



PALS

— 1936 —

MARSIPANKAKER 2025

Marsipankaker som
fanger oppmerksomhet
og sikrer gjenkjøp



Klikk på ikonene i
brosjyren.



MARSIPANKAKER



Velkommen til vår nye marsipankakebrosjyre!

Marsipan har en lang og smakfull historie – fra Persia via Silkeveien til europeiske storbyer som Venezia og Lübeck. I dag er marsipan et selvsagt innslag i konditorverdenen, og hos Pals har vi produsert den i over 70 år.

Alt startet i 1950, da vi bygde vår egen maskin med en unik steinvalse for å lage marsipan – fordi ingen andre fantes. Med spanske Valencia-mandler og en unik prosess der vi selv skolder mandlene (fjerner det brune skallet) for å optimalisere smak og egenskaper, utviklet vi en kvalitet som raskt vant tillit hos norske bakere.

I dag tilbyr vi et bredt utvalg marsipan med ulike farger, mandelprosjenter og egenskaper. Vi bruker fortsatt førsteklasses råvarer. Vi produserer skånsomt med steinvalse og modner mandelmassene lenge for å sikre ønsket smak og konsistens.

Vi tror marsipankaken har en lys fremtid fordi marsipan smaker godt, marsipanlokk fungerer utmerket som beskyttelse mot temperatursvingninger – og som kreativ flate for dekor, farger og budskap. Vi vil i tiden fremover satse på å utvikle marsipankaken, og vi er overbevist om at nye former og design vil tiltrekke kunder og gi mersalg.

I vår første utgave av marsipankakebrosjyren har vi samlet det vi har av ideer. Du kan selv bidra med dine ideer ved å delta i en av våre Instagram-konkurranser. Følg oss på Instagram, hvor vi skal lage et inspirasjonsarkiv for marsipan- og kransekaker.

“Spør meg om mandelmasser eller kontakt din konsulent, så hjelper vi deg.”



Vær kreativ med: [marsipan](#) og [kransekakemasser](#) og [last ned vår produktkatalog for fullt sortiment.](#)

PALS
— 1936 —

Jostein Huglen

Jostein Huglen
Fag og produksjef
jostein.huglen@pals.no
+47 918 76 414

PALS = KVALITET + UTVIKLENDE AKTIVITETER + LØNNSOMME LØSNINGER

JORDBÆRDRØM



Jordbærdrøm – frisk, fruktig og uimotståelig:

Denne kaken er en ekte klassiker med en smakfull vri! Laget med luftig sukkerbrød Orkidé helmiks ([vnr. 21712](#)) og mandelbunn miks ([vnr. 23625](#)), som gir både struktur og nøttepreg. Fyllet består av fløyelsmyk vaniljekrem ([vnr. 55810](#)) og Delicream lemon ([vnr. 56606](#)), balansert med et lag jordbærsyltetøy ([vnr.70803](#)) for den perfekte fruktige sødmen. Bland Delicream Lemon og vaniljekrem 1:5.

Hele kaken er elegant trukket med rød overtrekksmarsipan ([vnr. 40810](#)), overtrekksmarsipan 20/80 grønn ([vnr. 44410](#)) og gul overtrekksmarsipan ([vnr. 44310](#)), som gir et fristende og sommerlig uttrykk.

Marsipanpynt



KIRSEBÆRLYKKE



Kirsebærlykke – søt harmoni med fløtekrem og hele kirsebær

Denne kaken er en ekte klassiker med en smakfull vri! Laget med luftig sukkerbrød Orkidé helmiks ([vnr. 21712](#)) og mandelbunn miks ([vnr. 23625](#)), som gir både struktur og nøttepreg.

La deg friste av denne smakfulle kaken fylt med luftig fløtekrem og rikelig med 70 % hele kirsebær i fyllet ([vnr. 56211](#)) – en ekte smaksopplevelse for bær-elskere! Den er elegant trukket med rød overtrekksmarsipan ([vnr. 40810](#)) og overtrekksmarsipan 20/80 grønn ([vnr. 44410](#)), som gir både farge og karakter til kaken, og skaper et fristende uttrykk i disken.

Kirsebærlykke er en kake som kombinerer klassisk smak med moderne presentasjon. Perfekt for sommerens selskaper, kakebord og caféer som vil tilby noe ekstra.





SITRONKAKE



Frisk sitronkake med silkemyk krem og fargerik marsipan:

Denne fristende sitronkaken er laget med flere lag av den luftige Orkidé helmiks kakebunn ([vnr. 21712](#)) – et sikkert valg for et jevnt og saftig resultat. Mellom lagene finner du en frisk og syrlig Delicream lemon ([vnr. 56606](#)) blandet med søt og rund vaniljekrem ([vnr. 55810](#)), som sammen gir en perfekt balanse mellom syre og sødme. Bland Delicream Lemon og vaniljekrem 1:5.

Kaken er dekket med luftig, pisket krem og omsluttet av gul overtrekksmarsipan ([vnr. 44310](#)). Den er pyntet med delikate blader laget med overtrekksmarsipan 20/80 grønn ([vnr. 4410](#)) – en smakfull og fleksibel marsipan som gir kaken et profesjonelt og friskt utseende.

Dette er en kake som oser vår og sommer – perfekt til festbordet, cafémenyen eller som en sesongkake i disken!

Våre farger



EPLEKAKE



Deilig eplekake med grønn marsipan – en smakfull høstfavoritt!

Denne lekre eplekaken er laget med saftig Orkidé helmiks kakebunn ([vnr. 21712](#)), og smakfull mandelbunn miks ([vnr. 23625](#)) – en perfekt kombinasjon av mykhet og nøttesmak.

Mellom lagene finner du et friskt lag med eplesyltetøy ([vnr. 70312](#)) og en luftig vaniljekrem ([vnr. 55810](#)), blandet med pisket krem og friske eplebiter for ekstra fylde og smak.

Kaken er dekket med Pals overtrekksmarsipan 20/80 grønn ([vnr. 44410](#)), som både gir et delikat utseende og en nydelig smak. På toppen er det pyntet med detaljer i gul overtrekksmarsipan ([vnr. 44310](#)), og bladene har fått sin livlige farge med grønt fargepulver ([vnr. 39443](#)).

Den søte marken er laget av hvit overtrekksmarsipan ([vnr. 40610](#)), farget med brunt fargepulver ([vnr. 93456](#)), og har fått et morsomt uttrykk med sprøtegele i brun ([vnr. 37301](#)). Lag gjerne marken i rød marsipan med hvite øyne for ekstra blikkfang.

En kake som er perfekt til høstbordet, kafédisken eller som en inspirasjon til høytidskaker!

Barnekaker





DUBAIKAKE



Dubai-kake/ Pistasjedrøm

Utviklet av Cathrine Nilsen – sjefskonditor ved Britannia Hotel

Ingredienser:

- 300 g [overtrekksmarsipan 20/80 grønn](#).
- Stryk opp med en blanding av [Callebaut Gold](#) og [W2 ganache](#)
- 300 g [Gold ganache](#) (salt karamell) – piskes lett og blandes med litt mørk sjokoladeganache til slutt
- Sukkerbrød laget på [Orkidé helmiks kakebunn](#), dynket med sukkerlake tilsatt amaretto eller rom
- Lag med [W2 hvit sjokoladeganache](#) blandet med [pistasjepraliné](#) – piskes kort til den skiller seg lett
- Lag med [mandelbunn](#) tilsatt hakkede [pistasjnøtter](#)

Tips: Bruk gjerne rullekake som alternativ til tradisjonelt sukkerbrød – mer kostnads- og tidseffektivt. En tynn rullekakeplate stekes på kun 7 minutter.

Økonomi:

- Totalvekt: 2 kg (pris: 220 kr/kg)
- Gir ca. 15 kakestykker à 130 g
- Varekost per stykke: ca. 17 kr
- Utpris til gjest: ca. 133 kr (f.eks. 8,8-gangeren) – kunder betaler gjerne mer for eksklusive «Dubai-sjokolader»
- Bruttofortjeneste: ca. 83 kr per kakestykke

Fordeler:

- Enkel masseproduksjon – lag store rammer, frys, og skjær etter behov
- Ingen svinn – produksjon i hel form gir kontroll og fleksibilitet
- Egner seg perfekt til helkaker, tapasdesserter og buffetservering
- Harmonerer godt med kaffe, dessertvin og eksklusive menyer
- Dekorér enkelt med hvit sjokoladeblomst (Callebaut W2), mørk sjokolade og eventuelt spiselige blomster

DET GÅR FINT Å TREKKE KAKER MED BÅDE HVIT KRANSEKAKEMSSE OG KONDITORMARSIPAN.



Marsipankake med kaffe og pralin-knas

Skapt av Cathrine Nilsen, sjefskonditor ved Britannia Hotel

Denne nydelige og gjennomtenkte marsipankaken kombinerer elegant smak med høy driftseffektivitet.

Cathrine Nilsen har satt sammen en kake som både imponerer i smak, utseende og lønnsomhet – og er skreddersydd for både helkake, buffet og tapasdesserter.

Smakssammensetning:

- Saftig [mandelbunn](#)
- Lag med luftig [Orkide sukkerbrød](#) (dynket med sukkerlake og kaffe)
- Fløyelsmyk [melkeganasje](#) blandet med [praline og sprø feuilletine](#) (2:1)
- [Hvit sjokoladeganasje](#) med fyldig [mokkasmak](#) (Callebaut W2 og Mocca Compound)
- Tynt lag [hvit ganasje](#) til å stryke opp kaken
- [Hvit kransekakemasse](#) som elegant trekk

Tips: For enda raskere og mer kostnadseffektiv produksjon kan sukkerbrødet lages som rulade – klar på kun 7 minutter.

Økonomi i toppklasse:

- 2 kg kake gir ca. 15 stykker à 130 g
- Varekost per stykke: ca. 15 kr
- Utpri mot kunde: ca. 100 kr
- Bruttofortjeneste: 85 kr per kakestykke

Hvorfor du bør velge denne kaken:

- Enkel å masseprodusere og fryse
- Ingen svinn – produser i hele rammer og del opp ved behov
- Stabil under kjøling og frys
- Perfekt til kaffemeny, dessertbuffet eller som eksklusiv take-away
- Tilpasses sesongen med dekor av spiseblomster eller sjokoladepynt



Kontakt oss

Joachim Raanaas Sjef for KMOU 905 82 012 joachim.raanaas@pals.no		Nasjonalt	Jostein Huglen Fag og produksjef. 918 76 414 jostein.huglen@pals.no		Nasjonalt
Vidar Eriksen Salgskonsulent/agent 922 00 581 vidar.eriksen@pals.no		Haugesund	Morten Vendelborg Fagkonsulent/ Prøvebaker 66 77 05 80/ 415 77 479 morten.vendelborg@pals.no		Nasjonalt
Ann Jeanett Paterson Distriktsansvarlig Rogaland 459 74 565 ann.paterson@pals.no		Stavanger	Lise Raanaas Haavind Produktsjef kaffe 922 50 295 lise.raanaas@pals.no		Nasjonalt
Tone Askildt Distriktsansvarlig Vestlandet 905 50 008 tone.askildt@pals.no		Bergen/ Kristiansand	Henning Opseth Fagansvarlig kaffe 481 29 671 henning.opseth@pals.no		Nasjonalt
Veronica V. Engsmyr Salgskonsulent 408 41 325 veronica.engsmyr@pals.no		Østfold, Vestfold og Innlandet (Gudbrands- dalen)	Annette Hegg Leder kundeservice 66 77 06 00 /404 00 359 kundeservice@pals.no		Nasjonalt
Jørn Tronrud Distriktsansvarlig Østlandet Ansvar datovarer/matsvinn 924 11 003 jorn.tronrud@pals.no		Østlandet	Alexander Holmesland Kundeservice 66 77 06 00 /404 11 713 kundeservice@pals.no		Nasjonalt
Steinar Pedersen Salgssjef 479 04 462 steinar.pedersen@pals.no		Nasjonalt	Fredrik Seim Horni Kundeservice 66 77 06 00 /404 11 712 kundeservice@pals.no		Nasjonalt
Morten Nyheim Key account manager 984 91 214 morten.nyheim@pals.no		Trondheim	Emilie Strand Kundeservice 66 77 06 00 /404 11 715 kundeservice@pals.no		Nasjonalt
Ejner Fleron Salgskonsulent og kategori- ansvarlig Horeca 403 99 146 ejner.fleron@pals.no		Oslo, Østfold og Vestfold	Anette Gislerud Markedskoordinator 926 66 685 anette.gislerud@pals.no		Nasjonalt
Oddvar Rauø Fagkonsulent 94843919 oddvar.rauo@pals.no		Trøndelag			



Pals kundeservice
tlf. 66 77 06 00
kundeservice@pals.no
www.pals.no