



GØR DET LET AT GØRE DET LÆKKERT

SOMMER TÆRTER





ÆBLETÆRTE MED KANELSUKKER 12 STK.

1.560 g Mørdej med mandelmel*
1.800 g Mazarinmasse med brun farin*
1.800 g IGOS Fruit Filling Æble 65%
1.560 g Æble, rå
120 g Kannelsukker

KANELSUKKER

1.000 g Sukker
100 g Stødt kanel

Mørdej med mandelmel rulles ned på 3 mm og tærteform Ø17 cm fores med ca. 130 g pr. form. 150 g mazarinmasse med brun farin sprøjtes i formen og herpå 150 g æblefyldning. De friske æbler skæres i både, og ca 130 g lægges pænt oven på æblefyldningen

Tærten pyntes med 10 g kannelsukker og bages ved 180° C i ca. 35-40 min.

HØJ TÆRTE 10 STK.

Til høj tærte anvendes ring Ø16 cm, 4 cm i højden. Ring fedtes og fores med 150 g mørdej med mandelmel, rullet ned på 3 mm. 200 g mazarinmasse med brun farin fordeles i ringen og herpå 250 g æblefyldning. Top med ca. 100 g friske æbler pr. tærte, skåret i lidt tykkere både, og slut af med et drys kannelsukker.

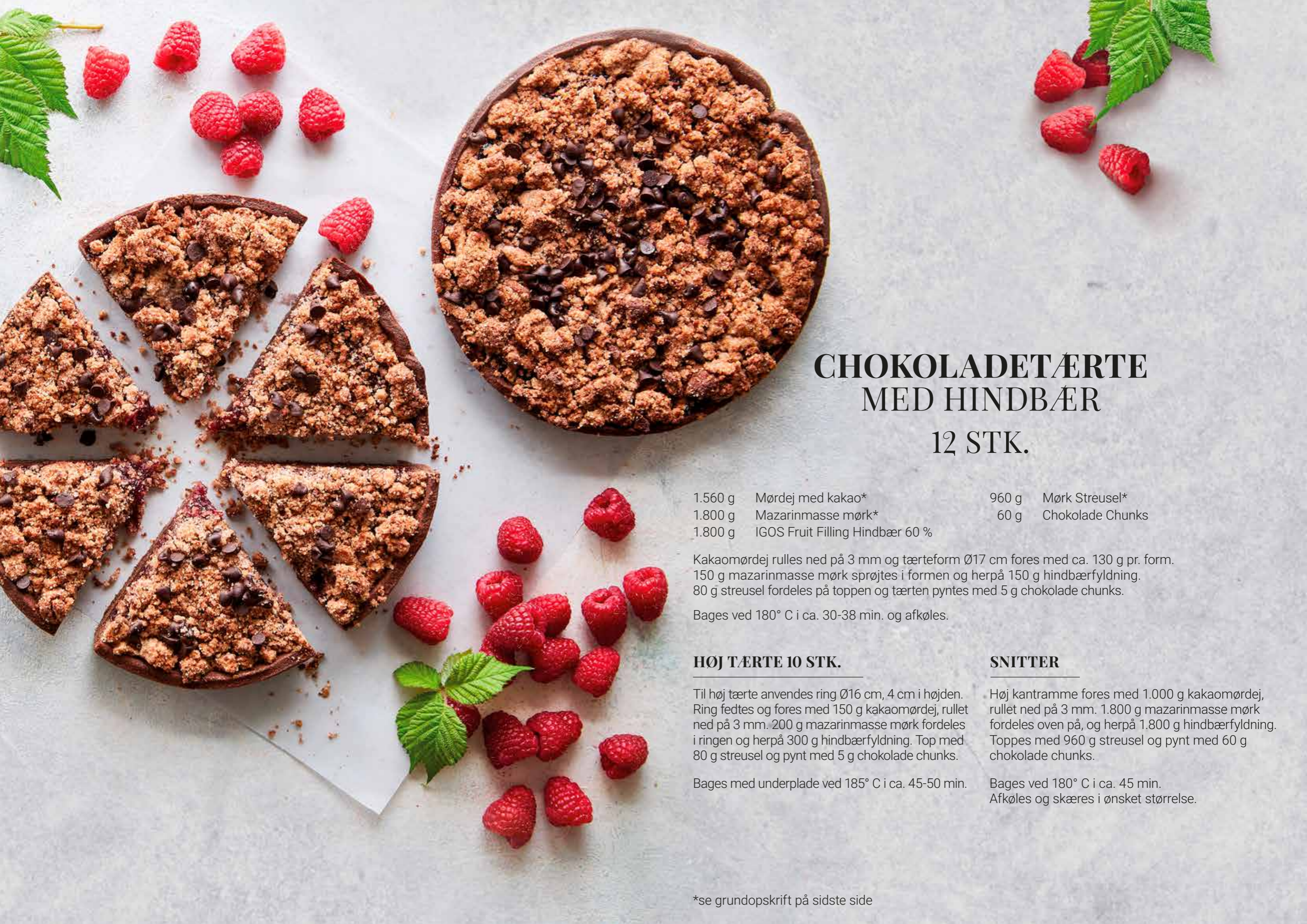
Bages med underplade ved 185° C i ca. 45-50 min.

SNITTER

Høj kantramme fores med 1.000 g mørdej med mandelmel, rullet ned på 3 mm. 1.800 g mazarinmasse med brun farin fordeles oven på, og herpå 1.800 g æblefyldning. Top med 1.500 g friske æbler, skåret i både, og drys med 120 g kannelsukker.

Bages ved 180° C i ca. 45 min. Afkøles og skæres i ønsket størrelse.

*se grundopskrift på sidste side



CHOKOLADETÆRTE MED HINDBÆR

12 STK.

1.560 g Mørdej med kakao*
1.800 g Mazarinmasse mørk*
1.800 g IGOS Fruit Filling Hindbær 60 %

960 g Mørk Streusel*
60 g Chokolade Chunks

Kakaomørdej rulles ned på 3 mm og tærteform Ø17 cm fores med ca. 130 g pr. form. 150 g mazarinmasse mørk sprøjtes i formen og herpå 150 g hindbærfyldning. 80 g streusel fordeles på toppen og tærten pyntes med 5 g chokolade chunks.

Bages ved 180° C i ca. 30-38 min. og afkøles.

HØJ TÆRTE 10 STK.

Til høj tærte anvendes ring Ø16 cm, 4 cm i højden. Ring fedtes og fores med 150 g kakaomørdej, rullet ned på 3 mm. 200 g mazarinmasse mørk fordeles i ringen og herpå 300 g hindbærfyldning. Top med 80 g streusel og pynt med 5 g chokolade chunks.

Bages med underplade ved 185° C i ca. 45-50 min.

SNITTER

Høj kantramme fores med 1.000 g kakaomørdej, rullet ned på 3 mm. 1.800 g mazarinmasse mørk fordeles oven på, og herpå 1.800 g hindbærfyldning. Toppes med 960 g streusel og pynt med 60 g chokolade chunks.

Bages ved 180° C i ca. 45 min. Afkøles og skæres i ønsket størrelse.

*se grundopskrift på sidste side

JORDBÆR/RIBS TÆRTE MED HASSELNØD 10 STK. (HØJ TÆRTE)



1.500 g	Mørdej med mandelmel*	1.300 g	Hassel nøddemasse*
2.000 g	Mazarinmasse alm.*	60 g	Hakkede hasselnødder
3.000 g	IGOS Fruit Filling Jordbær/Ribs 60 %		

Til høj tærte anvendes ring Ø16 cm, 4 cm i højden. Ring fedtes og fores med 150 g mørdej med mandelmel, rullet ned på 3 mm. 200 g mazarinmasse fordeles i ringen og herpå 300 g frugtfyldning jordbær/ribs. Tærten toppes med 130 g hasselnøddemasse og pyntes med ca. 6 g hakkede hasselnødder.

Bages med underplade ved 185° C i ca. 45-50 min.

CAFÉ TÆRTE 12 STK.

Mørdej med mandelmel rulles ned på 3 mm og tærteform Ø17 cm fores med ca. 130 g pr. form. 125 g mazarinmasse sprøjtes i formen og herpå 175 g frugtfyldning jordbær/ribs. Ca. 130 g hasselnøddemasse fordeles oven på og pynt med 5 g hakkede hasselnødder.

Bages ved 190° C i 30-35 min. og afkøles.

SNITTER

Høj kantramme fores med 1.000 g mørdej med mandelmel, rullet ned på 3 mm og 1.500 g mazarinmasse fordeles oven på. 2.100 g frugtfyldning jordbær/ribs fordeles oven på mazarinmassen. Top med 1.560 g hasselnøddemasse og pynt med 60 g hakkede hasselnødder.

Bages ved 180° C i ca. 45 min.
Afkøles og skæres i ønsket størrelse.

*se grundopskrift på sidste side

RABARBERTÆRTE MED KOKOS 12 STK.



1.560 g	Mørdej med mandelmel*	2.400 g	Kokosmasse med creme*
1.500 g	Mazarinmasse mørk*	25 g	Kokosflager
1.800 g	IGOS Fruit Filling Rabarber 50 %		

Mørdej med mandelmel rulles ned på 3 mm og tærteform Ø17 cm fores med ca. 130 g pr. form. 125 g mazarinmasse mørk sprøjtes i formen og herpå 150 g rabarberfyldning. 200 g kokosmasse med creme sprøjtes i et mønster oven på rabarberfyldningen og kokosflager fordeles på toppen.

Bages ved 180° C i ca. 35-40 min. og afkøles.

HØJ TÆRTE 10 STK.

Til høj tærte anvendes ring Ø16 cm, 4 cm i højden. Ring fedtes og fores med 150 g mørdej med mandelmel, rullet ned på 3 mm. 150 g mazarinmasse mørk fordeles i ringen og herpå 300 g rabarberfyldning. 200 g kokosmasse med creme sprøjtes i et mønster oven på rabarberfyldningen og kokosflager fordeles på toppen.

Bages med underplade ved 185° C i ca. 45-50 min.

SNITTER

Høj kantramme fores med 1.000 g mørdej med mandelmel, rullet ned på 3 mm. 1.500 g mazarinmasse mørk fordeles ovenpå, og herpå 1.800 g rabarberfyldning. 2.400 g kokosmasse med creme sprøjtes i et mønster oven på rabarberfyldningen og kokosflager fordeles på toppen.

Bages ved 180° C i ca. 45 min.
Afkøles og skæres i ønsket størrelse.

*se grundopskrift på sidste side

JORDBÆR/RIBS TÆRTE MED CRUMBLE

10 STK. (HØJ TÆRTE)



1.500 g	Mørdej med mandelmel*	200 g	Makronmasse*
2.000 g	Mazarinmasse alm.*	2.000 g	IGOS Fruit Filling Jordbær/Ribs 60 %
500 g	Koldcreme*	800 g	Havregrynsgrumble*

Til høj tærte anvendes ring Ø16 cm, 4 cm i højden. Ring fedtes og fores med 150 g mørdej med mandelmel, rullet ned på 3 mm. 200 g mazarinmasse fordeles i ringen og 50 g koldcreme sprøjtes ovenpå. 20 g makronmasse (eller knuste makroner) kommer oven på cremen og herpå 200 g frugtfyldning jordbær/ribs.

Tærten toppes med 80 g havregrynsgrumble og bages med underplade ved 180° C i ca. 40-45 min.

CAFÉTÆRTE 12 STK.

Mørdej med mandelmel rulles ned på 3 mm og tærteform Ø17 cm fores med ca. 130 g pr. form. 150 g mazarinmasse sprøjtes i formen og 50 g koldcreme sprøjtes ovenpå. 20 g makronmasse (eller knuste makroner) kommer oven på cremen og herpå 150 g frugtfyldning jordbær/ribs. Top med 80 g havregrynsgrumble og bag ved 180°C i 25-30 min. og afkøles.

SNITTER

Høj kantramme fores med 1.560 g mørdej med mandelmel, rullet ned på 3 mm, og 1.800 g mazarinmasse fordeles oven på. 600 g koldcreme sprøjtes på og 240 g makronmasse (eller knuste makroner) fordeles på cremen og herpå 1.800 g frugtfyldning jordbær/ribs. Top med 960 g havregrynsgrumble og bag ved 180° C i ca. 45 min. Afkøles og skæres i ønsket størrelse.

*se grundopskrift på sidste side

BLÅBÆRTÆRTE MED SOLBÆRGANACHE

10 STK. (HØJ TÆRTE)



1.500 g	Mørdej med mandelmel*	300 g	Solbærpuré
2.000 g	Mazarinmasse alm.*	125 g	Citronpuré
2.750 g	IGOS Fruit Filling Blåbær 60 %	375 g	Fløde
1.500 g	Solbærganache	500 g	Hvid chokolade

Kog solbærpuré og citronpuré op og tilsæt fløden. Varm op til lige under kogepunktet. Hæld over den hvide chokolade og blend til den er glat.

Til høj tærte anvendes ring Ø16 cm, 4 cm i højden. Ring fedtes og fores med 150 g mørdej med mandelmel, rullet ned på 3 mm. 200 g mazarinmasse fordeles i ringen og herpå 275 g blåbærfyldning.

Bages med underplade ved 185° C i ca. 45-50 min.

Tærten afkøles og 150 g lun solbærganache hældes over den bagte blåbærfyldning. Pynt evt. som på foto eller efter fri fantasi.

CAFÉTÆRTE 12 STK.

Mørdej med mandelmel rulles ned på 3 mm og tærteform Ø17 cm fores med ca. 130 g pr. form. 125 g mazarinmasse sprøjtes i formen og herpå 200 g blåbærfyldning. Bages ved 180° C i ca. 30-35 min. Tærten afkøles og 120 g lun solbærganache hældes over den bagte blåbærfyldning. Pynt evt. som på foto eller efter fri fantasi.

*se grundopskrift på sidste side

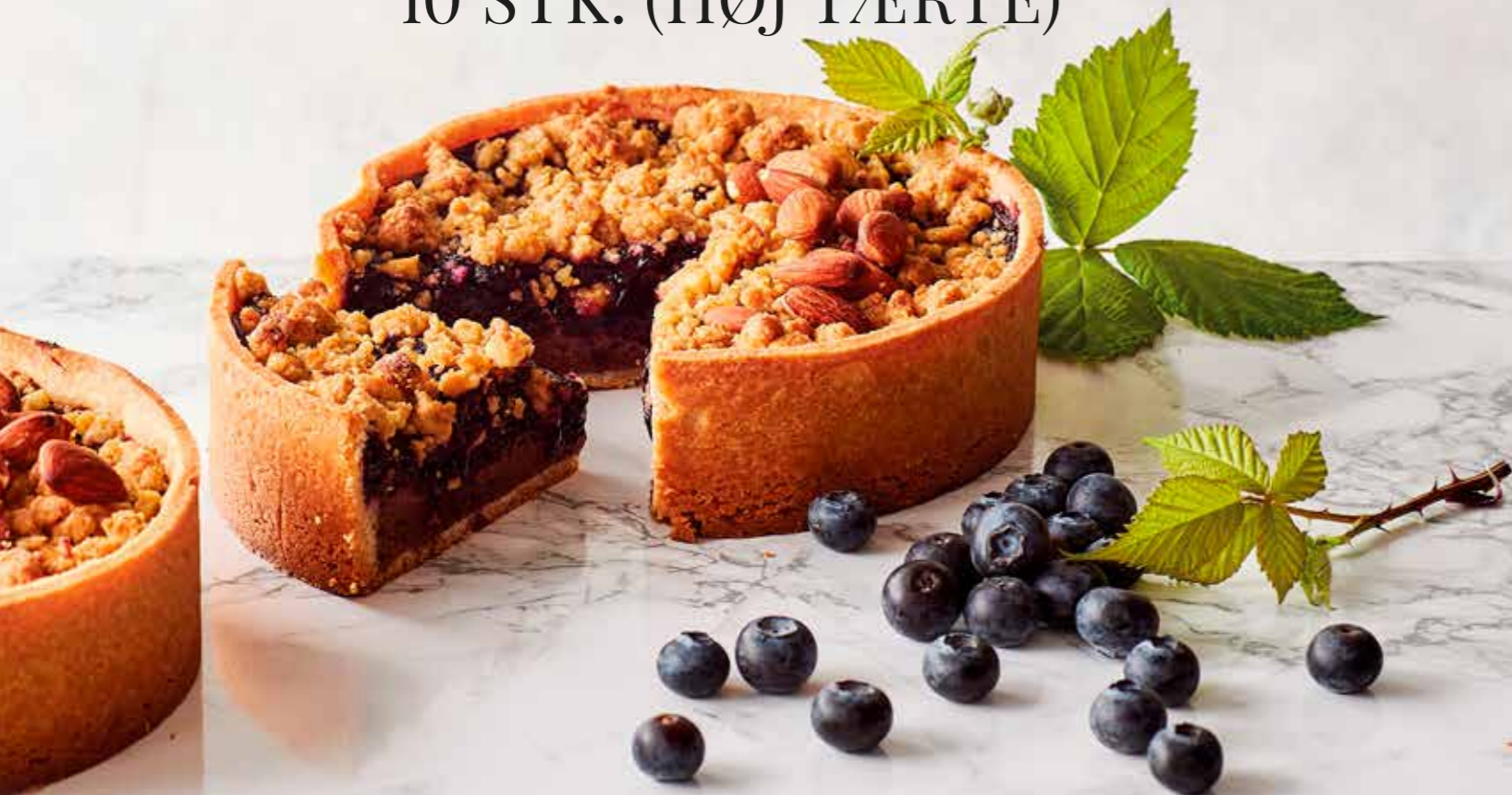
SOLBÆRGANACHE

SNITTER

Høj kantramme fores med 1.000 g mørdej med mandelmel, rullet ned på 3 mm. 1.500 g mazarinmasse fordeles oven på, og herpå 2.400 g blåbærfyldning. Bages ved 180° C i ca. 45 min. og afkøles. Når kagen er afkølet hældes 1.440 g lun solbærganache over den bagte kage. Pynt efter fri fantasi.

BLÅBÆRTÆRTE MED CRUMBLE

10 STK. (HØJ TÆRTE)



1.500 g	Mørdej med mandelmel*	800 g	Marcipancrumble med brun farin*
2.000 g	Mazarinmasse mørk*	100 g	Mandler, hele ubehandlet
3.000 g	IGOS Fruit Filling Blåbær 60 %		

Til høj tærte anvendes ring Ø16 cm, 4 cm i højden. Ring fedtes og fores med 150 g mørdej med mandelmel, rullet ned på 3 mm. 200 g mazarinmasse mørk fordeles i ringen og herpå 300 g blåbærfyldning. Top med 80 g marcipancrumble og pynt med 10 g hele mandler.

Bages med underplade ved 185° C i ca. 45-50 min.

CAFÉTÆRTE 12 STK.

Mørdej med mandelmel rulles ned på 3 mm og tærteform Ø17 cm fores med ca. 130 g pr. form. 125 g mazarinmasse mørk sprøjtes i formen og herpå 175 g blåbærfyldning. Top med 80 g marcipancrumble og pynt med 10 g hele mandler.

Bages ved 190° C i ca. 30-35 min. og afkøles.

SNITTER

Høj kantramme fores med 1.000 g mørdej med mandelmel, rullet ned på 3 mm. 1.500 g mazarinmasse mørk fordeles ovenpå, og herpå 2.100 g blåbærfyldning. Toppes med 960 g marcipancrumble og pynt med 120 g hele mandler.

Bages ved 180° C i ca. 45 min. Afkøles og skæres i ønsket størrelse.

GRUNDOPSKRIFTER

MØRDEJ MED MANDELMEL

200 g	Sukker	120 g	Mandelmel, fin
200 g	Flormelis	1.000 g	Hvedemel
500 g	Smør, saltet	8 g	Salt
240 g	Past. helæg		

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.

MØRDEJ MED KAKAO

200 g	Sukker	120 g	Mandelmel, fin
200 g	Flormelis	900 g	Hvedemel
500 g	Smør, saltet	8 g	Salt
250 g	Past. helæg	100 g	Kakao

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

MAZARINMASSE ALMINDELIG

5.000 g	ODENSE Bitter 00	4.000 g	Past. helæg
5.000 g	Sukker	800 g	Hvedemel
5.000 g	Røremargarine, fast (eller smør)		

Bitter 00 og sukker køres sammen. Margarine (eller smør) tilsættes ad flere omgange. Æg tilsættes ad flere omgange. Mel tilsættes sammen med sidste omgang æg.

KOKOSMASSE MED CREME

200 g	ODENSE Bitter 00	1.000 g	Past. æggehvite
1.300 g	Kokosmel, fin	1.000 g	Koldcreme
1.300 g	Sukker		

Bitter 00, kokosmel og sukker køres sammen og æggehviter tilsættes lidt efter lidt. Til sidst tilsættes den oprørte koldcreme.

MAZARINMASSE MØRK

5.000 g	ODENSE Kranse XX	1.000 g	Hvedemel
5.000 g	Sukker	500 g	Kakao
5.000 g	Smør, saltet	700 g	Vand
4.000 g	Past. helæg		

Kakao og kogende vand blandes til en pasta og tilsættes sammen med sukkeret. Røres som almindelig mazarinmasse.

HAVREGRYNSCRUMBLE

200 g	Havregryn	180 g	ODENSE Kranse XX
200 g	Smør, saltet	100 g	ODENSE Mandel splitter
250 g	Hvedemel		
250 g	Sukker		

Alle ingredienser køres sammen i én arbejdsgang.

MAZARINMASSE MED BRUN FARIN

2.000 g	ODENSE Bitter 00	1.500 g	Past. helæg
2.000 g	Brun Farin	500 g	Hvedemel
2.000 g	Røremargarine, fast		

Køres sammen som almindelig mazarinmasse

MARCIPANCRUMBLE MED BRUN FARIN

3.000 g	ODENSE Kranse XX	3.000 g	Røremargarine, fast
3.000 g	Brun Farin	4.000 g	Hvedemel

Alle ingredienser køres sammen til en crumble

MAKRONMASSE

2.000 g	ODENSE Bitter 00		
4.000 g	Sukker		
1.000 g	Past. æggehvite		

Rør Bitter 00 og sukker sammen, tilsæt æggehviter lidt ad gangen.

MØRK STREUSEL

50 g	Kakao	660 g	Sukker
70 g	Vand (kogende)	660 g	Hvedemel
1.000 g	ODENSE Kranse XX	330 g	Smør, saltet

Kogende vand og kakao røres til en pasta og røres sammen med Kranse XX og sukker. Hvedemel tilsættes og til sidst små klumper af tempereret smør. Opbevares på køl.

HASSELNØDDEMASSE

900 g	ODENSE Hakkede hasselnødder	225 g	Koldcremepulver
900 g	Sukker	525 g	Past. æggehvite
750 g	Flormelis		

Rist hakkede hasselnødder. Bland nødder, sukker, flormelis og cremepulver sammen. Tilsæt derefter æggehviter lidt ad gangen.

KOLDCREME

300 g	Koldcreme pulver		
1.000 g	Vand		

Cremepulver og koldt vand piskes ved højeste hastighed i ca. 5 min.

*se grundopskrift på sidste side

SE FLERE OPSKRIFTER, TIPS OG TRICKS PÅ WWW.ODENSE-KONDITORIET.DK

