

DEN SØDE JULETID

GLADE JUL, DEJLIGE JUL

Klassikere samt nye juleprodukter fra CBP



NYHED

- Chokoladepynt juletræ med pynt**
Varenr. 48418. 46x56 mm.
60 stk.



- Chokoladepynt små stjerner mørk**
Varenr. 48406.
600 g.



- Tærtering sæt**
Varenr. 50772. Ø210 mm.
Består af plastring og
silkoneform. 1 sæt.



- Odense støv rosa**
Varenr. 46273.
5 g.



CBP

JULESTEMNING OG DEJLIGE JULEKAGER

Så nærmer vi os den søde juletid, hvor du rigtig kan forkæle dine kunder med velduftende og velsmagende julelækkerier.

Pynt både butikken og dine kager ekstra festligt op til stor glæde for både børn og voksne. Bag en dejlig julekage eller få inspiration til pyntning af dine honning og sirupskager her i hæftet.

Glædelig jul ønsker vi jer alle.



TIL BUTIKKEN U/B*

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

Bestil plakatpakken på cbpwebshop.dk
- søg på varenr. 59907

* Gældende for Premium kunder



Brødstikker julemand
Varenr. 45394. 6-kantet.
48x55 mm. 150 stk.



Brødstikker julehjerter
Varenr. 45392. Rund.
48x55 mm. 150 stk.



Nissehoved på pind
Varenr. 52603. 100 stk.



Julemand på pind
Varenr. 35478. Plast/papir.
100 stk.
Så længe lager haves



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



Bageform juletræ
Varenr. 44710. 140x160x35 mm.
200 stk.
Så længe lager haves



Muffinform rød m/prikker
Varenr. 48194. B:50 mm,
h:40 mm. 300 stk.



Stjerneform
Varenr. 50077. Folie. 600 ml.
Ø216 mm. 50 stk.

SMUK PYNT TIL DINE JULEKAGER



- Candy stok med røde striber**
Varenr. 48464. 30x20 mm.
310 stk.



- Chokoladepynt 3D rødt hjerte**
Varenr. 48455. 22x20 mm.
80 stk.



- Chokoladepynt snemandskugler**
Varenr. 48463. Ø28 mm. 96 stk.



- Chokoladepynt stjerne mørk**
Varenr. 48403. 30x30 mm.
304 stk.



- Overførselsark med rensdyr**
Varenr. 48500. 30x40 cm. 30 stk.



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



- Chokoladepynt hvid perle**
Varenr. 48415. Ø20 mm.
120 stk.



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



- Chokoladepynt snemand**
Varenr. 48404. 20 x 26 mm.
80 stk.



- Chokoladepynt rensdyr firkanter**
Varenr. 48462. 30x30 mm. 175 stk.



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



- Chokoladespåner hvid**
Varenr. 32008. 2,5 kg.



- Chokoladespåner mørk**
Varenr. 32007. 2,5 kg.



- Chokoladepynt små stjerner hvid**
Varenr. 48444. 600 g.



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



- Odense guldstøv**
Varenr. 46267. Dåse á 5 gram



- Odense støv sølv**
Varenr. 46268. Dåse á 5 gram.
Så længe lager haves

JULEEMBALLAGER



Deli plastbægre klar i PET plast

- 350 ml.**
Varenr. 49100. 500 stk.
- 450 ml.**
Varenr. 49101. 500 stk.
- 750 ml.**
Varenr. 49102. 500 stk.
- Deli låg fladt klar PET**
Varenr. 49103. 500 stk.
Passer til Deli plastbægre varenr. 49099, 49100, 49101 og 49102



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

Deli plastbægre i PET plast

- 250 ml./ø70 mm**
Varenr. 49150. 225 stk.
- Alu låg ø70 mm**
Varenr. 49153. 100 stk.
Passer til Deli bæger varenr. 49150
- 500 ml./ø89 mm**
Varenr. 49152. 100 stk.
- Alu låg ø89 mm**
Varenr. 49155. 100 stk.
Passer til Deli bæger varenr. 49155
- 750 ml./ø100 mm inkl. alulåg**
Varenr. 49156. 80 stk.



Plastbakke firkantet i klar APET plast

- 750 ml.**
Varenr. 49121. 480 stk.
- 1.000 ml.**
Varenr. 49122. 480 stk.

Låg til firkantede klare plastbakker

Varenr. 49123. 480 stk. Passer til varenr. 49121 og 49122.



Plastbakke m/hængslet låg i PET plast

- 500 ml.**
Varenr. 45239. 145x115x54 mm.
500 stk.
- 750 ml.**
Varenr. 45043. 177x125x63 mm.
400 stk.
- 1000 ml.**
Varenr. 45049. 177x125x85 mm.
400 stk.

Plastbakke 'elegant' med hængslet låg

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



Plastbakke firkantet sort 500 ml.

Varenr. 57370. 640 stk.

Låg til 500 ml. bakke

Varenr. 57371. 640 stk.
Passer til sort plastbakke varenr. 57370



Begge indlæg passer i chokoladeæskerne



- Rundt indlæg til chokoladeæske**
Varenr. 600404. Ø134x22 mm.
Rum Ø44 mm. 50 stk.



- Indlæg til chokoladeæske**
Varenr. 600411
40x40x24 mm. 100 stk.



NYHED

- Chokoladeæske m/firkanet røde**
Varenr. 600403. Hvid.
137x137x34 mm. 100 stk.

- Chokoladeæske m/rund røde**
Varenr. 600408. Sort.
137x137x50 mm. 225 stk.



PAK DET SMUKT IND



NYHED

- Juleetiket glædelig jul**
Varenr. 50684. Ø91 mm. 100 stk.



NYHED

- Juleetiket glædelig jul**
Varenr. 45903. 52x42 mm. 100 stk.



- Spidsposer i plast med nisser & mistelten**
Varenr. 58244. 250x510 mm. 50 stk.

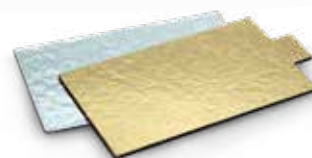
Cellofanposer med klodsbund

- 100x60x300 mm**
Varenr. 49837. 500 stk.
- 140x60x300 mm**
Varenr. 49836. 500 stk.
- 100x65x220 mm**
Varenr. 46043. 1.000 stk.
- 140x65x170 mm**
Varenr. 43541. 1.000 stk.
- 140x65x205 mm**
Varenr. 43542. 1.000 stk.
- 140x90x360 mm**
Varenr. 46041. 500 stk.
- Cellofanpose flad**
Varenr. 43097. 200x250+5 mm. 2.000 stk.



- Cellofanpose med klodsbund**
Varenr. 49839
60x50x200 mm. 1.000 stk.

- Kagepap med "øre" guld/sølv**
Varenr. 48132. 95x56 mm. 200 stk.
Passer i cellofanpose
60x50x200 mm varenr. 49839.



Labels med frostklæb

- Klar rød** Varenr. 50697
60x160 mm. 400 stk. pr. rulle
- Brun** Varenr. 50700
60x160 mm. 400 stk. pr. rulle
- Grøn** Varenr. 50702
60x160 mm. 400 stk. pr. rulle
- Lyserød** Varenr. 50703
60x160 mm. 400 stk. pr. rulle



- Klodsbundspose brun med røde**
Varenr. 45591. 120x85x250 mm. 500 stk.



- Kartonsleeve brun**
Varenr. 48349. 250 stk. Passer til cellofanpose 100x60x300 mm varenr. 49837.

TIP!

Lav en fin sampak af småkager, chokolade og andre lækkerier i guldæsken



- Plastpose CPP på bøjle**
Varenr. 49160
220x315/40+40x0,035 mm
1.000 stk.



- Sandwichpapir**
Varenr. 55276. Varmebestandig, fedtafvisende. 30x40 cm. 500 stk.



- Kageæske finsk nr. 1 guld**
Varenr. 48299. 150x150x45 mm.
250 stk.



- Jutegarn natur**
Varenr. 58242. 1,1 mmx120 m.



- Stofbånd rød**
Varenr. 45279. 10 mmx100 m.



- Tape rød**
Varenr. 49820. 9 mmx66 m.



- Stofbånd guld**
Varenr. 45334. 3 mmx50 m.



- Gun clips brun papir**
Varenr. 50763. 80 mm.
1.000 stk.



- Gun clips hvid papir**
Varenr. 42804. 75 mm. 1.000 stk.



Juleposer
PEFC godkendt papir

- 1,5 kg**
Varenr. 46630. 210x275 mm
1.000 stk.
- 4 kg**
Varenr. 46632. 270x455 mm
1.000 stk.
- 2,5 kg**
Varenr. 46631. 270x335 mm
1.000 stk.
- Grovbred stor**
Varenr. 46633. 160/80x455 mm
500 stk.

FLOT JULEKALENDER

til dine hjemmelavede julelækkerier



Julekalender
Varenr. 48354. 396x136x22 mm.
35 stk.



Indlæg til chokoladeæske
Varenr. 600411. 9 huller på
40x40x24 mm. 100 stk.



■ UDVIKLET AF CBP'S FAGBAGERE

RISALAMANDE DESSERTKAGE

Ren julelykke - perfekt både som kage og dessert

Ingredienser

750 g Piskefløde
500 g Risengrød (22164)
175 g Vand
150 g Credi Fond Neutral (926123)
60 g Stødt melis (34404)
50 g Vanillesukker (964515)
480 g Kiksebund - basisopskrift
360 g Topfil Kirsebær (40215)

Credi Fond røres op med vand, og mænges i den letpiskede fløde, sammen med de øvrige

ingredienser. Sprøjtes på kiksebunden og fryses. Pyntes af med kirsebær og ristede mandler.

Basisopskrift kiksebund

400 g Kiks, fuldkoms-/digestivetype
200 g Smør Saltet (36063)
5 g Kanel stødt (29477)

Kiksene knuses og røres op med kanel og smør. Der kan med fordel anvendes Bastognekiks fremfor digestive.

Presses ud i siliconemåtte (varenr. 50774) og fryses.

AVANCE: 74%

ved vejl. udsalgspris:
17,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

24 stk. à 105 g



UDVIKLET AF CBP'S FAGBAGERE

JULEKAGE MED KIRSEBÆR

En klassiker med et twist af jul

Ingredienser

2500 g Credi® Softcake mørk (936219)
875 g Helæg pasteuriseret (36213)
750 g Planteolie, vegetabilsk (33417)
560 g Vand
750 g Topfil Kirsebær 5 kg (40215)
600 g XOCOFINE mørk 60% drops (32000)
300 g Saltet smør (36063)

Ingredienserne til Softcake mørk + kirsebær-
marmelade røres med spatel ved medium

hastighed i 4-5 minutter. Dejen hældes i en
rammekage ramme foret med bølgepergament
(varenr. 650102), og bages i ca. 60 minutter.
Chokolade og smør smeltes og røres sammen
til en ensartet masse. Når kagen er kølet af
overtrækkes med chokoladesmør blandingen.
Kanterne skæres rene, og kagen deles i 2x7
stykker.

Pynt kagerne med julestikkere (varenr. 45394
og 45392) samt firkanter med rendsyd (varenr.

48462) og små stjerner (varenr. 48406) vendt i
rosa støv (varenr. 46273).

AVANCE: 55%

ved vejl. udsalgspris:
50,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn, pynt og emballage

14 stk. à 453 g



UDVIKLET AF CBP'S FAGBAGERE

TIP!

Kan også laves
i en vegansk udgave
med Credi Cake
Vegan (varenr.
989815)



JULETRÆ MED INGEFÆR

Fin julekage med et strejf af ingefær

Ingredienser

3.650 g Credi Luksus Cake - basisopskrift
40 g Ingefær stødt (29707)
600 g Credin hvid fondant
- basisopskrift

Kagedejen tilsættes stødt ingefær og hældes i en ramme foret med bølgepergament og bages ved 170°C i ca. 45 min. Når kagen er kølet af, glaseres den med hvid glasur og pyntes med hakkede pistacienødder (ca. 20 g) og hakkede tranebær (ca. 20 g). Kagen kan enten skæres ud som normale skærekager, eller den kan deles i aflange baner, som derefter skæres

ud i trekanter (H: 9 cm x B: 7 cm) og sælges stykvis som små juletræer.

Basisopskrift Credi Luksus Cake 3.650 g

2.000 g Credi Luksus Cake (935535)
650 g Helæg pasteuriserede (36213)
600 g Planteolie, vegetabilsk (33417)
400 g Vand

Alle ingredienser røres sammen ved medium hastighed i 5 min. 2.600 g dej vejes af i en kantplade 45x60 cm foret med siliconepapir. Bages ved 180 grader i 18-20 min.

Basisopskrift Credin hvid fondant 7.660 g

1.000 g Vand
6.660 g Fondant (802336)

Røres sammen til en passende konsistens.

AVANCE: 76-80%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: 12,- / 2 stk. 20,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn, pynt og emballage

61 stk. à 70 gram

SKØNNE HONNINGKAGER

HONNINGKAGER

Varenr.	Beskrivelse
2729	Honningkage Små Hjerter 25 g, 72 stk. pr. karton
1102	Honningkage Store Hjerter 54 g, 48 stk. pr. karton
1103	Honningkage rund 18 g, 90 stk. pr. karton
21119	Honning Måtter 450 g, 6 stk. pr. karton
21118	Honningkagedej, 12,5 kg

CHOKOLADE

Varenr.	Beskrivelse
32000	XOCOFINE mørk 60% drops, 10 kg
32097	Chokolade hvid 27% knap, 10 kg
32304	XOCOFINE mælk 35% knap, 10 kg
32004	XOCOFINE mørk 71% knap, 10 kg
32285	CBP Vekao mørk 20%, 12,5 kg

FYLD

Varenr.	Beskrivelse
29063	Luksus Smørcreme, 10 kg
30106	CBP Abrikosmarmelade, 15 kg



HONNINGKAGER

Ingredienser

1.000 g Honningkagedej (21118)
10 g Potaske (21926)
7,5 g Hjortetakssalt (29491)
5,5 g Honningkagekrydderi (29302)
10 g Blomme pasteuriserede skrabe (36204)

Potaske røres op i et par skefulde vand. Dejen tilsættes krydderier og æggeblommer. Dejen røres til den er homogen, dog max. 5 minutter, og hviler 24 timer i bageriet.

Inden brug røres den igen max. 3 minutter. Bagetid ca. 10-12 minutter ved 180-200°C.



INSPIRATION

til afpyntning af
honningkager

□ **Glansbillede 787**
Varenr. 52624. Ark med
4 hoveder. 50 ark.
Så længe lager haves



□ **Glansbillede 873**
Varenr. 52625. Ark med
16 hoveder. 50 ark.





RÅVARER TIL JUL

JULENS KAGER

Varenr.	Beskrivelse
946915	Klejnefix, 10 kg
935525	Credi® Multicake, 10 kg
971210	Credi® Berliner, 20 kg
40505	Ireks Gold. Berliner, 12,5 kg
2066	Berliner u/sukker og fyld, 60 g. 48 stk.
37510	Pebernødder, 12,5 kg

NØDDER

Varenr.	Beskrivelse
28029	Hasselflager 0,8-1,0. 12,5 kg
28050	Hasselflager 1,2-1,5. 5 kg
28026	Hasselflager 1,2-1,5. 12,5 kg
28204	Hasselnødder hele, 5 kg
28025	Hasselnødder, hakkede 2-4 mm, 12,5 kg
28075	Mandelflager m/hinde, 12,5 kg
28076	Mandelsplitter, 5 kg
28547	OM Mandelflager u/hinde, 1x5 kg
28556	OM Mandelsplitter, 5 kg
28525	OM Mandler, smuttede, 1 kg

SUKKER

Varenr.	Beskrivelse
27601	Invertsukker m/20% honning, 12,5 kg
27615	Invertsukker m/honningaroma, 15 kg
27303	Sirup Gul, 15 kg
21769	Brød- og kagesirup, 12,5 kg
27616	Øko blomsterhonning, 12,5 kg
27010	Brunkagesirup, 15 kg

JULENS KONFEKT

Varenr.	Beskrivelse
35103	OM Kranse XX, 2x5 kg
35007	OM Bitter 00, 2x5 kg
35500	OM Nougat 1, 6x1 kg

OLIER/FEDTSTOFFER

Varenr.	Beskrivelse
33445	Fritura Grøn Transfri, 10 liter
33411	Jordnøddeolie, 5 kg
38871	Palmin, 500 g, 10 pakker
33448	Pure Oil Fritureolie, 10 liter



FRUGT OG BÆR

Varenr.	Beskrivelse
31220	Frugtmix, 5 kg
600311	Grønne Cocktail bær, 5 kg
600678	Røde Cocktail bær, 2 kg
31235	Sukat skåret 3x3 mm, 5 kg
31245	Orangeterninger, 5 kg
26042	Øko Rosiner, 12,5 kg
31007	Rosiner select, 12,5 kg

RISALAMANDE

Varenr.	Beskrivelse
22164	Puratos Risengrød, 4 kg
30473	Kirsebærsovs, 5 kg
49561	Dessertbæger på fod, 200 ml. Ø95x60 mm, 25 stk.
49564	Låg til dessertbæger på fod Ø95 (passer til 49561), 25 stk.
48061	Dessertbæger Dorico, 200 ml., 50 stk.
48066	Dessertbæger Diamante 120 ml. mellem størrelse, 50 stk.
48067	Låg til dessertbæger Diamante 120 ml. (passer til 48066)

KRYDDERIER

Varenr.	Beskrivelse
31320	Appelsinrasp, 5 kg
31300	Citron Rasp, 5 kg
29575	Brunkagekrydderi, 1,5 kg
29491	Urtehave Hjortetakssalt, 700 g
29302	Honningkagekrydderi, 1,5 kg
29707	Ingefær stødt, 320 g
29712	Kanel stødt, 4,5 kg
29477	Kanel stødt 480 g
29474	Urtehave Kardemomme Premium, 460 g
29703	Kardemomme stødt, 320 g
29490	Urtehave Natron, 900 g
29705	Nelliker stødt, 380 g
21926	Potaske, 1 kg
964515	Vaniljesukker, 4,5 kg

VEJSALT

Varenr.	Beskrivelse
34835	Vejsalt, 25 kg



UDVIKLET AF CBP'S FAGBAGERE

JULEKAGE 2020

Elegant og virkelig lækker kage til julefesten

Ingredienser

1.700 g Linsedej - basisopskrift
 2.200 g Credi Luksus Cake - basisopskrift
 100 g Pistacie pasta (29180)
 2.000 g Credi Fond Neutral - basisopskrift
 20 g Vanillesukker (964515)
 750 g Topfil Kirsebær (40215)
 800 g Creme dell'Artigiano Bianco (32157)
 600 g Calleb Nocciola fyldning (32144)

Bland pistacie pasta sammen med Luksus Cake dejen. En perforeret ring Ø21 cm (varenr. 50772) fores med linsedej rullet ned på ca. 2,8 mm. Fyld 230 g Luksus Cake dej med pistacie i formen. Bages ved 185°C i 12-14 min.

Credi Fond Neutral tilsættes vaniljesukker og støbes i gummiform Ø18 cm (varenr. 50772). Sprøjt 75 g kirsebær topfil ovenpå fromagen og sæt formen på frost.

Varm Nocciola op til ca 40°C og fordel den på den afkølede tærte i et jævnt lag. Varm den

hvide chokoladecreme op til ca. 40°C og overtræk vaniljefromagen direkte efter frost.

Placer fromagen oven på tærten og pynt med chokoladepynt juletræ (varenr. 48418), mørke små stjerner (varenr. 48406) med rosa støv (varenr. 46273) samt hakkede pistacienødder (varenr. 28061).

Basisopskrift linsedej 2.675 g

1.250 g CBP Hvedemel (4001)
 825 g Super Rulle 16 (36099)
 425 g Helæg pasteuriserede (36213)
 25 g Orkide Bagepulver (964124)

Alle ingredienser æltes sammen til en homogen masse.

Basisopskrift Credi Luksus Cake 1.825 g

1000 g Credi Luksus Cake (935535)
 425 g Helæg pasteuriserede (36213)
 300 g Planteolie,vegetabilsk (33417)
 200 g Vand

Alle ingredienser røres sammen med spartel ved lav hastighed i 5 min.

Basisopskrift Credi Fond Neutral 1.450 g

200 g Credi Fond Neutral (926123)
 200 g Vand
 1.000 g Debic Piskefløde 35% (21130)

Credi Fond opløses i vand. Der tilsættes 1/3 af fløden, som er meget letpisket, og det blandes godt sammen. Resten af den letpiskede fløde mænges i.

AVANCE: 62%

ved vejl. udsalgspris:
 stykpris: 100,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn, pynt og emballage

Antal enheder: 10 stk. à 817 gram

Let bestilling på cbpwebshop.dk - søg på: jul2020-side16

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

INGREDIENSER
 NONFOOD
 BAGERILØSNINGER

