**Marcipanen på bloggen**

**Torsdag var nogle af Danmarks dygtigste og mest dedikerede kagebloggere**

**på inspirationsbesøg hos Odense Marcipan. En dejlig og faglig dag fyldt med smagfuld kreativitet og udveksling af tips og tricks med marcipan og kager.**

Marketingchef Gitte Bruun bød velkommen med at fortælle historien om Odense Marcipan, som for mere end 100 år siden startede under beskedne forhold og som siden voksede til en af verdens førende marcipanproducenter.

Så var der tid til en rundtur i marcipanproduktionen sammen med chefkonditor Peter Kofod, som kunne fremvise den mest fleksible marcipanfremstilling, der findes noget sted. Mere en 170 forskellige marcipankvaliteter kan fabrikken i Odense fremstille.

**Mange forskellige marcipantyper**

Tilbage i Konditoriet, som er det kreative hjerterum hos Odense Marcipan, forklarede Peter Kofod om de forskellige mandeltyper, blandingsforhold og struktur, der anvendes til de mange forskellige marcipankvaliteter. Og kagebloggerne fik eksempler og smagsprøver på, hvor forskellig marcipan kan være fra land til land.

Så blev hele Konditoriet, med alle råvarer, ingredienser og Peters faglige vejledning, stillet til rådighed for de nysgerrige bloggere, som kunne kreere deres personlige påskeæg. Her blomstrede fantasien virkelig for de engagerede kageelskere, som fik lavet påskeæg med marcipan og f.eks. kardemomme, pistacekrokant, citrus, appelsin, frisk chili, mynte og rosmarin og naturligvis den populære lakrids i forskellige varianter.

**Samarbejde i Den Store Bagedyst**

Nogle tog også udfordringen op med at lave deres helt personlige festkage. Her var det blandt andet sjovt at følge konkurrenterne fra Den Store Bagedyst, Annemette Voss og River, der i tæt og inspirerende samarbejde skabte den flotteste og mest velsmagende chokoladekage med frugtfyld og pyntet med elegante snirkler.

Alt i alt en faglig og inspirerende dag på Odense Marcipan, som Frk Cupcake efterfølgende kvitterede for på Facebook:

- Har haft den hyggeligste dag hos Odense Marcipan sammen med en håndfuld bloggere. Vi fik set produktionen og lavet kreative påskeæg med chefkonditor Peter Kofod.

De heldige deltagere var:

Annemette & River fra Den Store Bagedyst, som engageret fortæller om kager og events på deres respektive Facebooksider.

Desuden Louise fra bloggen Miss Mocca, Katrine fra bloggen Frk. Cupcake, Gitte & Mia fra bloggen Foodblogging, Bianca fra Biancas kageverden og Lise fra bloggen kagekagekage.

De heldige deltagere er alle udvalgt på grund af deres smittende entusiasme for kager, desserter og konfekt - og herunder naturligvis for marcipan og Nougat.