**//Tekst 1//**

**Vintertid er chokoladetid!**

**Vælg den rigtige type overtrækschokolade**

**til dine flødeboller, barer og julekonfekt med Odense Marcipan**

Chokolade er - ud over måske at være meningen med livet - ikke bare chokolade! Danskerne er vilde med alverdens typer chokolade, og vi elsker at eksperimentere med mørkt, lyst og hvidt chokoladeovertræk til konfekt, kager, barer og flødeboller i køkkenet, når der skal noget lækkert og hjemmelavet på kaffebordet.

Og når efteråret og vinteren snart banker på, er det tid til masser af søde oplevelser og hyggestunder med chokolade fra efterårsferiekager til fødselsdagsflødeboller og, ikke mindst, julekonfekt med masser af glimmer, pynt og knas.

**Hvad skal du vælge?**

Men når chokoladeudvalget er stort, kan det være svært at finde præcis den chokolade og den type, der passer til ens projekt, tid og evner i køkkenet. Er du frisk på at temperere og trylle med fyldte chokolader som en konditor derhjemme - eller skal det være nemt og hurtigt, når ungerne er med på konfektholdet?

Odense Marcipan er en traditionsrig virksomhed, der siden 1909 har givet danskerne marcipan, nougat og chokolade af højeste standard. Odense Marcipan har tre typer smeltechokolade i sortimentet, og vi guider dig til, hvilken chokolade, du skal vælge til hvad:

**Når du gør det hele fra bunden**

**Blokchokolade** er chokolade, som du selv skal håndtere og dosere. Den kan bruges til både varm kakao, bagværk, fyldte chokolader og meget mere. Blokchokolade fra Odense Marcipan har gode flydeegenskaber og er derfor velegnet til at overtrække konfekt og kager med, og den fås som mælkechokolade, mørk chokolade med 55% kakao eller 70 % kakao, hvid chokolade og økologisk chokolade.

**Når det skal være lidt nemmere**

**Chokoladeknapper** bruges til bagværk og konfekt (eller som slik i sig selv), og de er nemme at håndtere og temperere. Når chokoladen tempereres korrekt, størkner den hurtigt og får det helt rigtige knæk. I sortimentet finder du både lyse-, hvide og mørke chokoladeknapper. Odense Marcipans chokoladeknapper kommer i praktiske genlukposer, så du kan gemme til næste gang.

**Når familien laver konfekt**

**Overtræk** er det oplagte valg, når du har børnene med i køkkenet, eller det skal gå stærkt med at overtrække kager eller konfekt, for den skal ikke tempereres, men kan derimod bare smeltes i en tykbundet gryde. Derefter opnås den perfekte temperatur til at give det rigtig knæk i overtrækket. Brug hvid, lyst eller mørkt overtræk til at overtrække blandt andet chokoladebarer, kransekage, konfekt og hjemmelavede flødeboller. Odense Marcipans overtræk er nemt at arbejde med og bliver ikke gråt efter overtræk, men skinner smukt.

Prøv et udvalg af overtrækschokolade, marcipaner, nougater og pynt, når du går i gang med chokoladekreationerne:

**ODENSE Mørk Chokolade 70% (blokchokolade)**

Premium chokoladesmag med min 70% kakao. Har en flot smag af chokolade og bitterhed med en strejf af sødme.

*200 g, vejledende udsalgspris 32,95 kr.*

**ODENSE Mørk Chokolade 55% (blokchokolade)**

Den rigtig kraftige chokoladesmag med min 55% kakao. Giver en lækker chokoladesmag i konfekt, desserter og kager.

**ODENSE Chokoladeknapper mørk**

Mørke Chokoladeknapper er perfekt til julekonfekten eller bagværk. Knapperne ligger i en praktisk genlukspose.

*150 g., vejledende udsalgspris 26,95 kr*

**ODENSE Overtræk Mørk**

Mørk overtræk er let at smelte til overtrækning af konfekt. Overtræk behøver ikke at blive tempereret, men kan smeltes ved lav varme i eks. en tykbundet gryde. Overtræk er nemt at arbejde med og bliver ikke gråt efter overtræk.

*200 g., vejledende udsalgspris 28,95 kr.*

**//BOKS//**

**SÅDAN TEMPERERER DU CHOKOLADE**

Kog 1 liter vand i en gryde.

Hak chokoladen på et skærebræt.

Tag gryden af varmen.

Stil en glasskål over vandbadet og kom 2/3 af chokoladen i skålen.

Lad chokoladen smelte under omrøring i ca. 10 min., til den når en temperatur på 40-45 grader.

Tag skålen af gryden, og sæt den på bordet ved siden af.

Tilsæt den sidste 1/3 af chokoladen, og lad den smelte under omrøring ca. 10 min.

Nu er chokoladen klar til brug.

Beregn en størkningstid på ca. 2 timer ved 12-14 grader.

Se video om temperering på <https://www.odense-marcipan.dk/den-soede-skole/chokoladeklassen/temperering-af-chokolade/>

*//Tekst 2//*

**Årets julekonfekt!**

**Mød årets nyheder og de uundværlige klassikere fra Odense Marcipan**

Den hæderkronede klassiske marcipan fra Odense har i en stor undersøgelse sidste jul fået stemplet bedst i test af TÆNK, og det kan man godt forstå, for den klassiske marcipan er indbegrebet af jul i de fleste danske hjem. Samtidig sørger Odense Marcipan for nougat med et højt indhold af nødder, det fineste dekorationsstøv og velsmagende marcipan-varianter tilsat smag:

**BEDST I TEST: ODENSE Original Marcipan**

Danskernes foretrukne marcipan. Den velkendte kvalitet med 63% mandler kommer i en praktisk forpakning. Original ODENSE Marcipan indeholder ikke konserveringsmiddel. Original ODENSE Marcipan har mange anvendelsesmuligheder, lige fra konfekt til brug i desserter og bagværk - eller den kan spises som den er. Kåret 2016 som Bedst i Test af Forbrugerrådet TÆNK.

*375 g., vejledende udsalgspris 64,95 kr*

**ODENSE Nougat**

Lækker at kombinere med marcipan og chokolade til konfekt eller i kager og desserter. ODENSE Nougat er i den velkendte ODENSE-kvalitet, som i generationer har givet skøn smag af hasselnødder til konfekt, desserter og kager. Har en rig smag på hasselnødder og en sødme, perfekt til bl.a. julekonfekten.

*150 g., vejledende udsalgspris 24,95 kr.*

**ODENSE Nougat Ekstra Nødder**

En ekstra lækker nougat i velkendt ODENSE-kvalitet. Den indeholder 45% hasselnødder, som er ekstra ristede og giver en dejlig cremet nøddesmag. Perfekt til konfekt og desserter.

*100 g., vejledende udsalgspris 24,95 kr.*

**ODENSE Lakridsmarcipan**

En færdigblandet lakridsmarcipan som giver den helt rigtige smag af lakrids til din konfekt. Lakridsmarcipan indeholder 47% mandler og giver et væld af muligheder for at være kreativ i køkkenet, når du elsker smagen af lakrids.

*200 g., vejledende udsalgspris 28,95 kr.*

**NYHED ODENSE Marcipan Cappuccino & Karamel**

En færdigblandet marcipan med skøn smag af cappuccino og karamel. Den kan sagtens nydes direkte fra pakken. Marcipanen har et højt indhold mandelindhold på 50 % mandler.

*150 g., vejledende udsalgspris 28,95 kr.*

**NYHED ODENSE Marcipan Jordbær & Champagne**

En herlig marcipan med en dejlig frugtig smag af jordbær og champagne. Marcipanens friske smag er perfekt til dig, der ønsker at udfordre julens smage lidt, eller som gerne vil gøre nytåret ekstra sødt.

*150 g., vejledende udsalgspris 28,95 kr.*

**NYHED ODENSE Rosa Støv**

Rosa støv er udvundet af naturlige mineraler, og har ingen tilsat smag. ODENSE Rosastøv passer derfor til alle slags kager og konfekt, og giver et super flot resultat.

Anvend evt. en pensel når du skal dekorere dine kager og konfekt, så du nemt kan dosere den ønskede mængde og samtidig kan du ”male” en flot skinnende effekt frem på f.eks. chokolade.

*5 g. vejledende udsalgspris 34,95 kr.*

**NYHED ODENSE Bronzestøv**

Bronzestøv er udvundet af naturlig mineraler, og har ingen tilsat smag. ODENSE Bronzestøv passer derfor til alle slags kager og konfekt, og giver et super flot resultat.

Anvend evt. en pensel når du skal dekorere dine kager og konfekt, så du nemt kan dosere den ønskede mængde og samtidig kan du ”male” en flot skinnende effekt frem på f.eks. chokolade.

*5 g. vejledende udsalgspris 34,95 kr.*

Odense Marcipan forhandles i de fleste velassorterede supermarkeder og på odense-marcipan.dk

Følg Odense Marcipan og få masser af inspiration:

Facebook.com/odense.marcipan

Instagram: @odensemarcipan

YouTube: ODENSE

*For mere info, packshots mv. Kontakt nanna@lahme.dk eller annesophie@lahme.dk*