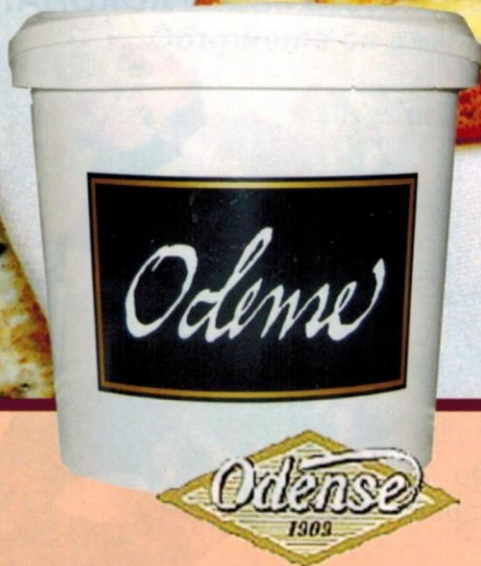


## КАНДУЦИНИ и ТАРТАРУЦИНИ

Италиански, сицилиански и средиземноморски  
дребни сладки с дълга трайност и неповторим вкус

*Повече наслада!  
По високи обороти!  
Нулев риск и фира!*

*Много бързо  
производство*



**ОДЕНБЕЙК** е фарzipан, готов за употреба.  
Кайсиеви и бадемoви смлени ядки със захар,  
хомогенизирани с пастъоризирани белтъци и нишесте.  
За дребни сладки, фарzipанки, макарон и др.  
само оформяте с пош и печете за 10мин. на 180-200°C.

Датската фирма ОДЕНС от 1909г. проучва  
нуждите на професионалистите и  
предлага оригинални решения!

„ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ консултантски център“  
и „Αтинския гастрoнoμичен център“  
на СΤΕΛΙΟС ΚΑΝΑΚΙΣ ΑΒΕΕ  
разработваме и предлагаме.



Ένα βήμα μπροστά!



CENTER  
OF GASTRONOMY  
έμπνευση & δημιουργία

ATHENS - THESSALONIKI



Пълнете красивите стъкленици върху витрините с дребни хапки **ОДЕНС** много бързо, лесно и икономично с превъзходно качество!

Няколко идеи с фарзипан **ОДЕНБЕЙК**



очи

бадемова топка



тропикал топ

черно и бяло



наполеонки

и стотици други идеи.



Няколко идеи с кокосова паста **КОКОНА**



кокос дейзи



кокос амарена



кокос торнадо  
и стотици други идеи.



Презентациите на „**АЛМА ЛИБРЕ консултантски център**“ в София са отворени за всички вас, добре дошли сте в „**Солунския и Атинския гастрономичен център**“ на **СТЕЛИОС КАНАКИС**, за да реализираме идеите на **ОДЕНС** и стотици други. ([www.odense.com](http://www.odense.com))



Обърнете се към търговците, дистрибуторите и технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ**, рецепти и филми след презентациите ще ви представят предимствата на **ОДЕНС**.



Пълнете кошничките до вашите витрини с **КАНДУЦИНИ** и **ТАРТАРУЦИНИ** и вдигнете още оборотите изненадвайки клиентите!



Кандуцините са двойно изпечени сладки филийки с фарзипан **ОДЕНБЕЙК** и краве масло.



*Много икономични, впечатляващи, вкусни и с дълга трайност!*  
Обърнете се към търговците и дистрибутори на **АЛМА ЛИБРЕ**.



Технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ** ще ви представят десетки разновидности от Италиански и Сицилиански **КАНДУЦИНИ**!



Хрупкавите бисквитени **ТАРТАРУЦИНИ** с фарзипан **ОДЕНБЕЙК** и пате сукри са повече от тридесет разновидности на вкус, безброй на визия и осигуряват оригинални ароматни бисквитени наслади за клиентите ви!





# ODENBAKE



*Odenme*



# DELICIOUS CAKES EASY MADE WITH ODENSE PASTE



## AMARETTI

- 1000 g ODENSE Macaroon Paste or Odenbake
- 60 g hazelnut flakes
- icing sugar

Mix the paste with the hazelnut flakes. Pipe small cakes of approx. 20 g each into a large tray with icing sugar. Roll the cakes in the icing sugar until they are all covered with sugar and place them on silicone paper. Create the preferred shape of the cakes, using your fingers. Bake at 220° C for approx. 10 min.



## DANISH MACAROON

Pipe the ODENSE Macaroon Paste or Odenbake right from the bucket into small round macaroons of 10 g on silicone paper. Bake at 200° C for approx. 12 min.

When the cakes are cold fill with ODENSE Ready-to-pipe Nougat or your favorite ganache between two macaroons.



## ALMOND TOPS

Pipe the ODENSE Macaroon Paste or Odenbake right from the bucket in tops of 20 g on silicone paper. Decorate the top with a whole blanched almond.

Bake at 220° C for approx. 12 min.

When the tops are cold dip the bottom in dark chocolate.



## CHOCOLATE TOPS

- 1000 g ODENSE Macaroon Paste  
or Odenbake  
100 g dark chocolate chunks

Mix the chocolate chunks into the paste and pipe small tops of approx. 20 g on silicone paper. Bake at 220° C for approx. 12 min.

When the tops are cold dip the bottom in chocolate and pipe chocolate decoration on the top.



## VULCANO CAKES

Pipe the ODENSE Macaroon Paste or Odenbake right from the bucket in mounds of 20 g on silicone paper. Make a hollow in the middle of the cake using the end of a wooden spoon or your finger, dipped in water. Bake at 220° C for approx. 12 min.

If the hollow is not deep enough after baking, repeat the technique with the wooden spoon. When the cakes are cold fill the hollow with red fruit filling of your own choice and dip the bottom in dark chocolate.



## CINNAMON SWEETS

- 1000 g ODENSE Macaroon Paste  
or Odenbake  
15 g ground cinnamon  
cane sugar

Mix the paste with cinnamon and pipe small cakes of approx. 20 g into a large tray with cane sugar. Roll the cakes in the sugar until they are all covered and place them on silicone paper. Use your fingers to squeeze the cakes into the preferred shape. Bake at 220° C for approx. 12 min.





TIP: To achieve the best baking result, use double baking plates during baking.

# ODENSE MACAROON PASTE AND ODENBAKE

are ready to use right from the bucket, very convenient and easy to use. All the pastes give your cakes a consistent high quality, perfect taste and texture every time.

ODENSE ready to use pastes are quick and easy to integrate into the production process in the bakery. Flavours can be added to give the cakes your own personal touch. All cakes are suitable for freezing at any stage during the production process.

**ODENSE Macaroon Paste** is based on apricot kernels and supplied in 12.5 kg buckets.

**ODENSE Odenbake** is based on apricot kernels and almonds and supplied in 6 kg buckets.

**ODENSE Odenbake Plus** is based on almonds and supplied in 12.5 kg buckets.

To keep the products fresh for a longer time, all buckets are sealed with an airtight foil membrane.

## Shelf life

6 months from date of production

Store cool and dry

After opening we recommend to store cold at 5° C



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

## ODENSE MARCIPAN

5000 ODENSE C · DENMARK



# ODENBAKE



*Odenme*

CREATING TEMPTING MOMENTS



# ODENBAKE



*Odeime*

CREATING TEMPTING MOMENTS





## SINGLE TOPS

ODENSE Odenbake  
Organic oranges  
Almonds

Mix 1000 g Odenbake with the grated rind of 2 oranges. Use a plain piping nozzle to pipe mounds of approx. 18 g each onto silicone paper. Decorate with orange rind and almonds. Bake at 220°C for approx. 12 minutes.



## BLACK & WHITE

ODENSE Odenbake  
Cocoa powder  
Chocolate

Mix 500 g Odenbake with 10 g cocoa powder. Use a plain piping nozzle to pipe mounds of approx. 8 g each onto silicone paper. Use a star piping nozzle to pipe a rosette (10 g) of Odenbake alongside the first piece. Bake at 220°C for approx. 12 minutes. Allow to cool before dipping diagonally in chocolate.



## TWO BROWN EYES

ODENSE Odenbake  
Cocoa powder  
Sweet paste dough  
Chocolate

Mix 1000 g Odenbake with 20 g cocoa powder. Cut out discs of sweet paste dough measuring 7 cm in diameter and make two holes for eyes. Pipe 10 g paste onto the centre of the disc and fold the sweet paste dough. Bake at 220°C for approx. 12 minutes. Allow to cool before dipping in chocolate.







## NAPOLEON HATS

1600 g ODENSE Odenbake  
Chocolate Compound

### Sweet paste dough

2000 g flour  
1330 g margarine  
680 g icing sugar  
230 g pasteurised eggs  
40 g baking powder

Mix all the ingredients using a dough hook to form a uniform paste. Roll out the dough to a thickness of approx. 4 mm and cut out discs measuring approx. 10 cm in diameter. Roll out 500 g Odenbake into a length measuring 50 cm and cut into 2 cm pieces (approx. 20 g each). Roll these pieces into balls. Place the balls in the middle of the sweet paste disc and use three fingers to squeeze each disc into the shape of Napoleon's hat. Bake at 250°C for approx. 10 minutes. Allow to cool before dipping the corners of the hats in chocolate.



## SCOTTISH BARS

ODENSE Odenbake  
Chocolate Compound

### Sweet paste dough

2000 g flour  
1330 g margarine  
680 g icing sugar  
230 g pasteurised eggs  
40 g baking powder

Roll out the sweet paste dough to a thickness of 3 mm and cut into 6 cm wide bars. Dock and bake blind at 200°C for 6 minutes. Use a star piping nozzle to pipe the Odenbake along the bars. Bake at 240°C for approx. 10 minutes. Allow to cool before brushing the bars with fruit jelly. Decorate with chocolate.



## TROPICAL TOPS

ODENSE Odenbake  
Pineapple  
Desiccated coconut

Mix 1000 g Odenbake with 80 g finely chopped pineapple and 80 g desiccated coconut. Use a plain piping nozzle to pipe tops of approx. 18 g each onto silicone paper. Decorate with desiccated coconut and bake at 220°C for approx. 12 minutes.





## ODENSE ODENBAKE

is a convenience product which is ready to use straight from the bucket. Odenbake ensures a consistent, high quality as regards taste and texture every time.

Odenbake is quick and easy to integrate into the production process at the bakery. Different flavours can be added to produce your own favourite. All cakes are suitable for freezing at any stage during the production process.

Odenbake is a mixed paste based on apricot kernels and almonds. The paste is sold in 6 kg buckets with an airtight foil membrane.

ODENSE Odenbake "Plus" is a pure almond paste. The product is ready to use and gives cakes a distinct almond flavour. Odenbake "Plus" is sold in 12.5 kg buckets with an airtight foil membrane.

### Shelf life

Unopened at max. 5°C or frozen: 12 months from the date of production.

Unopened at max. 18°C: 6 months from the date of production.

Opened at max. 5°C: use within 2 weeks.

Ideal working temperature: 20°C.



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

**ODENSE MARCIPAN**

5100 ODENSE C - DENMARK

Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 · 19 · DK-5000 Odense C · Tel: +45 63 11 72 00





Код: 181701

**ПЕРЗИПАН-СМЕС ЗА ПЕЧИВА**  
**ОДЕНБЕЙК - ODENBAKE**

СЪСТАВ: Захар, смлели ядки от кайсия, пастеризирани белтъци от яйца, смлели бадеми, вода, сироп от гликоза, царевично нишесте, консервант: E202.

Опаковка : кашон бкг.

Производител : ОДЕНБАК – ODENBAKE ДАНИЯ

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1645KJ)
МАЗНИНИ	17гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,2гр.
Мононенаситени	12гр.
Полъненаситени	3,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	50гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	46гр.
ПРОТЕИНИ	8,5гр.
СОЛ	0,06гр.

Подходящ за всяка сладкарска употреба.

За дребни сладки, готов за употреба : с одр. оформиме схемата която желаем и печем на 180-200oC за около 10 мин.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

Готов продукт с вкус на бадем за приготвяне на бадемови сладки и различни видове петифури. Бърза и лесна употреба. Крайният продукт съхранява свежестта си за доста дълъг период от време.

Начин на употреба: ОДЕНБАК е ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА.

Оформате формите които желаете и печете на 200 oC за около 10 минути.

**САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО**

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

транспортиране : на сухо и тъмно при при стайна температура.

Съхранение : 8oc

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

