

INSPIRATION TIL

# *Årets fester*



CBP

# Årets små og store fester

CBP er din værdiskabende partner, der inspirerer dig til at forbedre din forretning hver dag. Vi hjælper dig med at se muligheder for potentiel vækst og giver dig værktøjerne til at nå derhen.

Årets fester er en samling af opskrifter udviklet i samarbejde med Credin og Odense Marcipan. Opskrifterne er udviklet, så der er nyt til alle med forskellige sværhedsgrader, prispunkter og produktionskapacitet.

Få liv i forretningen ved at præsentere alle muligheder for kunderne. Om det er til havefesten, receptionen eller det store bryllup, så har dit bageri/konditori en løsning. Vis hvad du og dit håndværk kan og hjælp dine kunder i mål med deres store og små begivenheder.

God arbejdslyst



## INDHOLD:

Bryllupper .....	4
Desserter .....	10
Tapas .....	14
Kransekager .....	24
Mærkedage .....	26
Festlige begivenheder .....	30
Fødselsdage .....	34
Pynt og tilbehør .....	39



## *Det er så yndigt...*

Den store dag indebærer traditionen tro en smuk bryllupskage.

Dine kunder søger råd og vejledning i forbindelse med bestilling af den vigtigste kage i deres liv.

Tag dig tid til at vejlede, synliggør alle mulighederne og værdisæt den høje kvalitet og tiden, der bruges på at lave den perfekte og personlige bryllupskage.



TIP: LÆS MERE OM VEJLEDNING  
TIL BRYLLUPSKAGER OG BEREGNING AF MÆNGDE PÅ CBP'S APP

# BRYLLUPSKAGE – 3 ETAGER



til ca. 50 personer

## INGREDIENSER

4500 g Marcipanbunde lys chokolade  
2500 g OM Overtræksmarcipan ekstra hvid  
(35266)  
2300 g Nougatcreme  
600 g Topfil Vilde skovbær (40208)

Gør bunde klar til de 3 etager (ringe 18 – 24 – 30 cm). Der bruges 2 bunde og kanter til alle 3 etager. Rester af bunde bruges til midterste bund i kagerne.

Kagerne lægges sammen med en bund nederst og i kanterne. Topfil skovbær på første bund og nougatcreme ovenpå. Rester af bunde samles til den midterste bund og der gentages med Topfil skovbær og nougatcreme. Afsluttes med en bund øverst. Kagerne afkøles eller fryses.

Kagerne smøres op med flødeskum eller smørcreme og overtrækkes med marcipan rullet ned på 2,5 mm. Afpyntes efter ønske.



TIP: LÆS MERE OM HÅNDTERING AF MARCIPAN PÅ "10 GODE RÅD OM MARCIPAN" PÅ CBP'S APP

---

## MARCIPANBUND MED LYS CHOKOLADE (3 stk.)

### Step 1

600 g Past. Æggeblommer (36204)  
600 g CBP Hvedemel (4001)  
500 g Smør (36069)  
400 g OM Kranse XX (35103)  
400 g Flormelis (34500)  
100 g Vaniljesukker (964515)

Arbejdes sammen med spatel.

### Step 2

1000 g Past. Æggehvinder (36201)  
500 g OM Chokolade Pastil lys (32430)  
400 g Sukker (34405)

Æg og sukker piskes og vendes i massen sammen med smeltet lys chokolade.

Massen fordeles i 3 kantplader og bages ved 180° C i 15 minutter. Vægt pr. bund: 1500 g.

---

## NOUGATCREME

1500 g OM Creme Delight (25130)  
800 g OM Nougat 1 (35400)  
8 g Husblas (4 blade) (21976)

Husblas sættes i blød i koldt vand.

150 g Creme Delight tages fra og sættes til side. Resten af Creme Delight piskes op til max. volumen og nougat smeltes. Husblas smeltes og piskes ud i de 150 g Creme Delight, som herefter vendes i den oppiskede skum. Nougat vendes i.



BLOMSTERPYNT – Se video på CBP's app for tips til, hvordan du laver de elegante marcipanblomster.



TIP: OPSKRIFTEN PÅ BRYLLUPSKAGEN KAN OGSÅ ANVENDES I MINDRE MÅLSTOK TIL RECEPTION, DESSERTBUFFET ELLER SOM "KAGE TIL KAFFEN"

# BRYLLUPSLAGKAGE – STABLET

til ca. 25 personer

## INGREDIENSER

1230 g Browniebund  
390 g Kakaofromage  
390 g Jordbærfromage  
250 g Luksus Smørcreme (29063)  
120 g Frugthave Jordbærmarmelade (30048)  
100 g OM Chokolade Trøffel (32403)  
5 g Rød Farve Flydende (29124)

Der stikkes 3 bunde i størrelse Ø20 cm og 3 bunde i størrelse Ø14 cm ud af browniebund.

På nederste bund (både stor og lille) smøres et lag OM Chokolade Trøffel. Bundene placeres i ringe af samme størrelse, som de er stukket ud med. Husk foliebånd i ringen, gerne to strimler, der er tapet sammen, så båndet bliver dobbelt så bredt.

Der støbes et lag kakaofromage på nederste bund, og bund nr. 2 placeres forsigtigt oven på fromagen.

Sæt kagen på frost, mens jordbærfromage klargøres. Sprøjt et lag jordbærmarmelade på bund nr. 2 og støb herefter et lag jordbærfromage. Afslut med bund nr. 3.

Kagerne opbevares på frost indtil de skal bruges. Når kagerne er tøet op, dekoreres med Luksus Smørcreme tilsat rød farve, og kagen pyntes med chokoladepærer (48415 og 48443) og friske blomster.

I nederste bund stikkes 4-6 pinde/sugerør ned i kagen og kortes af, så de når kagens overflade. Toppen placeres på kagepap, der er tilpasset i størrelsen, inden den sættes forsigtigt på sugerørene i midten af kagen. Det modvirker at den øverste del synker ned i kagen.

---

## BROWNIEBUND (1 kantplade)

1500 g Luksus Brownie (936621)  
375 g Helæg Past. Basis (36213)  
375 g Planteolie, vegetabilsk (33417)  
225 g Vand

Alle ingredienser blandes og røres med spatel ved medium hastighed i 4-5 min. Dejen bages i foret kantplade 45x60 cm ved 170° C i 25-28 min.

## KAKAOFROMAGE

500 g Piskefløde (21130)  
125 g Vand  
100 g Credi® Fond Kakao (926115)

Credi® Fond opløses i vand. Derefter tilsættes ca 1/3 af den letpiskede fløde og det blandes godt sammen. Resten af fløden mænges i.

---

## JORDBÆRFROMAGE

500 g Piskefløde  
125 g Vand  
100 g Credi® Fond Jordbær (926110)

Credi® Fond opløses i vand. Derefter tilsættes ca 1/3 af den letpiskede fløde og det blandes godt sammen. Resten af fløden mænges i.



TIP: BRUG RESTERNE FRA BUND OG FROMAGE I FLOTTE DESSERTBÆGRE  
– SE DE SMUKKE OG NEMME DESSERTER PÅ S. 10

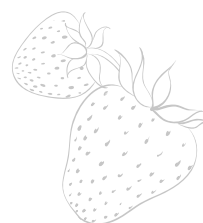






# BRYLLUPSKAGE HJERTE

til 25-30 personer



## INGREDIENSER

2250 g Marcipanbund hvid  
1500 g Limemousse  
750 g Jordbær, friske skåret i skiver  
400 g OM Overtræksmarcipan rød (35252)

Kagering i hjerteform anvendes og der udstikkes 2 bunde samt kanter til en højde på 6 cm. Kagering fores med bund og kanter.

Halvdelen af moussen fyldes i og rester af bundene samles til midterste bund. Resten af moussen fordeles oven på og den sidste bund lægges på toppen. Kagen afkøles.

Kagen smøres op med flødeskum eller smørcreme. Rød overtræksmarcipan rulles ned på 2,5 mm og et bånd skæres til i passende længde og højde. Marcipanbåndet sættes om kagen og der pyntes med friske jordbær skåret i skiver, chokoladepærer (48415) og spiselige blomster.

---

## MARCIPANBUND MED HVID CHOKOLADE (3 stk.)

### Step 1

600 g Past. Æggeblommer (36204)  
600 g Hvedemel (4001)  
500 g Smør (36069)  
400 g OM Kranse XX (35103)  
400 g Flormelis (34500)  
100 g Vaniljesukker (964515)

Arbejdes sammen med spatel.

### Step 2

1000 g Past. Æggehviter (36201)  
500 g OM Chokolade Pastil hvid (32429)  
400 g Sukker (34405)

Æggehviter og sukker piskes og vendes i massen sammen med smeltet hvid chokolade.

Fordeles i 3 kantplader og bages ved 180° C i 15 minutter. Vægt pr. bund: 1500 g

---

## LIMEMOUSSE M/HVID CHOKOLADE

1190 g Piskefløde (21130)  
190 g OM Chokolade Pastil hvid (32429)  
120 g Flormelis (34500)  
20 g Husblas (ca. 8 blade) (21976)  
4 Limefrugter

190 g fløde koges op og tilsættes hvid chokolade. Saft fra 4 limefrugter og skal fra 2 limefrugter tilsættes cremen.

Husblas sættes i blød i koldt vand.

Resten af fløden piskes op og flormelis tilsættes. Husblas varmes op og blandes i limemoussen og menges derefter i den oppiskede fløde.



TIP: PERFEKT KAGE TIL FLERE ANLEDNINGER SOM FOR EKSEMPEL MORS DAG, VALENTINES DAY ELLER JULEARRANGEMENTER

## *Få en bid af (dessert)kagen*

Tilbyder I endnu ikke desserter i bageriet, er der et stort potentiale for nye kunder og flere ordrer. Brug den viden og kapacitet, som I har opbygget, til at udvide sortimentet med desserter til receptioner, barnedåb, konfirmation og andre festligheder. Inspirér dine kunder, hvis du vil have mere forretning.

Imponér potentielle kunder med smagsprøver. Kig tre måneder frem for at danne dig et overblik over mulige lokale begivenheder og forhold dig til mængden. Brug tid i løbet af ugen på at lave bunde og creme, så er du klar til weekendens dessertkager, uden at det går ud over den faste produktion.



## DESSERTBÆGRE MED KAKAO OG JORDBÆR

### INGREDIENSER (10 glas)

- 300 g Kakaofromage (se s. 6)
- 300 g Jordbærfromage (se s. 6)
- 150 g Browniebund (se s. 6)
- 60 g Frugthave Jordbærmarmelade (30048)
- 60 g Piskefløde (21130)
- 10 g Chokolade Crispies (48445)

I bunden af dessertbægre (55592/55593) lægges smuldret browniebund.

Der sprøjtes lidt jordbærmarmelade ovenpå brownien.

Derefter sprøjtes et lag kakaofromage, og der slutes af med et lag jordbærfromage. Pynte eventuelt med fløderoset, chokoladepynt og friske bær.



TIP: DESSERTBÆGRE ER OPLAGTE SOM NYTÅRSESSERTER. KAN LAVES MED FORSKELLIGE KAGERESTER OG CREMER – KUN FANTASIEN SÆTTER GRÆNSER



## DESSERTANRETNING I GLAS MED BROMBÆRPURÉ

### INGREDIENSER (18 glas)

- 525 g OM Mælkechokolade Pastil (32430)
- 500 g Sødsmør
- 500 g Piskefløde (21130)
- 240 g Past. Æggeblommer (36204)
- 100 g Sukker (34405)
- 6 g Husblas (3 blade) (21976)
- 2 g Vaniljestang (1 stang)

### BROMBÆRPURÉ

- 1000 g Brombær, frosne (2583)
- 150 g Sukker (34405)

Kog brombær og sukker mørt. Blend og sigt puréen. Afkøles.

Læg husblas i blød. Vej chokolade af i en stor skål. Varm smør, fløde og vanilje (korn plus stang) op til kogepunktet.

Pisk æggeblommer og sukker sammen. Legér masserne sammen til 85° C.

Tilsæt husblas og sigt over chokoladen. Rør sammen til en ensartet masse og blend gerne for en helt glat masse. Dæk til med film og sæt på køl natten over. Cremen bruges nu uden omrøring. Lægges i lag med brombærpuré, 100 g creme og 50 g puré pr. glas (48061). Afpyntes med elegant chokoladefjer (48408) og marcipancroutoner rullet i guldstøv.

Lav den perfekte Cremeux – se vejledning på CBP's app.

# IRISH COFFEE CAKE

## INGREDIENSER (10 stk.)

3000 g Irish Coffee fromage  
1600 g Credi® Luksus Cake  
350 g Credigel (995819)  
200 g OM Chokolade Trøffel (32403)  
120 g OM Nont. Overtræk Mørk (32200)  
100 g Chokoladespånér Mørk (32007)  
40 g Chokoladepynt ass. blade (48408)

Udstik bund på ca. 15 cm ud af Credi® Luksus Cake.  
Smør bunden med OM Chokolade trøffel og placeres igen i ringen foret med foliebånd.  
Irish Coffee fond fyldes i ringen, rettes pænt af. Afkøles på frost.  
Inden optøning smøres et lag Credigel på toppen.  
Pynt med bånd af chokolademønstre og diverse chokoladepynt på toppen. Vend eventuelt stjerner i guldstøv for at skabe et mere festligt udseende.

## IRISH COFFEE FROMAGE

2000 g Piskefløde  
400 g Credi® Fond Neutral (926123)  
250 g Whisky  
250 g Vand  
150 g Latte macchiato pasta (29174)

Pisk fløden til meget let skum.  
Credi® Fond opløses i vand tilsat whisky og pasta.  
Derefter tilsættes ca 1/3 af den letpiskede fløde og det blandes godt sammen.  
Resten af fløden mænges i.

## CREDI® LUKSUS CAKE (1 kantplade)

1500 g Credi® Luksus Cake (935535)  
490 g Past. Helæg (36213)  
450 g Planteolie, vegetabilsk (33417)  
300 g Vand

Alle ingredienser røres sammen ved medium hastighed i 5 minutter.  
2600 g dej vejes af i en kantplade 45×60 cm foret med silikonepapir.  
Bages ved 180° C i 18-20 minutter.



# MOUSSEKAGE MED HYLDEBLOMST

## INGREDIENSER (6 stk.)

2400 g Hyldeblomst mousse  
1440 g Luxx mandelbund  
900 g Rabarberfyld  
600 g OM Overtræksmarcipan neutral (35265)

12 bunde udstikkes Ø14 cm. 6 ringe af Ø16 cm sættes op med 1 bund i hver.  
Mousse sprøjtes rundt i kanten, ca. halvvejs op og ca. 2,5 cm ind mod midten.  
Rabarberfyld kommes i midten og en bund lægges på. Sprøjt endnu et lag mousse på i kanten og fyld med rabarber. Slut af med et lag mousse på toppen, som glattes helt af. Kagerne fryses eller køles helt af før ringen fjernes.

Overtræksmarcipan rulles ned på 2,5 mm og skæres i strimler på ca. 4 cm i højden og ca. 51 cm i længden. Marcipanstrimmel flammes af og sættes om kagen.

## RABARBERFYLD

750 g Rabarber (2588)  
150 g Sukker (34405)  
1 g Vaniljestang (1/2 stang)  
6 g Husblas (3 blade) (21976)

Bag halvdelen af rabarber med 50 g sukker ved 180° C i ca. 12 minutter. Rabarber skal være møre, men ikke bagt helt igennem. Køl af. Sæt husblas i koldt vand.  
Kog den anden halvdel rabarber med det sidste sukker (150 g) og korn af vaniljestangen. Koges helt mørt og tilsæt husblas. Køl af.  
Bland de bagte rabarber med den afkølede kompot.



 TIP: PYNT KAGEN EFTER ØNSKE,  
ANLEDNING ELLER ÅRSTID

#### LUXX MANDELBUND (1 kantplade)

1000 g OM Kranse XX (35103)  
400 g Past. Helæg (36213)  
320 g OM Mandelblanding (35272)  
220 g Sukker (34405)  
150 g CBP Hvedemel (4001)

Kranse XX og sukker røres sammen og mandelblanding tilsættes. Æg og mel tilsættes massen og der røres i 5 minutter ved middel hastighed. Bages i kantplade i ca. 18 minutter ved 180° C.

#### HYLDEBLOMST MOUSSE

1150 g Piskefløde (21130)  
1150 g Græsk yoghurt 2%  
230 g Flormelis (34500)  
95 g Hyldeblomst pasta (29169)  
46 g Husblas (23 blade) (21976)  
Saft og skal fra 2 lime  
Skal fra 2 citroner

Bland yoghurt med flormelis, hyldeblomst koncentrat, limesaft og skal fra lime og citron. Pisk den udblødte og smeltede husblas i lidt af yoghurten og pisk det hele sammen til sidst. Vend letpisket fløde i.





INSPIRATION TIL

# Tapaskager





## *Moderne kransekagestykker*

Tapas kransekage er det moderne stykke kransekage, der kan serveres til eksamen, studenterfesten, til buffet, reception eller kan indgå i en større dessertmenu.

Tapas kransekage er nemt at håndtere og servere for dine kunder og kan deles i mindre stykker som små mundbidder til festlige lejligheder.

Kransekagestykker kan produceres op efter behov og fryses, så det altid er en mulighed for dine kunder at bestille kransekage, når der er noget, der skal fejres.



## KRANSEKAGE SESAM

### INGREDIENSER (170 stk.)

5000 g OM Kranse XX (35103)  
1500 g Sukker (34405)  
720 g Sesamfrø (33140)  
720 g OM Sprøjteklar nougat (35420)  
600 g Past. Æggehvider (36201)  
10 g Flagesalt u/jod

Sesam ristes ved 180° C i ca. 10 minutter og afkøles. Den ristede sesam blendes med salt til det bliver til en pasta. Kan tage op mod 15 minutter. Kan tilsættes et par spsk. neutral olie, hvis den er for tør.

Kranse XX røres med sukker, og æggehvider tilsættes lidt efter lidt. Sesampasta tilsættes til sidst.

Massen sprøjtes op som en nougatstang (X-tylle) og en stribe sprøjteklar nougat lægges i. Lukkes som til nougatstang (D-tylle) og trykkes pænt op.

Bages ved 210° C i ca. 12 minutter.

Skæres i stykker af 50 g og kan pyntes med chokolade og sprøjteglasur.



## KRANSEKAGE KOKOS MED EKSOTISK FRUGT

### INGREDIENSER (158 stk.)

2500 g OM Kranse XX (35103)  
1250 g Kokosmasse  
1200 g Passion puré (2553)  
1200 g Mango puré (2765)  
500 g Sukker (34405)  
375 g Past. Æggehvider (36201)  
280 g Sukker (34405)  
125 g Malibu  
35 g Textura Gellan (27045)

Kranse xx, kokosmasse, 500 g sukker og Malibu køres sammen og æggehvider tilsættes lidt efter lidt. Massen sprøjtes ud med snabeltyl og bages ved 210° C i ca. 12 min.

Frugtpuréer koges op med 280 g sukker. Gellan tilsættes og det koges yderligere 30 sek. Afkøles og blendes glat.

Geléen sprøjtes i de bagte kokosstænger, som afkøles og derefter skæres i stykker af 50 g. Kan pyntes med chokolade og kokosflager.

### KOKOSMASSE

1000 g Kokos (34008)  
1000 g Sukker (34405)  
1000 g Past. Æggehvider (36201)  
600 g OM Bitter 00 (35006)

Kokos, sukker og Bitter 00 blandes i kedlen og røres sammen. Æggehvider tilsættes ad 3 omgange og massen røres blød til en ensartet masse.



# KRANSEKAGE SEJR

## INGREDIENSER (210 stk.)

6035 g Chokolade kransekagemasse  
4950 g Kakao kransekagemasse  
1006 g Ananasgelé  
840 g OM Overtræk Mørk (32200)

Kakaomassen sprøjtes ud i stænger i pladens længde med en ODENSE X-tyl. Den blendede gelé sprøjtes midt på stængerne og de sættes på frost indtil geleen er stivnet helt.

Chokolade kransekagemasse sprøjtes på stængerne, med stjernetyl nr. 10, i en lang roset. Stængerne sættes på frost et par timer til toppen er frossen.

Stængerne bages ved 185° C i ca. 12 minutter. Del en stang i 7 stykker, vægt pr. stk. ca. 50 g.

Stykkerne dyppes i mørk overtræk i enderne og kan pyntes med en chokoladeskive, evt. pyntet med guldstøv.

## CHOKOLADEPYNT

Et stykke siliconepapir krølles grundigt og rettes ud igen. Tempereret mørk chokolade eller mørk overtræk smøres ud i et tyndt lag på siliconepapiret. Når chokoladen har sat sig lidt stikkes små runde skiver ud i ønsket størrelse med rundt udstikker-sæt. Når chokoladerne har sat sig helt, pensles med guldstøv (46267) på overfladen.

---

## KAKAO KRANSEKAGEMASSE

3000 g OM Kranse XX (35103)  
1200 g Sukker (34405)  
450 g Past. Æggehvider (36201)  
150 g Kogende vand  
120 g Kakaopulver (32805)

Kranse XX og sukker røres sammen, æggehvider tilsættes lidt ad gangen. Kakao og kogende vand røres sammen og tilsættes kransekagemassen. Kransekagemassen kan med fordel køres sammen dagen før brug.

## CHOKOLADE KRANSEKAGEMASSE

2500 g OM Kranse XX (35103)  
1665 g OM Chokolade Pastil mørk (32428)  
1370 g Flormelis (34500)  
500 g Past. Æggehvider (36201)

Kranse XX og flormelis køres sammen, æggehvider tilsættes lidt ad gangen og smeltet chokolade køres i massen.

Chokolade kransekagemasse skal laves samme dag, som den skal bruges, da den ellers bliver fast. Hvis dette sker, så kan den lunes inden brug.

---

## ANANASGELÉ

660 g Ananas frugtpuré (2764)  
265 g Sukker (34405)  
65 g Lemina Citronkoncentrat (29065)  
8 g Textura Gellan (27045)  
8 g Textura Citras (27089)

Alle ingredienser blandes i gryde og koges op under omrøring. Skal koge ca. 2 minutter. Afkøles. Blendes til geleen er glat, før anvendelse.



“SEJR” ER INSPIRERET AF DANMARKS BEDSTE KRANSEKAGESTYKKE 2016  
LAVET AF THOMAS BASTHOLM, CONDITORI LA GLACE.



## SMÅ NOUGATDRØMME

### INGREDIENSER (50 stk.)

500 g Nougat Ganache  
300 g Credi® Luksus Cake  
150 g Solbær frugtfyld (30081)  
150 g OM Nont. Overtræk Mørk (32200)  
60 g Hasselnødder, hakkede (28025)  
50 g Chokoldestjerne mørk (48403)

Stik små bunde ud med udstikker Ø3 cm.  
Disse bunde "rulles" i et tyndt lag chokolade og derefter i ristede hakkede nødder.  
Der sprøjtes en lille klar solbærfyld på kagen, og ovenpå sprøjtes en roset af nougatganache med stjernetyl.  
Kagen kan evt. pyntes med chokoladepynt og friske bær.

### CREDI® LUKSUS CAKE

1000 g Credi® Luksus Cake (935535)  
325 g Past. Helæg (36213)  
300 g Planteolie, vegetabilsk (33417)  
200 g Vand

Alle ingredienser røres sammen ved medium hastighed i 5 minutter.  
2600 g dej vejes af i en kantplade 45×60 cm foret med silikonepapir.  
Bages ved 180° C i 18-20 minutter.

### NOUGAT GANACHE

500 g Piskefløde (21130)  
200 g OM Nougat 1 (35400)

Nougat skæres i små tern. Fløden koges. I en skål røres 1/3 af fløden sammen med nougat. Når det er rørt godt sammen, tilsættes resten af fløden.  
Står på køl til næste dag.



# PYRAMIDER

## INGREDIENSER (35 stk.)

- 1225 g Fromage med smag
- 1050 g Browniebund (se s. 6)
- 175 g CBP Hindbær Lux 55% (30101)  
eller
- 175 g Deli Karamel (40225)

## PYNT

- 35 g OM Nont. Overtræk Mørk (32200)
- 35 g Salt Karamel Flakes (28800)  
eller
- 18 g Kokosmel medium (34008)

I pyramideformen (55073) fyldes hvert hul med 35 g fromage med smag, og i midten sprøjtes der ved kokossmag 5 g hindbærmarmelade, og ved havtorn 5 g Deli Karamel. En browniebund skæres i firkanter på 6×6 cm og trykkes let ned i fromagen. Sætte på frost.

Kan trykkes ud af formen, når kagerne er gennemfrosne og pyntes med striber af mørk overtræk og lidt ristet kokos eller salt karamel flakes.

## FROMAGE MED KOKOSSMAG

- 1000 g Piskefløde
- 250 g Vand
- 200 g Credi® Fond Neutral (926123)
- 200 g Kokosnød pasta (29173)

Credi® Fond Neutral og vand røres godt sammen. Kokospasta smeltes i mikroovn, eller i gryde ved meget lav varme, og blandes med vand og Credi® Fond. Fløden piskes meget let, og 1/3 vendes i Credi® Fond blandingen og blandes god sammen. Derefter tilsættes resten af den letpiskede fløde, og det hele blandes godt sammen.

## FROMAGE MED HAVTORN

- 1000 g Piskefløde
- 250 g Vand
- 200 g Credi® Fond Neutral (926123)
- 70 g Havtorn Pasta (29171)

Credi® Fond Neutral, vand og Havtorn pasta blandes sammen. Fløden piskes meget let, og 1/3 tilsættes til Credi® Fond blandingen og blandes godt sammen. Resten af fløden tilsættes, og det hele blandes godt sammen.

# CYLINDER

## INGREDIENSER (20 stk.)

160 g Chokoladepynt asymmetrisk ring (48441)  
140 g Hyldeblomstfromage  
120 g Browniebund (se s. 6)  
80 g Lakrids karamel  
20 g Chokoladepynt crispies (48445)

Med en udstikker Ø ca. 3,2 cm stikkes bunde ud af Browniebund (2450 g i kantplade 46×60 cm). Bunden puttes forsigtigt ned i chokolade cylinderen. Ovenpå bunden sprøjtes en top af Lakrids Karamel. Derpå sprøjtes hyldeblomstfromage, og der pyntes med crispies og eventuelt med friske bær.

---

## HYLDEBLOMSTFROMAGE

250 g Piskefløde (21130)  
60 g Vand  
40 g Credi® Fond Neutral (926123)  
6 g Hyldeblomst pasta (29169)

Credi® Fond opløses i vand tilsat hyldeblomst pasta. Derefter tilsættes ca 1/3 af den letpiskede fløde og det blandes godt sammen. Resten af fløden mænges i.

## LAKRIDS KAMEL

100 g Deli Karamel (40225)  
3 g Lakridspulver (21005)

Lad Deli Karamel stå ved stuetemperatur en time eller to, så er den nemmere at arbejde med. Bland karamel og lakridspulver godt sammen, og lakridskaramellen er klar til brug.



VI ER VILDE MED

# Trøfler



## MANGO-HAVTORN

INGREDIENSER (Ca. 64 stk.)

Trøffelskal mørk (32581)  
Xcofine mørk 71% (32004)  
Hakkede grønne pistacier (28061)

### FYLD

500 g Mango Frugtpuré (2765)  
250 g Stødt Melis (34405)  
50 g Havtorn Pasta (29171)  
25 g Pektin

Alle ingredienser til fyldet koges op til 105° C. Afkøles og fyldes i mørke trøffelkugler.

Dyppes i mørk chokolade og trilles i hakkede grønne pistacier.  
Variér evt. med kokos eller anden frugt.



## CITRON

INGREDIENSER (Ca. 130 stk.)

Trøffelskal hvid (32580)  
Lemon chokolade (32137)

### FYLD

1000 g XOCOFINE hvid 30% (32001)  
500 g Piskefløde (21130)  
100 g Glukose 84% (27226)  
64 g Citronpasta (29161)

Piskefløde og glukose koges op og blandes med chokolade og citronpasta. Chokolademassen nedkøles til ca. 25° C fyldes i de hvide trøffelkugler og står til næste dag. Dyppes i lemon chokolade og trilles på rist, hvorved pigge opstår. Kan også dyppes i hvid chokolade.



## SOLBÆR

INGREDIENSER (Ca. 130 stk.)

Trøffelskal hvid (32580)  
Xcofine hvid 30% (32001)  
Lakridspulver (21005)

### FYLD

1000 g XOCOFINE hvid 30% (32001)  
300 g Solbær Frugtpuré (2762)  
300 g Piskefløde (21130)  
100 g Glukose 84% (27226)

Solbær, fløde og glukose koges op og blandes bagefter med hvid chokolade. Afkøles til ca. 25° C og fyldes i hvide trøffelkugler.

Dyppes i hvid chokolade og trilles i lakridspulver. Kan varieres med hindbær, jordbær eller anden frugtpuré.



## KARAMEL-HAVSALT

INGREDIENSER (Ca. 100 stk.)

Trøffelskal mørk (32581)  
Xocofine mørk 71% (32004)  
Salt karamel flakes (28800)

FYLD

1000 g OM Karamel Trøffel (32407)  
300 g OM Chokolade Trøffel (32403)  
10 g Flagesalt u/jod

Alle ingredienser røres sammen og sprøjtes i mørke trøffelkugler. Dyppes i mørk chokolade og trilles i karamelflakes. Hak evt. karamelflakes før brug.



## ORANGE

INGREDIENSER (Ca. 78 stk.)

Trøffelskal mørk (32581)  
Xocofine mørk 71% (32004)  
OM guldstøv (46267)

FYLD

1000 g OM Orangetrøffel (32408)

Trøffelmassen lunes og fyldes i mørke trøffelkugler. Dyppes i mørk chokolade og trilles i guldstøv fra OM.



## MØRK HINDBÆR

INGREDIENSER (Ca. 100 stk.)

Trøffelskal mørk (32581)  
Xocofine mørk 71% (32004)  
Frysetørret hindbær (35476)

FYLD

500 g Hindbær Frugtpuré (2763)  
400 g XOCOFINE hvid 30% (32001)  
300 g Stødt Melis (34405)  
100 g Vand  
100 g Smør (36069)  
50 g Glukose 84% (27226)

Sukker, vand og glukose koges til 180° C (karamel). Tilsæt puréen og lad massen køle ned til 103° C. Afkøles yderligere til 75-80° C og blandes med hvid chokolade. Blendes til slut med smør og fyldes i mørke kugler. Dyppes i mørk chokolade og trilles i frysetørret hindbær. Hindbær knuses evt. med kagerulle.

# Toppen af kransekagen

Kransekagen er blevet symbol på god smag til festlige øjeblikke.

Kransekagetoppen er en klassiker og et yndet valg ved festlige begivenheder. Den er i sin form klassisk, dekorativ og enkel, og kan pyntes på utallige måder. Med et brudepar i toppen er den uundværlig ved brylluppet og med flag og chokoladesnirkler helt oplagt til den runde fødselsdag.

Overflødigshornet er det flotteste indenfor kransekage, når noget rigtig skal fejres. Til konfirmation, dåb, bryllup, reception eller fødselsdage. Kransekage er altid fremstillet af de bedste råvarer – det er ægte håndværk, bagt med hjertet.



TIP: FINDE FLERE INFORMATIONER OM FREMSTILLING AF KRANSEKAGER PÅ CBP'S APP.







#### INGREDIENSER

5000 g OM Kranse XX (35103)  
 2000 g Sukker (34405)  
 450 g Past. Æggeghvider (36201)  
  
 500 g OM Nont. Overtræk Mørk (32200)  
 300 g Sprøjteglasur (se Basis OM Glasur)

#### SPRØJTEGLASUR

1000 g Flormelis (34500)  
 150 g Past. Æggeghvider (36201)

Sigtet flormelis røres op med æggeghvider. Der røres indtil glasuren kan danne mønster uden at flyde sammen.

#### KRANSEKAGETOP – 18 RINGE

Der anvendes 1000 g oprørt kransekagemasse til en kransekagetop med 18 ringe.  
 Ved fremstilling af top sprøjtes stænger af massen, trykkes op og drejes om ODENSE Rund Udstickersæt. Top formes i hånd.

Bages ved 220° C på dobbeltplade i ca. 10-12 minutter.

Sprøjtes med glasur og samles. Kan evt. samles med mørk overtræk, og pyntes evt. med chokoladesnirkler.

#### OVERFLØDIGHEDSHORN – 28 RINGE

Kranse XX og sukker arbejdes sammen. Æggeghvider tilsættes lidt ad gangen og massen røres ensartet. Massen skal kunne rulles ud i pølser i hånden.

Der anvendes ca. 2250 g oprørt kransekagemasse til et horn med 28 ringe. Ved fremstilling af overflødigedshornet følges ODENSE tegning del 1 og del 2 og der anvendes ODENSE Hornopretter, Kransekageringsæt og Hornstativ.

Bages ved 220° C på dobbeltplade i ca. 10-12 minutter.

Ringe sprøjtes med glasur. Hornet samles med mørk overtræk og pyntes evt. med chokoladesnirkler.



TIP: FÅ ET MERE ENSARTET OG SVAMPET KRANSEKAGESTYKKE VED AT RØRE MASSEN SAMMEN NOGLE DAGE FØR, SÅ SUKKERKRYSSTALLER BLIVER OPLØST. KRANSEKAGE KAN MED FORDEL FRYSES FØR SAMLING



# DÅBSKAGE

til 20 personer

## INGREDIENSER

1250 g OM Overtræksmarcipan ekstra hvid (35266)

1200 g Marcipanbund hvid chokolade

600 g Topfil Æble (40275)

800 g Karamelmousse

Fordel 500 g Topfil Æble på bunden og 500 g karamelmousse oven på. Brug rester af bunden til den midterste bund og gentag med 500 g Topfil Æble og 500 g karamelmousse. Læg den sidste bund på toppen. Frys eller køl kagen til den har sat sig.

Udstik 2 bunde med udstikker Ø30 cm og skær en strimmel som passer til højden på ringen.

Smør kagen op med smørcreme eller flødeskum. Overtræksmarcipan rullet ned på 2,5 mm overtrækkes kagen og dekorer som ønsket.

Før ringen med strimmel og en bund.



TIP: SE VIDEO MED FORSLAG TIL AFPYNTNING PÅ CBP'S APP

---

## MARCIPANBUND MED HVID CHOKOLADE (3 stk.)

### Step 1

600 g Past. Æggeblommer (36204)

600 g CBP Hvedemel (4001)

500 g Smør (36069)

400 g OM Kranse XX (35103)

400 g Flormelis (34500)

100 g Vaniljesukker (964515)

### Step 2

1000 g Past. Ægggehvider (36201)

500 g OM Chokolade Pastil hvid (32429)

400 g Sukker (34405)

Piskes og vendes i massen sammen med smeltet hvid chokolade.

Fordeles i 3 kantplader og bages ved 180° C i 15 minutter. Vægt pr. bund: 1500 g.

Arbejdes sammen med spatel.

---

## KARAMELMOUSSE

1000 g Piskefløde (21130)

400 g Deli Karamel (40225)

16 g Husblas (8 blade) (21976)

Pisk fløden til en let skum.

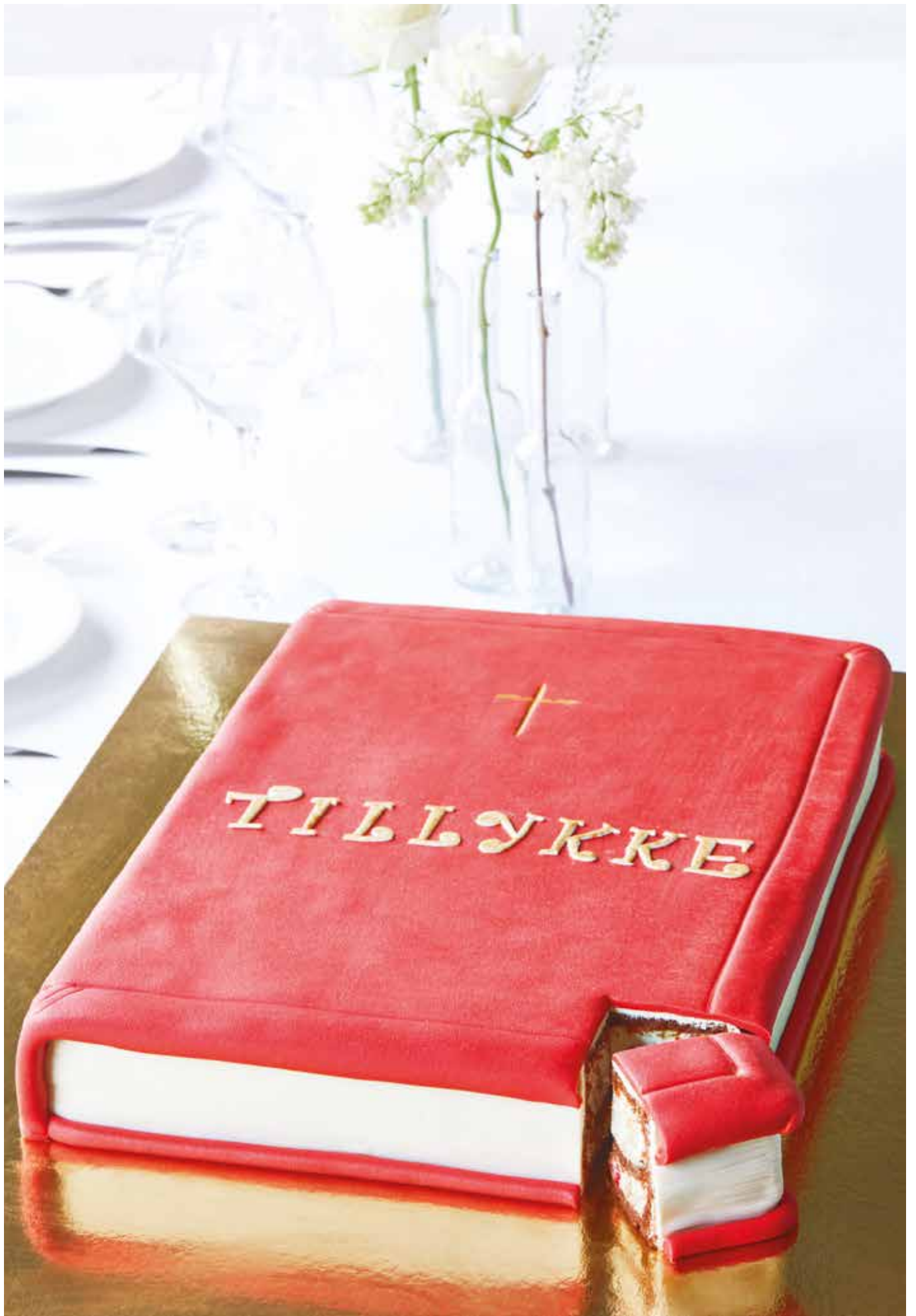
Sæt husblas i blød i koldt vand.

Varm karamellen en anelse, så den bliver nemmere at røre op i flødeskummet.

Smeltet husblas piskes ud i karamellen, som herefter vendes i flødeskummet.







# KONFIRMATIONSKAGE

til 35 personer

## INGREDIENSER

3000 g Vaniljemousse med jordbær og chokolade  
2400 g Chokoladebund  
1750 g OM Overtræksmarcipan rød (35252)  
150 g OM Overtræksmarcipan ekstra hvid (35266)

1 bund skæres over på midten og den ene halvdel sættes i en firkantet kagering.  
Der skæres kanter til så kagen får en højde på ca. 6 cm.

1500 g vaniljemousse fordeles på kagen. Rester af bundene samles til midterste bund. Resten af moussen fordeles på kagen og den sidste bund lægges på toppen. Kagen afkøles. Tåler ikke frost grundet de friske jordbær.

Kagen smøres op med flødeskum eller smørcreme. Overtræksmarcipan rulles ned på 2,5 mm. "Bog-kant" udskæres i hvid overtræksmarcipan og sættes om kagen. Overtrækkes med rød marcipan og afpyntes som ønsket.

---

## CHOKOLADEBUNDE (3 kantplader)

1250 g OM Bitter 00 (35006)  
625 g Past. Æggeblommer (36204)  
375 g Sukker (34405)  
375 g Past. Helæg (36213)  
375 g OM Chokolade Pastil mørk (32428)  
375 g Sukker (34405)  
375 g Past. Æggehvider (36201)  
315 g Røremargarine (36091)  
250 g CBP Hvedemel (4001)  
40 g Kakaopulver, sigtet (32805)

Bittermasse og 375 g sukker røres sammen og æggene (blommer og helæg) tilsættes lidt ad gangen. Chokoladen smeltes og smørret/margarinen tilsættes chokoladen og det røres sammen. Mænges derefter i massen.

Sukker og æggehvider piskes op til marengs i en kedel og mænges i massen sammen med sigtet hvedemel og kakao.  
Massen fordeles med 1400 g i hver kantplade og bages i 25 minutter ved 165° C.

---

## VANILJEMOUSSE MED JORDBÆR OG CHOKOLADE

1400 g Piskefløde (21130)  
1140 g Friske jordbær (skåret i små stykker)  
230 g Flormelis (34500)  
190 g OM Chokolade Chunks (32445)  
30 g Vaniljesukker (964515)  
22 g Husblas (11 blade) (21976)

Husblas sættes i blød i koldt vand.  
1200 g af fløden piskes let og flormelis samt vaniljesukker tilsættes, inden det er pisket helt færdigt. Resterende fløde og husblas smeltes sammen og piskes i flødeskummet.  
Jordbær og chokolade vendes i.



# Spis brød til

Skal I have brød med til natmaden?

Større fester eller begivenheder består ofte af flere måltider, så når bestillingen kommer på bryllupskagen, skal kunden kende hele jeres sortiment. Brødcips til velkomstdrinken, kuvertbrød til middagen og hot-dogbrød til natmaden. Vis udvalget af lækker brød, der egner sig til større selskaber, og hjælp dine kunder med at vælge kvalitetsbrød til festen, så der er god tid til gæsterne på dagen.



## BAGUETTE TRADITION

### INGREDIENSER (18 stk.)

3000 g Le Moulin Tradition (4176)

2100 g Vand

750 g Byggsur 20aktiv, flydende (802038)

60 g Salt m/jod (34799)

12 g Kronjäst original gær (36018)

Øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes langsomt skær (ca. 10 minutter).

Hviler 60 minutter, vejes af og langes ud.

Lægges i dejdkæde og tørraskes ca. 45 minutter.

Snittes og bages 14-18 minutter ved 240° C.

Mel og vand æltes sammen til melet er bundet af vandet. Hviler 60 minutter (autolyse).





## RUGCHIPS MED FLAGESALT

Overskudsrugbrød skæres i skiver på rugbrødsskæremaskine til tykkelse på 5 mm. Skæres ud i passende størrelse og fordeles på plade med siliconepapir.

Sprayes med god olivenolie og drysses let med flagesalt.

Bagetid: Ca. 30 minutter ved 160° C.



TIP: TILBYD SMÅ BRØDSNACKS TIL BRYLLUPSRECEPTION ELLER ANDRE FESTLIGE ANLEDNINGER, HVOR DINE KUNDER KAN BRUGE EN HJÆLPENDE HÅND



## STÆNGER MED SALT OG PEBER

### INGREDIENSER

2000 g Le Moulin Campagne, landmel (4173)  
1250 g Vand  
300 g Usaltet smør (36078)  
100 g Byg Grits (21726)  
100 g Hørfør (33121)  
100 g CBP Havregryn (4095)  
100 g Chiafrø (33000)  
80 g Kronjäst original gær (36018)  
50 g Salt u/jod (34809)

Ingredienserne æltes i 8-10 minutter til dejen er skær. Liggetid 30 minutter (evt. på køl for nemmere udrulning).

Rulles ned på 2 mm til pladestørrelse.

Kanterne skæres rene og dejen tørraskes, prikkes og stryges. Kan drysses med salt eller citronpeber inden udskæring.

Stængerne sættes i ovnen ved 250° C (damp i 20 sekunder) og bages i ca. 20 minutter ved 175° C.

# MADBRØD MED SPIDSKÅL OG INGEFÆR

## INGREDIENSER (11 stk.)

4000 g Hvedemel Manitoba (33816)  
3000 g Vand  
2000 g Bygsur 20aktiv, flydende (802038)  
1000 g Durummel Semolina RMC (16303)  
800 g Spidskål  
130 g Salt m/jod (34799)  
40 g Kronjäst original gær (36018)  
40 g Ingefær

Alle ingredienser køres sammen og salt tilsættes, når dejen sættes i 2. gear.

Kål og ingefær køres i dejen de sidste 2 minutter, inden den er skær. Dejen hviler nu en time, hvorefter den foldes og sættes på køl.

Næste dag tages dejen ud og står i ca. 1 time. Efterfølgende vejes den af på 1000 g. Skær eventuelt peberfrugter i store ringe, samt halve chilier til at lægge i bunden på hævekurven.

Drys lidt durum udover og virk forsigtigt brødet op og læg det i kurven. Igen kan man pynte med peberfrugter og chilier. Tørsker nu ca. 2-3 timer, hvorefter de vendes ud på plader.

Brødet sættes i ovnen ved 240° C (20 sek. damp) og bages i 40-50 min. ved 210-220° C.







## BRØDHAPS MED HØOST & KARTOFFEL

### INGREDIENSER (350 stk.)

5000 g Øko. hvedemel "0" Manitoba (26220)  
3500 g Vand  
2500 g Surdej  
2500 g Øko. kartofler børstede og forkogte  
700 g Brødtopping  
500 g Øko. høost fra Naturmælk  
130 g Salt m/jod (34799)  
125 g Ireks Øko. frimat (600826)  
25 g Øko. gær (26003)

Dejen æltes skær. Hakkede kartofler og ost æltes forsigtigt i. Kommes i dejkasse i en time. Foldes sammen og stilles på køl til næste dag. Tages ud fra køl og står minimum en time i bageriet. Vendes ud på bordet og drysses med brødtopping, inden stykkerne hakkes ud. Sættes på plade og står 10-15 minutter inden afbagning. Bages på 230° C i 8-10 minutter.

### SURDEJ

1500 g Øko. hvedemel stærk (26348)  
500 g Øko. fuldkorn/graham (26076)  
500 g Øko. rugmel (26078)

Røres sammen og står tildækket med et klæde 5-7 dage inden brug. Omrøres dagligt, hvis det er muligt.

### BRØDTOPPING

500 g Øko. Vesterhavsost  
50 g Øko. rosmarin (26338)  
20 g Øko. sort peber, stødt (26024)  
20 g Havsalt m/jod, medium (34825)

# *Hip hip hurra*

Hjælp dine travle kunder med at tilbyde andet og mere end kagemanden til børnefødselsdagen.

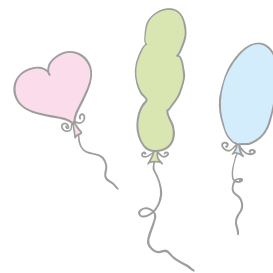
Vis varianter af pøsehorn og pizzasnegle for at skabe opmærksomhed.

Pynt kager med flotte farver og fint chokoladepynt for at friste børn og barnlige sjæle til en drømmekage med det hele.



# REGNBUEKAGE

til ca. 12 personer



## INGREDIENSER

1000 g Softcake med citron  
250 g Regnbuecreme  
150 g Deli Karamel (40225)  
30 g Marengstoppe

2 stk. runde softcakebunde á 500 g lægges sammen med Deli Karamel. Et tyndt lag luksus smørcreme (gerne uden farve) smøres på hele kagen, for at låse krummerne fast, og kagen sættes på køl.

Når cremen er blevet fast, lægges den farvede regnbuecreme på en stribe ad gangen og øverste stribe dækker toppen. Forsigtig smøres cremen jævn, og glattes med en lige skraber. Her er det en stor hjælp hvis man har et drejefad.

Til sidst pyntes med små marengstoppe.

---

## SOFTCAKE MED CITRON

600 g Credi® Softcake Lys (936308)  
210 g Past. Helæg (36213)  
180 g Planteolie, vegetabilsk (33417)  
150 g Vand  
36 g Citronpasta u/farve (28741)

500 g dej vejes af i en ring eller form Ø20 cm og bages ved 170° C i 35-40 minutter.

## REGNBUECREME

1000 g Luksus Smørcreme (29063)  
3 g Golden Rød farve (29124)  
3 g Golden Gul farve (29123)  
3 g Golden Grøn farve (29122)  
3 g Golden Blå farve (29120)

Luksus Creme piskes efter forskriften, og deles i fire lige store portioner. Hver af de fire farver piskes sammen med de fire portioner.

---

## MARENGSTOPPE

500 g Stødt Melis (34405)  
200 g Vand  
25 g Marengs (962511)  
3 g Golden Rød farve (29124)  
3 g Golden Gul farve (29123)  
3 g Golden Grøn farve (29122)  
3 g Golden Blå farve (29120)

Marengspulveret blandes med sukker, og vandet tilsættes. Marengsen piskes ved medium hastighed i 5-7 minutter.

Deles i fem portioner, fire som bliver farvet, og en hvid.

Marengsen sprøjtes ud i små toppe med glat eller stjernetyl og bages ved 90° C i ca. 2 timer.



TIP: TRE AF SPRØJTEPOSERNE MED FARVET CREME (EKS. RØD, GRØN OG BLÅ) SAMLES I EN NY SPRØJTEPOSE MED STOR STJERNETYL, FOR AT SPRØJTE FLERFARVEDE ROSETTER RUNDT OM PÅ KAGEN



# TUSINDBEN

## INGREDIENSER

350 g Partypølser uden skind  
750 g Just4Taste® Bløddej

Bløddej rulles ned på 2,75 mm og skæres ud i firkanter af 7×9 cm.  
En pølse placeres på den smalle led, så enderne stikker ud over dejstykket, og rulles sammen.

Alle pølserullerne placeres efter hinanden, så de danner form som en slange. For enden placeres en bolle som hoved.

Raskes i ca. 45-50 min, og bages ved 200° C i ca. 10 minutter.

## BLØDDEJ

2000 g CBP Hvedemel (4001)  
1100 g Vand  
600 g Just4Taste® Bløddej koncentrat (936900)  
225 g Planteolie, vegetabilsk (33417)  
225 g Kronjäst original gær (36018)  
50 g Past. Helæg (36213)



TIP: PRØV SAMME FREMGANGSMÅDE MED BOLLER ELLER PIZZASNEGLE  
FOR AT VISE FLERE SJOVE TILBUD TIL DINE KUNDER



# PIZZAKRONE

## MED GRILLEDE GRØNTSAGER, KYLLING OG OST

(40 stk. á 70 g)



### INGREDIENSER

2800 g Fit4life® Proteinbrød  
400 g Oprørt Pizza Pasta  
400 g Kylling  
400 g Grillede mix grøntsager (3026)  
200 g Revet ost

1400 g dej rulles ned på 3 mm. Stykket deles i firkanter på 10×10 cm, som placeres i siliconeform (48207). Der bliver 40 firkanter á 70 g stykket.

På midten af dejstykket sprøjtes pizzapasta og der fyldes grillede grøntsager og kylling ovenpå, derefter drysses med revet ost. Raskes i 35-40 minutter og bages ved 210° C i ca. 20 minutter.

### FIT4LIFE PROTEINBRØD

1500 g Vand  
1000 g Fit4life® Proteinbrød koncentrat (945150)  
1000 g CBP Fuldkornshvedemel (4090)  
60 g Kronjäst original gær (36018)

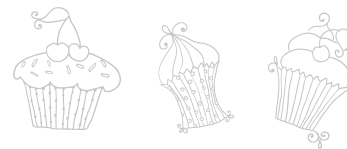
Alle ingredienser æltes sammen 5 minutter langsomt + 5-7 minutter hurtigt. Dejen skal æltes skær. Dejen kan deles i portioner og man kan tilføje forskelligt fyld.

### PIZZA PASTA

500 g Vand  
125 g Pizza Pasta (948219)

Ingredienserne røres sammen og henstår ca. 30 minutter. Opbevares på køl og har en holdbarhed på max. 5 dage.

# FLØDEBOLLE CUPCAKES MED LAKRIDS



## INGREDIENSER (24 stk.)

1200 g Luksus cupcakes  
480 g Flødebolleskum  
300 g OM Nont. Overtræk Mørk (32200)  
40 g Duxolett chokoladefortynder (21501)  
5 g Lakridspulver (21005)

Flødebolleskummet tilsættes lakridspulver, og det sprøjtes ovenpå cupcaken.

Toppen dyppes i et tynd lag OM Nont. Overtræk Mørk og pyntes med lidt farvet kokos, glade ansigter (48488), mini linser chokolade (32314) eller flerfarvet krymmel (600234).

## LUKSUS CUPCAKES

700 g Credi® Luksus Cake (935535)  
230 g Helæg Pasteuriseret (36213)  
210 g Planteolie, vegetabilsk (33417)  
140 g Vand

Alle ingredienser blandes med spatel ved medium hastighed i 3-4 minutter.

En muffin kapsel (45909 eller 45803) sættes i almindelig muffin-form. Der doseres 50 g dej i hver kapsel. Bages ved 180° C i ca. 18 minutter.



TIP: BRUG FORSKELLIGE BUNDE OG FLØDEBOLLESKUM MED SMAG FOR AT VISE VARIANTERNE OG SÆLGE FLERE TIL EN FLERSTYKSPRIS

## FLØDEBOLLESKUM

450 g Stødt Melis (34405)  
250 g Past. Æggehvider (36201)  
150 g Vand  
50 g Glukose 84% (27226)

Sukker, vand og glukose koges ved jævn varme til en temperatur på 122° C.

Æggehviderne piskes ved medium hastighed. Inden de begynder at stivne, tilsættes sukkerlagen i en tynd stråle.

Når sukkerlagen er tilsat, piskes massen i ca. 15 minutter indtil den er kold.



TIP: FOR FLERE SJOVE VARIANTER BLAND KOKOS MED FRUGTFARVE – PERFEKT TIL MANGE ANLEDNINGER ELLER SÆSONER



# Pynt og tilbehør

Gør dine kager elegante og giv dem blikfang ved at vælge det helt rigtige pynt. Er det den flotte bryllupskage, der skal have det sidste prik over i'et? Eller en festlig fødselsdagskage, der skal være smuk, sjov eller bare helt fantastisk? Så er chokoladepynt nemt at arbejde med og skaber hurtigt et flot resultat.

Udover chokoladepynt har vi et bredt sortiment af ikke spiseligt pynt, kage- og silikoneforme samt meget andet til brug ved kagefremstilling, når du skal tilbyde dine kunder kager til sæsonens fester.



Spåner hvid 2,5 kg  
Varenr. 32008



Spåner mørk 2,5 kg  
Varenr. 32007



Hvid små stjerne 600 gram  
Varenr. 48444



Spåner karamel 1,5 kg  
Varenr. 48440



Små stjerner mørk 600 g  
Varenr. 48406



Chokolade mini bar sortiment  
mørk/lys/hvid 215 stk.  
Varenr. 48442



Spots Original Mørk/Lys/Hvid  
420 stk. / Varenr. 48449



Crispies Mix Mørk/Lys/Hvid 2,5 kg  
Varenr. 48445



Små røde hjerter 600 g  
Varenr. 48429



Chokoladepynt  
Ass. 90 stk. / Varenr. 48410



Pastel sten ass. 480 stk.  
Varenr. 48433



Rose hvid, Ø45x30 mm  
15 stk. / Varenr. 48414



Rose rød, Ø45x30 mm  
15 stk. / Varenr. 48428



Sløjfe orange 1 kg  
Varenr. 48439



Hjerte 160 stk.  
Varenr. 35474



Trøffelskal Ø25 mm  
hvid 504 stk. / Varenr. 32580



Trøffelskal Ø25 mm mørk  
504 stk. / Varenr. 32581



Stjerne mørk 304 stk.  
Varenr. 48403



Firkant, hvid m brun  
465 stk. / Varenr. 48409



OM Frugtpynt assoreret 2 kg  
1000 stk. / Varenr. 32442



Sommerfugl 120 stk.  
Varenr. 48438



Ass. blad 160 stk.  
Varenr. 48408



Chokoladepynt asymmetrisk  
ring 115 stk. / Varenr. 48441



Blad hvid 96 stk.  
Varenr. 48434



Chokolade domino mørk/hvid  
380 stk. / Varenr. 48413



Chokoladepynt perle hvid 120  
stk. / Varenr. 48415



Chokoladepynt Mini pearl ass.  
Rød/Pink/Hvid 2,5 kg  
Varenr. 48443





OM Sølvstøv 5 gram  
Varenr. 46268



OM Guldstøv 5 gram  
Varenr. 46267



Baby eksklusiv dreng  
Varenr. 600504



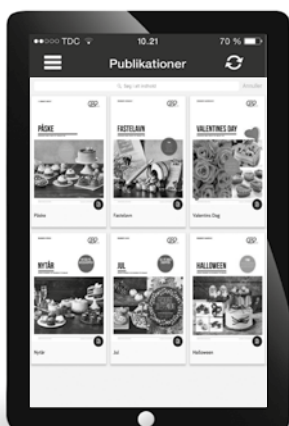
Baby eksklusiv pige  
Varenr. 600503



Bryllupskagesøjler og pinde  
12 stk. / Varenr. 600516



Brudepar 12 par nr. 208  
Varenr. 53212



#### TIP: FLERE INFORMATIONER?

Find flere informationer om Årets Fester, der kan hjælpe din forretning, når I tilbyder brød og kager til sæsonens fester.

På CBP's app finder du for eksempel kalkulationer, videoer og gode fif til indsalg af bryllupskager.



Klovni karton hoved 100 stk./  
pk. / Varenr. 48333



Chokoladepynt klovn æske a  
105 stk. / Varenr. 48430



Mini linsler Chokolade 2,5 kg  
Varenr. 32314



Krymmel blandet 10 kg  
Varenr. 600234



Chokoladepynt Glade  
ansigter Assorteret Ø30 mm  
135 stk. / Varenr. 48448



Serpentiner almindelig 1 rl.  
Varenr. 600432



Danske flag 144 stk.  
Varenr. 52460



Glimmertop ass. farver  
144 stk. / Varenr. 52736



Muffinform Natural  
Ø50x35 mm 1000 stk.  
Varenr. 45909



Muffin kapsel grøn 'Miss  
Spring' Ø50x35 mm 250 stk.  
Varenr. 45803





CBP Traditionelt hollandsk æske u/rude 190×190×80 mm 100 stk. / Varenr. 48226



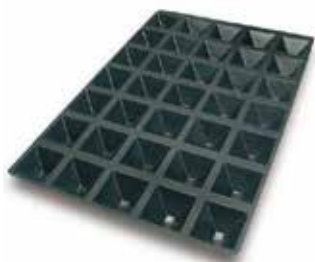
Kageæske Finsk 187×187×50 mm. 500 stk. / Varenr. 48553



Kartonindlæg hvid til dessertbægre og muffins 187×187×20 mm 100 stk. Varenr. 45940



Foliebånd rullet 50 mm × 300 m Varenr. 44683



Silikoneform pyramideform til 35 stk. 65×65×35 mm Varenr. 55073



Silikoneform til Ambrosia Ø105×40 mm 12 rum Varenr. 48207



Dessertbæger Dorico klar 200 ml 50 stk. / Varenr. 48061



Dessertbæger transparent PS 200 ml Ø75×124 mm 100 stk. / Varenr. 55592

Låg/fod til dessertbæger PS Transparent Ø72×22 mm 100 stk. / Varenr. 55593



TIP: FODEN TIL DESSERTBÆGRE KAN OGSÅ BRUGES SOM LÅG. PASSER PERFEKT NED I KARTONINDLÆG I DEN FINske KAGEÆSKE – GENIALT FOR KUNDEN, DER SKAL HAVE FLOTTE DESSERTER MED PÅ FARTEN



*Se de mange  
opskrifter  
i hæftet*



Der tages forbehold for udsolgte og udgåede varer samt tryk- og fotofejl.

Udarbejdet i samarbejde med:

