

FESTLIGE STUDENTERDAGE SKAL FEJRES

# STUDENTERTID

Inspirerende lækkerier fra CBP



**Tærtering sæt**

Varenr. 50772. Ø210 mm. Består af plastring og silikoneform, 1 sæt.



**Brødstickere**

48x55 mm. 150 stk.

**Rød student**

Varenr. 45399

**Blå student**

Varenr. 45400



**Chokoladepynt sommerfugl hvid/pink**

Varenr. 48468.  
30x35 mm. 120 stk.



# FEST OG GLADE DAGE

For en studerende er det en glædens dag, når studenterhuen sættes på hovedet, og eksamensbeviset er i hus. Det er en stor forløsning at nå i mål med den sidste eksamen, så alle de unge mennesker er glade og klar til den festlige periode, der efterfølger.

Til fejring af studentergildet har vi udviklet en smuk studenterkage, fremstillet i en ny type tærteform med tilhørende silikonetop samt pyntet med elegant pynt til studenten.



**Brødsticker tillykke**  
Varenr. 45401  
48x55 mm. 150 stk.



**Chokoladepynt rød Hot lips**  
Varenr. 48467. 30x15 mm.  
177 stk.



**Chokoladepynt Daisy blomst XL**  
Varenr. 48459. Ø34 mm.  
108 stk.



**Chokoladeoblat med guldkrummel**  
Varenr. 48458. Ø20 mm.  
486 stk.



**Krymmel rød**  
Varenr. 600238. 2,5 kg



**Frysetørret hindbær**  
Varenr. 35476. 1 kg.



**Chokoladepynt rose rød**  
Varenr. 48428. Ø45x30 mm.  
15 stk.



**Chokoladepynt rose hvid**  
Varenr. 48414. Ø45x30 mm.  
15 stk.



**Chokoladepynt små røde hjerter**  
Varenr. 48429. 600 g.



**Chokoladepynt mini perle sortiment rød/pink/hvid.**  
Varenr. 48443. Ø14 mm  
312 stk.



**Chokoladepynt hvid perle**  
Varenr. 48415. 120 stk.



**Chokoladepynt rødt hjerte 3D**  
Varenr. 48455. 80 stk.



Inspiration til flot  
og festlig kagepynt



**Plastbakke 'elegant' med  
hængslet låg**

- Mellem str.** Varenr. 45066  
188x135x80 mm. 210 stk.
- Stor str.** Varenr. 45382  
250x110x80 mm. 175 stk.



- Stofbånd rødt**  
Varenr. 45279. 10 mm x 100 m



- Stofbånd guld**  
Varenr. 45334. 3 mm x 50 m



- CBP 'traditionelt'  
finsk kageæske nr. 1**  
Varenr. 48232. 150x150x45 mm.  
500 stk.  
*9 stk. små dessertbægre passer heri*



- Finsk kageæske høj**  
Varenr. 42867. 187x187x80 mm.  
500 stk.  
*9 stk. mellemstørrelse  
dessertbægre passer heri*



**TIL BUTIKKEN U/B**

2 stk. plakater (50x70 cm) til gæstestander og 1 stk. A4 skilt  
til disken (stander og plexiglasholder medfølger ikke).  
Tilbuddet gælder så længe lager haves.

Bestil plakatkapperne på [cbpwebshop.dk](http://cbpwebshop.dk)  
- søg på varenummer 59922

**Dessertbægre Diamante**  
Klar plast. 50 stk.

- Lille str. 60 ml.**  
Varenr. 48064.
- Mellem str. 120 ml.**  
Varenr. 48066.
- Stor str. 200 ml.**  
Varenr. 48068.



**Låg til Diamante dessertbægre**

- Klar plast. 50 stk.
- Lille str.** Varenr. 48065.
  - Mellem str.** Varenr. 48067.
  - Stor str.** Varenr. 48069.





## UDVIKLET AF CREDIN

# STUDENTERKAGE

En imponerende kage til at fejre sommerens glade studenter med

### Ingredienser

2.000 g Linsedej - basisopskrift  
 700 g Topfil vilde skovbær 60% (40208)  
 1.825 g Credi Luksus Cake - basisopskrift  
 175 g Mandler ubehandlede, hele (28077)  
 750 g Creme dell' Artigiano Bianco (32157)  
 2.600 g Credi Fond jordbær - basisopskrift  
 1.000 g Mørk glaze - basisopskrift  
 15 g Frysetørret hindbær (35476)

Mandlerne males til mel og blandes med Credi Luksus Cake dejen. Perforeret ring ø21 cm fra tærteringssettet (varenr. 50772) fores med linsedej rullet ned på ca. 2,8 mm, sprøjtes med 70 g Topfil skovbær i bunden og 200 g Luksus cake dej med mandler ovenpå. Bages ved 180°C i 13-15 min.

Varm den hvide chokoladecreme op til ca. 40°C, og fordel den på de afkølede tærter i et jævnt lag. Drys med lidt frysetørrede hindbær langs kanten af tærten.

Jordbærfromagen støbes i gummiform ø18 cm fra tærteringssettet (varenr. 50772) og glazes direkte efter frost. Placer fromagen oven på tærten og pynt med fx chokolade sommerfugl (varenr. 48468) og rød student brødstickere (varenr. 45399).

Let bestilling på [cbpwebshop.dk](http://cbpwebshop.dk) - søg på: Student2020-side4

Der tages forbehold for udsolgte varer, pris- og afgiftsændringer samt tryk- og fotofejl.

INGREDIENSER  
 NONFOOD  
 BAGERILØSNINGER

### Basisopskrift linsedej 2.675 g

1.250 g CBP Hvedemel (4001)  
 825 g TF Super Rulle 16 (36099)  
 245 g Flormelis (34500)  
 150 g Helæg pasteuriserede (36213)  
 25 g Orkide Bagepulver (964124)

Alle ingredienser æltes til en homogen masse og opbevares køligt indtil anvendelse.

### Basisopskrift Credi Luksus Cake 1.825 g

1.000 g Credi Luksus Cake (935535)  
 325 g Helæg, pasteuriserede (36213)  
 300 g Planteolie,vegetabilisk (33417)  
 200 g Vand

Alle ingredienser + de maledede mandler røres sammen med spartel ved medium hastighed i 5 min.

### Basisopskrift Credi Fond jordbær 1.450 g

200 g Credi Fond Jordbær (926110)  
 250 g Vand  
 1.000 g Debic Piskefløde 35% (21130)

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

### Basisopskrift mørk glaze 685 g

200 g Sødmælk  
 220 g Stødt Melis (34405)  
 250 g CBP Vekao Mørk 20% (32285)  
 15 g Husblas (21976)

Husblas lægges i blød i koldt vand. Mælk og sukker varmes op til lige under kogepunktet. Den udblødte husblas opløses i den varme mælkeblanding, som derefter hældes i et litermål sammen med chokoladen.

Lad dette stå ca. 1 min., inden den blendes med stavblender uden at få lavet for mange luftbobler.

Glazen skal køle ned til omkring 37°C, før den er klar til brug.

**AVANCE: 55%**

ved vejl. udsalgspris:  
 stykpris: 75,-

*Beregninger er ekskl. arbejds løn, pynt og emballage*

10 stk. à 772 gram

