

Opskrifter med marcipan

Modeller marcipan (til figurer og blomster)

1000g Marcipan masse (ODENSE konfekt masse)
1000g Flormelis
100-120g Glukose (84 %)

- Blandes til en ensartet masse
- Blandes med fordel flere dage i forvejen

Opbevares i tæt lukket pose, ved stuetemperatur

Sprøjteglasur til dekorering

200g flormelis
36g Æggehvider

- Flormelis sigtes
- Æggehvider tilsættes
- Der røres med ske, må ikke piskes da massen binder luft og vil knække når der dekoreres.
- Den færdige glasur anbringes i en plastik sprøjtepose, der bindes.
- Det er vigtigt at glasuren ikke udtørres, da den vil danne skorpe og dette vil opleves som klumper i glasuren, når der arbejdes med denne

Bage masse (til stykker og toppe) Bagetemp. 210-230°C

1000g kranse XX/bagemasse
500g Sukker
80-85g æggehvider

- Blandes til en ensartet masse og er klar til brug
- Kan med fordel blandes flere dage i forvejen (opbevares på køl)

Bage Sprøjte masse (konfekt masse)

Bagetemp. 230°C

1000g kranse XX/bagemasse
500g sukker
230g æggehvider

- Blandes til en ensartet masse og er klar til brug
- Kan med fordel blandes flere dage i forvejen (opbevares på køl)

Makronmasse til kaffebrød

264g sukker
132g Marcipanmasse/Odense Marcipan bittermasse
86g Æggehvider
20g Hvedemel eller risemel

- Sukker og masse blandes til klumpfri blanding, med spartel på røremaskine (har du ikke en maskine, så blødgør du massen med halvdelen af æggehviderne og derefter tilsættes sukker og æggehvider til passende konsistens)
- Æggehviden tilsættes lidt efter lidt.
- Hvedemel/ risemel tilsættes som det sidste.
- Sprøjtes på de skårne lyse brødsiver
- Bages ved 180°C til de er ens gyldne

NB: hvis massen flyder for meget, kan der reduceres i mængden af æggehvider.

