

PÅSKE 2018

FRISTENDE PÅSKELÆKKERIER

Spændende produkter fra CBP



NYHED

- Brødsticker påskehare rund
Varenr. 45398. 48x55 mm.
150 stk. Så længe lager haves



NYHED

- Brødsticker påskekylling rund
Varenr. 45397. 48x55 mm
150 stk. Så længe lager haves



- Chokoladepynt
pastel sten
Varenr. 48433. 480 stk.



- Silikoneform
halvkugleform til 28 stk.
Varenr. 55071. Ø70 mm – H 35 mm

PYNT DIT BAGVÆRK OG PAK DET I FLOT EMBALLAGE

Påsken er forårsglæde i friske farver, hvor vi pynter op og fejrer påske med familie og venner.

Så giv dit bagværk et ekstra pift til påskebordet med flot pynt og farverige former på dit bagværk.



NYHED

- Chokoladepynt påske farvede mini æg**

Varenr. 48454.28x35 mm. 192 stk.
Så længe lager haves



- Chokoladepynt påskekylling**

Varenr. 48425. 18 stk.
Så længe lager haves



- Chokoladepynt æg assorteret**

Varenr. 48437. 33x22 mm. 156 stk. *Så længe lager haves*



- Chokoladepynt sløjfe orange**

Varenr. 48439. 1 kg



- Chokoladepynt påskehare Bunny**

Varenr. 48426. Æske á 112 stk.
Så længe lager haves



- Chokoladepynt sommerfugl**

Varenr. 48438. 120 stk.



- Chokoladepynt asymmetrisk ring**

Varenr. 48441.105 stk.
Så længe lager haves



- Chokoladepynt perle hvid**

Varenr. 48415.120 stk.



- Chokoladepynt ass. blad**

Varenr. 48408. 160 stk.



Easy Bake / TV kage
Varenr. 50165
140×150×35 mm. 480 stk.



Buet folieæske
Varenr. 50111
90×120×85 mm. 250 stk.

Buet folieæske til tall cakes
Varenr. 50112
180×180×135 mm. 50 stk.



Kagekapsel gul

Varenr. 45180. 50×35 mm. 1000 stk.

Varenr. 48026. 35×27 mm 1000 stk.

Cellofanpose klodsbundspose

Varenr. 49836
140×60×300 mm. 500 stk.

Varenr. 49837
100×60×300 mm. 500 stk.



Stofbånd guld
Varenr. 45334
3 mm × 50 m



Stofbånd brun
Varenr. 45170
10 mm×100 m. 1 rulle



Stofbånd gul
Varenr. 45185
10 mm×100 m. 1 rulle



Påskeetiket
Varenr. 45757
38×60 mm. 100 stk.



CBP ANBEFALER

Prepak dine hjemmelavede påskeæg i cellofanposer og pynt dem med påskebånd og påskeetiket, eller iscenesæt et flot påskesortiment med kransekage, trøfler, cookies eller påskeæg, pakket i en dekorativ folieemballage med bånd og påskeetiket.





Krymmel Gul
Varenr. 600236. 2,5 kg



Krymmel Grøn
Varenr. 600237. 2,5 kg



Brød/kageform 600 ml
Varenr. 45802.
170×100×45 mm. 50 stk.



Oval kageform sort/hvid
Varenr. 46098
140×190×30 mm. 200 stk.



Påskeskilt på pind
Varenr. 52411
100 stk.



Påskekylling
Varenr. 52420.
4 cm. 100 stk.



Kagepap guld/sort m/øre Ø80 mm
Varenr. 48146. 200 stk

Indlæg t/chokoladeæske
100 stk.

Lille. 30×30×24 mm
Varenr. 600410

Stor. 40×40×24 mm
Varenr. 600411



Trøffelskal Ø25 mm
504 stk.

Hvid. Varenr. 32580

Mørk. Varenr. 32581



Chokoladeæske m/rude
Varenr. 600412
137×137×34. 100 stk.

PÅSKETILBUD PÅ TRØFFELSKALLER

Lækre hjemmelavede trøfler er en fryd for både øje og smagssanserne. På dem ind i en fin gaveæske, så de får blikfang i din butik og pynter op i dit sortiment.

TILBUD

Køb 3 kolli skaller og få 100 stk. indlæg og 100 stk. chokoladeæsker u/b.*

Find opskrifter på trøfler på CBP Premium Pro og på CBP app'en.

* Manuelt tilbud – gælder så længe lager haves – kontakt din distriktschef

Let bestilling på cbpwebshop.dk søg på: Påske2018-nonfood

■ PÅSKELÆKKERIER

HÅNDVÆRKSBAGERENS PÅSKEHITS

Grib inspirationen og fejr forår og påske med harekillinger, fuglereder og Hejni's påskelam. Vi har samlet ingredienser og opskrifter til sikre påskehits. Inviter dine kunder ind til påskelækkerier i bagerbutikken med butikspakken.



PÅSKELAM

Ingredienser

215 stk. á ca. 85 gram
3.500 g CBP Hvedemel (4001)
3.500 g Stødt Melis (34404)
3.500 g Sødsmæk
1.000 g XOCOFINE bagstb. drop 44% (32005)
750 g Butter Cake 40% (36182)
600 g Helæg Pasteuriseret (36213)
100 g Orkide Bagepulver (964124)
2.150 g OM Chokolade Trøffel (32503)
2.150 g P-tærte skum (28036)
1.075 g OM overtræk sort (35241)

Arbejdsbeskrivelse:

Bagetemp.: 170° C
Bagetid: 18-20 minutter

Fedtstoffet smeltes.
Tørstoffene sigtes og blandes med sukkeret.
Mælk og æg blandes og tilsættes lidt af gangen, til massen er homogen.
Det smeltede fedtstof hældes i, og massen røres glat.
Til sidst fordeles chokoladen forsigtigt i dejen.
Sprøjtes i formen (60 g) og bages.

Afkøles inden OM trøffel smøres på, kagen vendes i skum og udstukne/modellerede lamme-/fårehoveder af sort overtræksmarcipan lægges på.

AVANCE: 57-71%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: 15,-. 4 stk. 40,-

Beregninger er ekskl. arbejdsløn, pynt og emballage

Antal enheder: 215 stk. á ca. 85 gram

INGREDIENSER

Varenr.	Beskrivelse	Enhed	Antal
935535	Credi® Luksus Cake	10 kg	
40225	Puratos Deli Karamel	5 kg	
29145	Grøn flydende farve	1 liter	
29126	Gul flydende farve	1 liter	
30100	CBP Hindbærfrugtfyldning	15 kg	
30101	CBP Hindbærfrugtfyldning Lux 55%	15 kg	
34828	Læsø groft sydesalt	1 kg	
936878	Credi® Cookies Dark/mørk	10 kg	

FROMAGER/MOUSSE

Varenr.	Beskrivelse	Enhed	Antal
926115	Credi® Fond Kakao	3 kg	
926123	Credi® Fond Neutral	3 kg	
926125	Credi® Fond Citron	3 kg	

FLØDER

Varenr.	Beskrivelse	Enhed	Antal
21130	Debic Piskefløde 35%	6×1 liter	
21120	Debic Fløde 40%	6×2 liter	
21121	Debic Fløde Prima Blanca 40%	6×2 liter	

CHOKOLADER

Varenr.	Beskrivelse	Enhed	Antal
32001	XOCOFINE hvid 30% knap	10 kg	
32304	XOCOFINE mælk 35% drops	10 kg	
32005	Xocofine mørk minidrops 44%, bagestabil	10 kg	
32445	OM Choko chunks, til indbagning	10 kg	
32200	OM Non-temp mørk, overtræk	5 kg	
32503	OM Chokolade Trøffel	5 kg	

PRØV VELSMAGENDE RUGBRØD FRA IREKS OG FRISTENDE PÅSKEÆG FRA ODENSE MARCIPAN

Find opskriftshæfterne i CBP's app og i CBP Premium Pro



Let bestilling på cbpwebshop.dk søg på: Påske2018- ingredienser

LILLE KYLLING OG LILLE LANGØRE

Få et varieret udtryk i butikken ved at bruge samme bund og fyld og afpynne forskelligt.

Ingredienser

1 stk. á ca. 120 gram

CREDI® LUKSUS CAKE

1.000 g Credi® Luksus cake (935535)
325 g Helæg pasteriuseret (36213)
300 g Vegetabilsk olie (33417)
200 g vand

CREDI® FOND LEMON:

200 g Credi® Fond Citron (926125)
250 g vand
1.000 g Debic Piskefløde 35% (21130)

Arbejdsbeskrivelse:

Alle ingredienser røres sammen ved medium hastighed i 5 minutter. 2.600 g dej vejes af i en kantplade 45x60 cm foret med silikonepapir. Bages ved ca. 180° C i 18-20 minutter. Bunde udstikkes med ring Ø7,5 cm og trilles i OM overtræk mørk varenr. 32206 og vendes i karamel flakes varenr. 28800.

AVANCE: 51-55%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: 20,- 3 stk. 55,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn, pynt og emballage

Antal enheder: 1 stk. á 120 gram

Credi® Fond opløses i vand. Derefter tilsættes ca. 1/3 af den letpiskede fløde, og det blandes godt sammen. Resten af fløden mænges i. I halvkugleform varenr. 55071 sprøjtes 50 g Credi® Fond Citron, derefter sprøjtes 8 g Deli Caramel i en ring lidt ned i fromagen, og det hele sættes på frost. Når fromagerne er gennemfrosne, trykkes de ud af formen og placeres ovenpå kagebunden og afpynes.

Afpyntning Lille Langøre

Stik to blade varenr. 48408 i den frosne fromage som ører, og to stykker Xocofine mælkeknapper varenr. 32304 som øjne. På en Xocofine hvid knap varenr. 32001 tegnes næse og knurhår.

Afpyntning Lille Kylling

Pynt med gule pastelsten varenr. 48433 som gør det ud for kyllingens øjne og næb. På toppen sættes en "orange sløjfe" varenr. 48439 som hanekam.

TIL BUTIKKEN U/B

2 stk. plakater (50x70 cm) til gadestander og 1 stk. A4 skilt – lige til at sætte i holder på disk eller bord (standeren og plexiglasholderen medfølger ikke). Tilbuddet gælder så længe lager haves.

Kontakt din distriktschef. Varenr. 59880



DEKORATION

Varenr.	Beskrivelse	Enhed	Antal
35250	OM Overtræksmarcipan Grøn	2x2,5 kg	
35268	OM Overtræksmarcipan Gul	2x2,5 kg	
35241	OM Overtræksmarcipan Sort	2x2,5 kg	
28036	P-tærte skum	8x650 gram	
28800	Salt karamel flakes	4 kg	
802336	Fondantpulver	25 kg	

EMBALLAGER

Varenr.	Beskrivelse	Enhed	Antal
654507	Muffin tray 50x36 mm 24 stk.	50 plader	
48114	Kagepap guld/sølv m/øre, Ø80 mm	250 stk.	
55071	Halvkugleform til 28 stk.	1 stk.	

Let bestilling på cbpwebshop.dk søg på: Påske2018- ingredienser

■ FROMAGEKAGE MED HINDBÆR OG CITRON

KYLLERYLLE



Ingredienser

24 stk. á ca. 83 gram

200 g Credi® Fond Citron (926125)
250 g Vand
1.000 g Debic Piskefløde 35% (21130)
3 g Gul flydende farve (29126)
550 g Credi® Cookies Dark

BASISOPSKRIFT CREDI® COOKIES DARK:

1.000 g Credi® Cookies (936878)
150 g Margarine Røre Blød (36086)
80 g Vand

Arbejdsbeskrivelse:

CREDI® COOKIE DARK:

Alle ingredienser blandes med spatel ved lav hastighed i ca. 2 min.

Dejen rulles til en pølse og deles i stykker, der vejer 23 gram. Sættes på plade og trykkes let, bages ved 175° C i ca. 10 minutter.

CREDI® FOND CITRON:

Credi® Fond Citron opløses i vand, og der tilsættes farve.

Derefter tilsættes ca 1/3 af fløden som er pisket meget let, og det blandes godt sammen. Resten af fløden mænges i.

I halvkugleform (varenr. 55071) sprøjtes 50 g Credi® Fond Citron. 10 g hindbærmarmelade sprøjtes i en ring lidt ned i fromagen, og sidst presses en cookie let ned på hver fromagehul.

Det hele sættes på frost. Når kagerne er gennemfrosne, kan de trykkes ud af silikoneformen.

Der pyntes med brødsticker varenr. 45397 som hoved, vinger laves af to stk. pastel sten varenr. 48433 evt. fæstnet med lidt smeltet chokolade. To små pastel sten stikkes ind mellem cookiebund og fromage krop, som fødder, varenr. 48433. Se pyntoversigt på side 1.

AVANCE: 77%

ved vejl. udsalgspris: kr. 14,-
Beregninger er ekskl. arbejds løn, pynt og emballage

Antal enheder: 24 stk. á ca. 83 gram

Udskriftsdato: 19.1.2018