

# Lav din egen Sv. Michelsen Julekonfekt

Sv. Michelsen Chokolade har specielt til vores læsere kreeret en håndfuld superlækkert konfekt, som er så enkelt at lave, at børnene også kan være med, når familie eller venner samles til Julegodtedag. Alle ingredienserne i opskrifterne kan købes hos Sv. Michelsen Chokolade og så er du helt sikker på at råvarerne er af høj kvalitet.

God fornøjelse!



## Anton

250 g. marcipan, 4-5 spsk. Krokant, lys overtrækschokolade og drys.  
Bræk chokoladen i stykker og smelt den i vandbad. Rul marcipanen i kugler, dyp i tempereret overtrækschokolade og drys med små sukkerkugler. Ca. 30 stk.



## Viola

250 g. marcipan, 125 g. nougat, lys overtrækschokolade, violer.  
Bræk chokoladen i stykker og smelt den i vandbad. Marcipanen udrulles til en kvadrat og nougaten i en halv så stor kvadrat. Marcipankvadraten skæres midt over, nougaten lægges imellem de 2 marcipanplader. Skæres igennem til "stænger", der igen skæres skråt på tværs, så hvert stykke konfekt bliver rudeformet. Stykkerne dyppes i tempereret overtrækschokolade og pyntes med violer. Ca. 30 stk.



## Morgenfrue

250 g. marcipan, mørk overtrækschokolade, 1-2 spsk. orangemarmelade, 2-3 spsk. cognac, tørrede morgenfruer.  
Bræk chokoladen i stykker og smelt den i vandbad. Marcipanen blandes med marmelade og cognac eller Armagnac og stilles i køleskab 3-4 timer. Formes som kugler, dyppes i tempereret overtrækschokolade og pyntes med morgenfruer. Ca. 30 stk.



## Whisky

250 g. marcipan, 1-2 spsk. ribsgele, 1 spsk. whisky, mørk overtrækschokolade 3-4 spsk. mandelflager.  
Bræk chokoladen i stykker og smelt i vandbad. Marcipanen blandes med gele og whisky og stilles i køleskab 1 timer. Formes som kugler, dyppes i tempereret overtrækschokolade og i mandelflagerne. Ca. 30 stk.



## Rulle

250 g. marcipan, 125 g. nougat, mørk overtrækschokolade, hasselnødder.  
Bræk chokoladen i stykker og smelt den i vandbad. Nougaten rulles til en pølse, marcipanen rulles ud til en aflang plade, hvor yderkanterne på siderne trykkes flade. Fold marcipanen omkring nougat-rullen og hæft den blidt sammen. Skæres i tykke stykker, dyppes i tempereret overtrækschokolade og pyntes med hasselnødder. Ca. 30 stk.



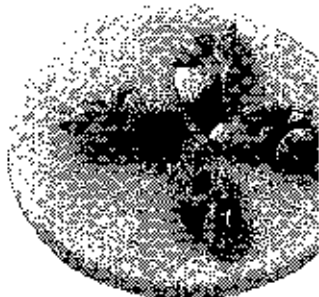
## Mandarina

Friske mandariner, mørk overtrækschokolade. Mandarinerne pilles i både og de hvide tråde fjernes. Tørres i et døgn på et viskestykke, så "huden" holder på saften. Bræk chokoladen i stykker og smelt den i vandbad. Dyp mandarinbådene i tempereret overtrækschokolade



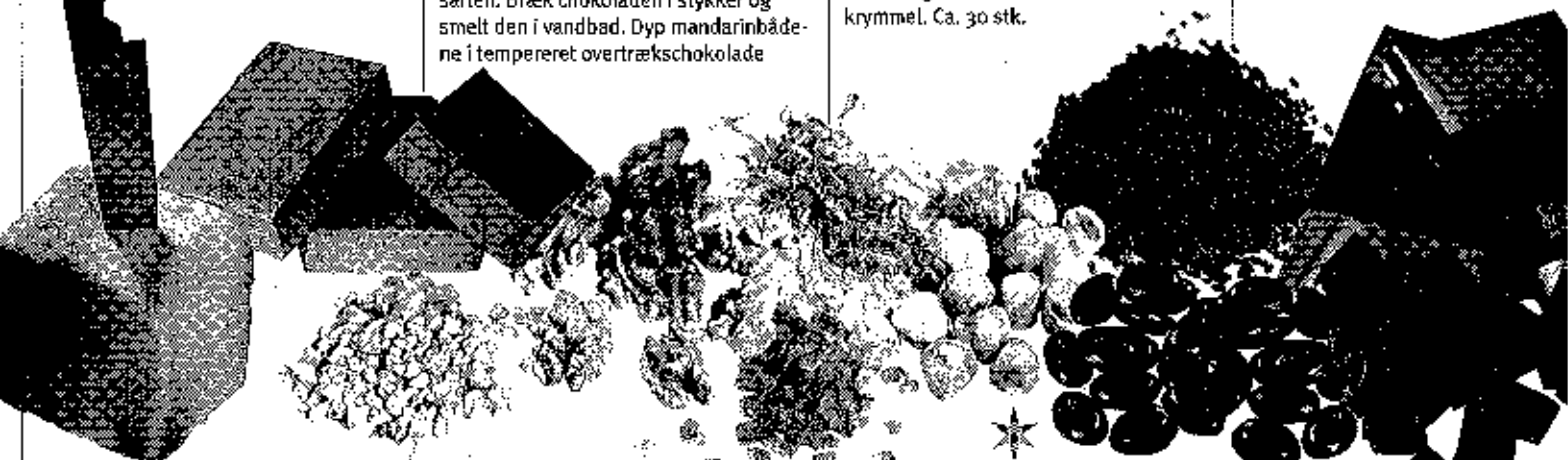
## Nougatterning

125 g. nougat, mørk overtrækschokolade, chokoladekrymmel.  
Bræk chokoladen i stykker og smelt den i vandbad. Skær nougaten i firkanter, der pensles med tempereret overtrækschokolade og vendes i chokoladekrymmel. Ca. 30 stk.



## Kors

250 g. marcipan, valnødder.  
Marcipanen rulles ud som en plade i cirklerne stikkes ud med et glas. Pynt med halve valnødder, der deles og lægges som et kors. Ca. 30 stk.



## Marcipan

Skal konfekt smage himmelsk skal man bruge råvarer af høj kvalitet. Marcipanen hos Sv. Michelsen Chokolade er ren rå mandelmasse uden tilsætningsstoffer og

sælges i løs vægt. 35,- pr. 250 g.

## Nougat

Sælges i løs vægt. 25,- pr. 125 g.

## Krokant

Hakkede, sukkerristede hasselnødder til

10,- pr. 50 g.

## Valnødder

De koster 30,- pr. 100 g.

## Violer

Fin pynt til 25,- pr. 50 g.

## Morgenfruer

Morgenfruer er spiselige og koster i tørret tilstand

25,- pr. 50 g.

## Hasselnødder

De koster 30,- pr. 100 g.

## Chokoladekrymmel

Uden tilsætningsstoffer

25,- pr. 100 g.

## Moccabønner

Lækre at spise alene eller

som pynt 20,- pr. 100 g.

## Overtrækschokolade

Her tæller kvaliteten også

for smagsoplevelsen. Sv.

Michelsen Chokolade i

plader fås i tre udgaver.

Mørk chokolade med kakao eller 60% kakao, alle med ægte vanille.

1 stk. 30,-, 2 stk. 50,-