

DECEMBER FRISTELSER

Konfekt, julekager og børnesjov med marcipan



fremmer forkælelse

Hør englene syng

Kunne man forestille sig en jul uden konfekt og smagen af marcipan? Nej vel.

For der er ikke noget, som kan samle familien mere end julens søde lækkerier.

Og når marcipanen så kombineres med nougat, god chokolade, frugt og nødder, så er det lige før klokkerne ringer, og englene synger.

Odense Marcipan har lige præcis de ingredienser, der skal bruges for at gøre julekonfekten til den hyggelige juletradition for store og små.





fremmer forkælelse



TIPS OG dekoration

Smeltet chokolade er perfekt til dekoration af julens fristelser. Og hvis du kombinerer ODENSE Overtræk med ODENSE Chokolade får du en dekorations-chokolade, der er let at arbejde med, og som smager godt.

Smelt chokoladen over vandbad og kom den i en 10 ml dekorations-sprøjte (fås på apoteket). Så kan du lave de flotteste dekorationer, skrive julehilsner og tegne figurer. Med ODENSE Mørk, Lys og Hvid Chokolade er mulighederne uendelige...

KONFEKT fristelser



Chokoladekapsler: Der skal bruges 100 g lys, 100 g mørk og 100 g hvid ODENSE Chokolade samt 300 g ODENSE Nougat. Plus nogle små konfektkapsler. Bland 100 g smeltet nougat og hver af de tre smeltede chokolader i forholdet 1:1 – i hver sin skål. Start med at fylde – brug gerne en 10 ml dekorations-sprøjte – mørk chokolade/nougat i kapslerne, derefter hvid chokolade/nougat og som afslutning lys chokolade/nougat. Sættes på køl i 2 timer.

Sukkertoppe: 200 g ODENSE Ren Rå Marzipan presses igennem en hvidløgspresse. Hver lille portion rulles i rørsukker og flammes af i ovnen ved 220 °C i 3-4 min. Afkøles let og bundene dyppes i 50 g ODENSE Mørk Overtræk.



fremmer forkælelse

Se alle opskrifter på DECEMBER
FRISTELSER som step-by-step videoer på
www.odense-marcipan.dk.

Mozartkugler: En portion laves af 200 g ODENSE Ren Rå Marzipan, 50 g ODENSE Nougat og 100 g ODENSE Mørk Overtræk. Skær en skive marzipan af rullen, sæt et stykke nougat på og rul det til en kugle. Overtrækkes to gange med et tyndt lag smeltet overtræk – gerne ved at rulle kuglerne i hånden med overtræk på fingrene.

Hvide frugtkugler: Laves nemt af 50 g ODENSE Hvid Chokolade, 50 g hakket tørret frugt og 50 g kokosmel. Chokoladen smeltes, og der tilsættes kokos og tørret frugt - arbejdes sammen og formes med 2 teskeer. Stilles på køl i 2 timer.

HALLØJ på juleborgen

Borgen er lavet af bagt marcipan,
og du finder tegningerne på
www.odense-marcipan.dk.





Slip fantasien løs på juleborgen. Her kan alt ske, når julenissen vil drille og spise prinsen og prinsessen. Ja, selv en edderkop smager godt. Alt du skal bruge er ODENSE Ren Rå Marzipan i skiver, ODENSE Hvid, Lys og Mørk Chokolade eller Overtræk til pynt, en eller flere 10 ml sprøjter til dekoration og en masse julehumør.

Skær marzipanen i skiver og form dem som nisser, ugler, slanger... eller brug fantasien. Bag figurerne ved 180 °C i 8–10 min og afkøl på en rist. Pynt med smeltet chokolade eller overtræk med en dekorations-sprøjte.



fremmer forkælelse



HJERTEkage



500 g ODENSE Ren Rå
Marcipan, 200 g ODENSE
Nougat, 100 g ODENSE
Mørk Overtræk og 100 g
ODENSE Mørk Chokolade.
Samt lidt reven appelsinskal
som pynt.

Marcipanen arbejdes sammen og deles
i 2 stykker, der rulles i kogle- form – ikke
for lange, sættes sammen til et hjerte og
trykkes let med en flad hånd. Tempereret
nougat smøres på med en ske eller palet-
kniv. Overtræk og chokolade smeltes
sammen og pensles på. Pynt med reven
appelsinskal.



JULEkys

500 g ODENSE Ren Rå Marcipan, 300 g sukker, 1 dl vand, 150 g past. æggeghvider og 250 g ODENSE Mørk Overtræk.

Marcipanbunde: En rulle marcipan skæres i 30 skiver, lægges på bagepapir og bages ved 180 °C i 5–8 min.

Guf: 300 g sukker og 1 dl vand koges op og koger i 2 min. 150 g past. æggeghvider piskes let og sukkerlagen tilsættes langsomt. Guf piskes stift med en håndmikser ved middel hastighed. Guffet sprøjtes på marcipanbundene med en plastikpose, og flødebollerne bages i 5 min. ved 180 °C, så de får en fast overflade. Efter afkøling pensles flødebollerne med smeltet ODENSE Mørk Overtræk.



fremmer forkælelse



GOD JUL adventskage



1 pose ODENSE Færdig Kransekagemasse, 1 glas kirsebærsaucе, 1/4 l piskefløde, 200 g ODENSE Mørk Chokolade, 350 g ODENSE Ren Rå Marzipan, 200 g ODENSE Nougat og lidt mørk overtræk til tekst.

Kransekagemasse sprøjtes ud i en silikoneform og bages ved 210 °C i 10–12 min. Fløden koges op og tilsættes hakket mørk chokolade, og det køles ned i 3 timer. Kirsebærrerne sies fra kirsebærsaucen og bærrerne lægges oven på kransekagebunden. Chokoladecremen røres op og lægges oven på kirsebærrerne, hvorefter kagen sættes på frost i ca. 1 time. Kagen tages ud af formen og overtrækkes med udrullet marzipan og pensles herefter med smeltet nougat. Til sidst dekoreres med mørk overtræk med en 10 ml dekorations-sprøjte.

Tip: Kagen opbevares bedst på køl og kan nydes over flere dage.



Silikoneformen kan købes hos Kop & Kande



fremmer forkælelse



NYTÅRS kransekager

2 poser ODENSE
Færdig Kransekagemasse,
100 g ODENSE Mørk Overtræk
Lidt hakkede hasselnødder og vanillesukker

Træstammer

Kransekagemasse sprøjtes ud i lange stænger og bages efter vejledningen på pakken. Afkøles og skæres ud i 6–8 cm lange stænger.

Enderne dyppes i smeltet overtræk, afkøles og sættes sammen til en brændestak som på billedet.

Kransekage Kugler

Kransekagemasse sprøjtes ud, skæres i mindre stykker og formes til små kugler, der vendes i hakkede hasselnødder eller vanillesukker. Kuglerne bages i 7–8 min. ved 220 °C og er klar til servering

Tip: Kransekage kan fryses ned.

Ja, det får faktisk en endnu bedre smag. Optøning ca. 30 min.



Se opskrifter som step-by-step videoer på www.odense-marcipan.dk



fremmer forkælelse
www.odense-marcipan.dk