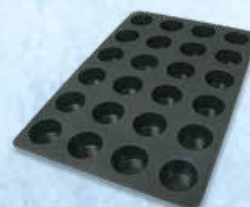


UHHUHU!

SKRÆMMENDE HALLOWEEN

Uhyggelige produkter fra CBP



NYHED

- Silikoneform muffin**
Varenr. 50774.
Ø69x39 mm, 24. stk.



- Chokoladepynt flagermus**
Varenr. 48466.
33 x 55 mm, 192 stk.
Så længe lager haves



- Chokoladepynt hvidt spøgelse**
Varenr. 48465.
45 x 42 mm, 128 stk.
Så længe lager haves



GYS OG GRU TIL HALLOWEEN



Med et blodigt og skærmende tandsæt har halloween traditionen efterhånden bidt sig fast i danskerne. Både børn og voksne klæder sig ud, fester og går i optog med andre uhyggelige skabninger.

TIL BUTIKKEN U/B*

2 stk. plakater (50×70 cm) til gadestander og 1 stk. A4 skilt til disken (stander og plexiglas-holder medfølger ikke).
Tilbuddet gælder så længe lager haves.

Bestil plakatpakken på cbpwebshop.dk
- søg på varenr. 59906

* Gældende for Premium kunder



KAGEPYNT



- Chokoladepynt R.I.P gravsten**
Varenr. 48461. 3 ass. størrelser.
109 stk.
Så længe lager haves



- Chokoladepynt Happy Halloween skilt**
Varenr. 48460. 35 x 77 mm.
60 stk.
Så længe lager haves



- Chokoladepynt, græskarhoved**
Varenr. 48400. 28 x 30 mm.
290 stk.
Så længe lager haves



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



- Halloween brødstikker, rund**
Varenr. 45390. 48 x 55 mm.
150 stk.



- Halloween brødstikker, 6-kantet**
Varenr. 45391. 48 x 55 mm.
150 stk.



- Græskarmand på pind**
Varenr. 52430. 144 stk.



- Heksehæt på pind**
Varenr. 52432. 144 stk.



- Krymmel, brun**
Varenr. 600233. 2,5 kg



- Krymmel gul**
Varenr. 600236. 2,5 kg



- Krymmel, grøn**
Varenr. 600237. 2,5 kg



- Chokoladespåner, orange**
Varenr. 48402. 2,5 kg

INDPAKNING OG EMBALLAGER



- Tulipanform regnbuefarvet**
Varenr. 48149.
50/160x160 mm 1.000 stk.



- Kagekapsel autumn sort**
Varenr. 48035. Ø50x35 mm.
1.000 stk.



- Kageæske bund**
Varenr. 49124. Brun karton.
180x180 mm. 240 stk.

- Låg til kageæske**
70% RPET plast. 180x180 mm.
240 stk.

- Højde 65 mm**
Varenr. 49125.

- Højde 85 mm**
Varenr. 49126.



- Formpresset bakke**
Varenr. 50425. Ø197/158 mm,
højde 38 mm. 600 stk.



- Stofbånd, brun**
Varenr. 45170. 10 mm x 100 m.
Så længe lager haves



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



- Cellofanpose med klodsbund**
Varenr. 49839. 60 x 50 x 200 mm.
1.000 stk.



- Kagepap med "øre" guld/sølv**
Varenr. 48132. Vendbar. 95 x 56 mm.
200 stk. Passer til cellofanpose
60x50x200 mm (varenr. 49839).



*Flot og indbydende
indpakning af cookies*

- Smoothieglas klar PET**
Varenr. 45817. 30 cl.
Ø95 x 105 mm. 800 stk.

- Jutegarn natur**
Varenr. 58242.
1,1 mm x 120 m.

- Cellofanpose med klodsbund**
Varenr. 49837.
100 x 60 x 300 mm. 500 stk.



- Plastbakke "Elegant" med hængslet låg**
Varenr. 45066. Klar A-PET plast.
188 x 135 x 80 mm. 210 stk.



- Buet folieæske til tall cakes**
Varenr. 50112. 180x180x135 mm.
50 stk.

■ UDVIKLET AF CREDIN



SPOOKY COOKIES

Klassiske mørke cookies med et Halloween-twist

Ingredienser

- 1000 g Credi® Cookies Dark/mørk (936878)
- 150 g Margarine Røre Blød (36086)
- 80 g Vand
- 200 g Chokoladepynt græskarhoved (48400)

Cookieblanding og margarine røres med spartel ved lav hastighed i 2 min. Vandet tilsættes og der mixes yderligere 1 minut. Dejen rulles

til en pølse og vejes af på 10 g pr. cookie. De sættes på en plade og trykkes let.

Bages ved 170° C i 9 minutter, alt efter hvor blød cookien ønskes i midten. Mens kagerne stadig er varme placeres pynt ovenpå og trykkes let fast. Lad kagerne køle helt ned, inden de pakkes.

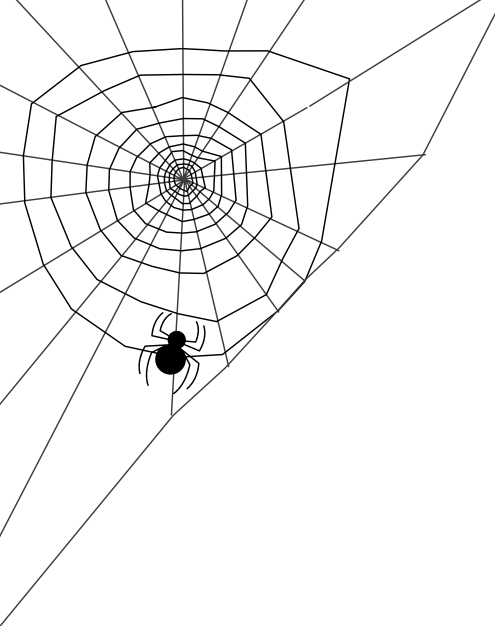
AVANCE: 65-72%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: 5,- / 5 stk. 20,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

110 stk. à 13 gram





■ UDVIKLET AF CREDIN

MUMIE CUPCAKE

Pynt med hvid dekorationsglasur

Ingredienser

50 g Luksus Brownie Cupcakes
8 g Dekorationsglasur hvid
1 g Pikeringsgelé (27041)

Luksus brownie cupcake

1000 g Luksus brownie (936621)
250 g Helæg pasteuriseret (36213)
250 g Planteolie, vegetabilsk (33417)
150 g Vand

Dekorationsglasur, hvid

500 g Flormelis (34500)
75 g Æggehviter, Cater (36201)

50 g Luksus Brownie vejes af i kagekapsel (varenr. 48035) og bages ved 180° C i ca. 18 min.

Efter afkøling dekorerer med dekorationsglasur. Til øjne kan man evt. bruge Pikeringsgelé.

TIP En rund tylle på ø5 mm presses flad i munden for at kunne lave mumiens bandager.

AVANCE: 81-84%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: 14,- / 4 stk. 50,-

Beregninger er ekskl. arbejdsløn og emballage

30 stk. à 59 gram

MARENGS- SPØGELSER

Små spøgelses af marengs til Halloween

Ingredienser

2000 g Stødt melis (34405)
800 g Vand
100 g Marengs (962512)
150 g CBP Vekao mørk 20% (32285)

Marengs og sukker blandes i en kedel. Vandet varmes op til omkring 80° C, og tilsættes de tørre ingredienser. Der piskes ved middel

hastighed i ca. 8 minutter. Er skummet ikke fast nok øges hastigheden, og der piskes yderligere et par minutter.

Spøgelseme sprøjtes ud med rund tyl i ønsket størrelse, og bages ved 90° C i 2-3 timer.

Efter afkøling tegnes der øjne og mund på spøgelseme.



AVANCE: 83-92%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: 2,- / 20 stk. kr. 20,-
Beregninger er ekskl. arbejdsløn og emballage

305 stk. à 10 gram

SPIDERKAGE

Skræmmende lækker chokoladekage med orange smag

Ingredienser

6.000 g Mørk kagebund - basisopskrift
200 g Orange pasta (29165)
300 g XOCOFINE minidrops mørk 44%, bagstabile (32005)
1.200 g Orange glasur - basisopskrift
120 g CBP Vekao mørk 20%, overtræk (32285)
38 g Chokoladepynt perle hvid (48415)

Den mørke kagedej blandes med orange pasta og chokoladedrops, og 500 g vejes af i form (varenr. 50425). Kageme bages ved 160°C i ca. 40 min.

Når kagerne er kølet af, glaseres de med 100 g orange glasur, og når glasuren er stivnet tegnes et spindelvæv på kagen med mørk overtræk. Pynt med en albino edderkop/hvid perle eller andet halloween pynt.

Basisopskrift mørk kagebund

3.200 g Credi Softcake Mørk (936219)
960 g Planteolie, vegetabilsk (33417)
1.120 g Helæg pasteuriserede (36213)
720 g Vand

Alle ingredienser røres sammen med spartel i 3-5 min. ved medium hastighed.



Basisopskrift orange glasur

1.014 g Fondant (802336)
152 g Vand
30 g Appelsinpasta (28743)
4 g Rød flydende farve uden E120 (29167)
4 g Golden Gul farve (29123)

Alle ingredienser røres sammen til en ensartet masse. Varmes lidt op inden brug.

AVANCE: 47%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: 60,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

12 stk. à 655 gram

FORKLÆDTE NAPOLEONSHATTE

Forklæd en napoleonshat med et hvidt lagen af marzipan, øjne af chokolade og en bund dyppet i hvid chokolade.





UDVIKLET AF CREDIN

SPOOKY HALLOWEEN MUFFINS

Skønne og skræmmende kager, der skaber stemning og blikfang i butikken.

Ingredienser

- 1.650 g Luksus Brownie Cupcakes - basisopskrift
- 1.825 g Credi Luksus Cake - basisopskrift
 - 5 g Gul flydende farve (29126)
 - 3 g Rød flydende farve (29167)
- 170 g Callebaut Mørk chokolade bagestabil creme (32145)
- 170 g Callebaut Creme dell'Artigiano, hvid (32157)
- 96 g Chokoladepynt, spøgelse hvid (48465)
- 72 g Chokoladepynt, mørk, flagermus (48466)

Sprøjt Luksus Brownie dej (ca. 34 g) i hvert hul i silikone muffinform (varenr. 50774). Bland gul og rød farve i Credi Luksus Cake dejen, og fyld

ca. 38 g ovenpå browniedej. Bages ved 170-180° C i ca. 20 min.

Når kagerne er kølet let af, vendes de ud af formen. Lun chokoladecremene, til de er ca. 38-40° C, og dyp den ene halvdel af kagerne i hvid chokoladecreme, og den anden halvdel i mørk chokoladecreme.

Tegn et spindelvæv på toppen og pynt med enten et spøgelse eller en flagermus.

Basisopskrift Luksus Brownie Cupcakes

- 1.000 g Luksus brownie (936621)
- 250 g Helæg pasteuriserede (36213)
- 250 g Planteolie, vegetabilsk (33417)
- 150 g Vand

Alle ingredienser røres sammen ved lav hastighed i 5 min.

Basisopskrift Credi Luksus Cake

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

Alle ingredienser røres sammen ved lav hastighed i 5 min.

AVANCE: 68-73%

ved vejl. udsalgspris:
stykkpris: 18,- / 4 stk. 60,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

48 stk. à 83 gram

Let bestilling på cbpwebshop.dk - søg på: *halloween2020-side8*

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

INGREDIENSER
NONFOOD
BAGERILØSNINGER

