konditoriet.dk