

■ UDVIKLET AF CBP'S FAGKONSULENTER

# FYLDTE PÅSKEÆG

Inspiration til smagfulde påskeæg med Irca fyldninger



*Pak eggene i en petitfour box  
og dekorer med etiketter  
og bånd*

**BASISOPSKRIFT MARCIPAN TIL PÅSKEÆG 800 G**

744 g OM Mandelråmase Valencia (35275)  
56 g Invertsukker med 20% honning (27600)

Valenciamasse og honning/invert sukker æltes sammen og deles i 20 dele, som trilles til kugler.

20 stk. à 60 g

**HASSELNØDDECREME**

800 g Marcipan til påskeæg - basisopskrift  
100 g Irca Cream Crunchy Gianduja (36706)  
300 g Irca Chocosmart mørk (36701)  
2 g OM guldstøv (46217)

Lav et hulrum i hver marcipankugle og sprøjt Irca Crunchy Gianduja i. Du kan med fordel tilsætte 30% smeltet mørk chokolade og lade den sætte sig lidt, inden fyldet kommes i.

Tril æggene på æggerulleren og lad dem tørre i et døgn. Æggene dyppes i Irca Chocosmart mørk og dekoreres med sigtet kakao og guldstøv.



20 stk. à 60 g

**PISTACIE OG KAMELCRUNCH**

800 g Marcipan til påskeæg - basisopskrift  
70 g Irca Cream Pistachio (36704)  
30 g Veliche chokolade hvid 30% (32242)  
300 g Irca caramel crumble (36700)  
15 g Pistachiekerner hele (28086)

Irca Cream Pistachio og smeltet hvid chokolade blandes. Pistaciekerner ristes og hakkes og tilsættes i chokolade. Massen køles ned og skæres evt. ud. Lav et hulrum i de 20 marcipankugler og kom pistaciefyldning i. Hullet lukkes omhyggeligt. Tril æggene på æggerullere og lad dem tørre i et døgn.

Æggene dyppes i karamel crumble, som er lunet i mikroovnen til ca. 30-32°C. Dekorér æggene med pistaciefyldning (samme som indlæg i påskeæggene) med en sprøjtepose.



INGREDIENSER  
NONFOOD  
BAGERILØSNINGER

**TIP!**

Æggene skal opbevares på køl for at få en fast overflade.

20 stk. à 60 g

**SALTKARAMEL OG HINDBÆR**

800 g Marcipan til påskeæg - basisopskrift  
100 g Irca cream saltkaramel (36705)  
300 g Valrhona Inspiration Hindbær (32772)  
2 g OM støv rosa (46273)

Lav et hulrum i hver marcipankugle og sprøjt Irca cream saltkaramel i. Hullet lukkes omhyggeligt. Tril æggene på æggeruller og lad dem tørre i et døgn.

Temperer Valrhona Inspiration hindbær, dyp æggene i chokoladen og drys rosastøv på, inden chokoladen sætter sig.



20 stk. à 60 g

**PASSIONSCHOKOLADE**

800 g Marcipan til påskeæg - basisopskrift  
100 g Irca cream Tropical (36703)  
300 g Valrhona Inspiration Passion (32770)  
400 g Irca Mirabella hvid creme (36716)  
1/4 stk. Gul Power Flower brik (29113)

Lav et hulrum i hver marcipankugle og sprøjt Irca Crunchy Tropical i (kan evt. blandes med 30% hvid chokolade og skæres ud efter at have været på køl). Hullet lukkes omhyggeligt. Tril æggene på æggeruller og lad dem tørre i et døgn.

Æggene dyppes i smeltet Valrhona Inspiration Passion og dekores evt. med gul Power Flower farve blandet op i hvid chokolade.

