



#SNACKIFICATION

Få inspiration til små, nemme og lækre måltider, der kan friste dine kunder hele dagen



Følg CBP på
[cbp.bageri](https://www.instagram.com/cbp.bageri)

SULTEN EFTER EN SNACK?

Sunde snacks er ikke en fremtidstrend. Det er her og nu. Se blot kølemontren i en 7-Eleven; den bugner af mini-salater, chiagrød, ingefærshots og smoothies.

Kunderne kræver sundere alternativer. For vi danskere elsker at snakke, og travle kunder sætter pris på små, nemme og lækre måltider, der kan passe ind mellem dagens mange gøremål.

For at hjælpe dig godt i gang med snacks har CBP's fagkonsulenter været kreative i vores bageri. De har udviklet og gennemtestet en lang række gode produkter, som du nemt kan lave, og som matcher dine kunders behov.

Lad dig inspirere på de næste sider. Velbekomme.

HVAD ER "SNACKIFICATION"?

Flere og flere af døgnetts måltider indtages som snacks.

Det vil sige som små mellemmåltider, der ikke skal tilberedes, men som kan indtages på farten eller på bænken i parken på få minutter.

"Snackification" er betegnelsen for denne trend frem mod mindre og flere måltider.







TIP!

Tilsæt 100 g mørk brødmalt og 100 g ristet malt for at få et mørkt fladbrød.

FLADBRØD & SNACKBRØD

22 stk. á 500 gram

Ingredienser

- 3.000 g Hvedemel Manitoba Casillo (33816)
- 1.500 g Bygsur 20aktiv, flydende (802038)
- 1.000 g Ølandshvede fuldkorn (23002)
- 1.000 g Durum Extra Arancio (33895)
- 200 g Solsikkekerner bakery (33167)
- 150 g Salt uden jod (34809)
- 100 g Chia frø (33001)
- 100 g Hørfrø (33120)
- 100 g Græskarkerner (33195)
- 100 g Planteolie, vegetabilsk (33417)
- 40 g Kronjäst original gær (36018)
- 3.000 g Vand 1
- 1.000 g Vand 2

Ingredienserne (minus salt og vand 2) æltes 10 min. langsomt. Salt tilsættes og vand 2 (lidt efter lidt), og dejen æltes skær i 2. gear. Ligger 60 min. i dejkasse. Dejen stødes (foldes sammen) og stilles på køl i 1-2 døgn.

Opslåning: Dejen tages fra køl og skal stå 1-2 timer i bageriet inden forarbejdning.

Fladbrød

Vejes af på 500 g og strammes lidt op (aflange). Hviler 30 min. inden dejen strækkes ud i pladens længde. Efter endnu 30 min. hviletid trykkes dejen ud i 20x60 cm. Kan drysses med frøblanding inden fladbrødet bages ved 250°C i ca. 12-15 min. Efter afbagning pensles med olivenolie, og fladbrødet skæres i passende størrelse.

Snackbrød

Vendes ud i frøblanding og hakkes af på 25 g.

GRØNKÅLS CRACKERS

298 stk. á 25 gram

Ingredienser

3.000 g CBP Hvedemel (4001)
1.000 g CBP Fuldkornshvedemel (4090)
600 g Frossen grønkål (2571)
250 g Græskarkerner (33195)
250 g Hørfrø (33120)
200 g Butter Pastry 100% (36183)
80 g Kronjäst original gær (36018)
50 g Salt uden jod (34809)
40 g Mørk brødmalt (20100)
2.000 g Vand

Alle ingredienser køres sammen og dejen æltes skær. Dejen hviler 15 min. på bordet.

Rulles ned til 2 mm og lægges på plader, kanterne skæres rene. Raskes i 30 min + tørraskes. Skæres med spore jern til ønsket størrelse. Stryges med vand og drysses med salt eller anden topping.

Bages ved 190°C i ca. 20-30 min.



Inspiration til topping?
Spørg vores
fagkonsulenter

CHOKO ORANGE SCONES

170 stk. á 40 gram

Ingredienser

- 2.230 g CBP Fuldkornshvedemel (4090)
- 1.500 g Kærnemælk
- 1.300 g Appelsinkompot - basisopskrift
- 800 g Saltet smør (36063)
- 500 g XOCOFINE bagstabile drop 44% (32005)
- 340 g Stødt melis (34404)
- 100 g Orkide bagepulver (964124)
- 40 g Salt uden jod (34809)
- 20 g Urtehavens kardemomme Premium (29474)

Appelsinkompot

- 1.000 g Appelsin, rå
- 300 g Stødt Melis (34404)

Skær smørret i små tern gerne 0,5 x 0,5 cm og sæt det i fryseren til det er helt hårdt. Kan være en fordel at gøre det dagen før. Kør nu de andre ingredienser sammen, men kun lige så det hele er kørt sammen. Tilsæt det frosne smør sammen med appelsinkompot og chokolade. Køres kun lige, så det fordeles lidt i dejen. Dejen rulles ned på 18 mm og stikkes ud på 40 g. Sættes på plade med papir og bages på 200°C i ca. 11-13 min.

Appelsinkompot

Enderne skæres fra de friske appelsiner og smides ud. Resten skæres i grove stykker med skræl. Kommes op i en gryde, dækkes med vand og sættes til at koge. Når det koger, hældes vandet fra og sukker tilsættes. Nu skal det simre i 1 time.

Herefter tages gryden af og saften presses fra. Kompotten køles ned til den skal anvendes.



TIP!

Saften fra appelsinkompotten kan gemmes til eventuel strygelse

GO GRØD - ØLLEBRØD

17 portioner á 236 gram

Ingredienser

990 g Mørkt hvidtøl
900 g Vand
600 g Softkerne rugbrød - basisopskrift
100 g Stødt melis (34404)
50 g Øko vaniljesukker (26334)
10 g Kanel (hel)
5 g Salt uden jod (34809)
885 g Skyr Arla 0,2%
442 g Æblekompot - basisopskrift
200 g Rugcrutoner - basisopskrift

Æblekompot

1.000 g Æblebåde (2539)
200 g Stødt melis (34404)
50 g Øko vaniljesukker (26334)

Rugcrutoner

500 g Softkerne rugbrød - basisopskrift
250 g Stødt melis (34404)

Daggammelt rugbrød iblødsættes dagen før i hvidtøl. Øvrige ingredienser tilsættes og koges op ved svag varme til passende konsistens.

Æbler og sukker koges ved svag varme til ønsket konsistens på kompot.

Til rugcrutonerne skæres daggammelt rugbrød i små tern. Vendes i en pose med stødt melis og fordeles i en kantplade med papir. Tørres 15-20 min. i ovnen ved 160°C. Anret øllebrød med skyr, crutoner og eventuelt frugt.

Iblødsætning softkerne rugbrød

1.200 g CBP skåret rug (4081)
600 g Solsikkekerner bakery (33167)
300 g Hørfrø (33120)
300 g Flydende surdej, rug (802043)
200 g Ireks Ristet Malt (600136)
100 g Salt m/jod (34799)
1.700 g Vand

2.100 g CBP Rugmel (4080)
800 g CBP Hvedemel. (4001)
600 g Flydende surdej, rug (802043)
75 g Kronjäst orig gær (36018)
2.100 g Vand

Iblødsætning foretages dagen før produktion og stilles tildækket i bageriet. Øvrige ingredienser tilsættes og der æltes i 1. gear i 15 min.

Indsættes i ovn ved 250°C og afbages ved 180°C i 50-60 min.



Følg CBP på
cbp.bageri



BYGGRØD

13 portioner á 260 gram

Ingredienser

- 1.500 g Sødmælk
- 250 g Vand
- 250 g Hindbær puré, frossen (2555)
- 250 g Byg Grits (21726)
- 250 g CBP Poppet Byg (4099)
- 100 g Brun Farin (34643)
- 5 g Salt u/jod (34809)
- 650 g Skyr Arla 0,2%
- 130 g Poppet bygdrys - basisopskrift

Ingredienserne koges op under omrøring til ønsket konsistens. 200 g sprøjtes i plastbæger. Toppes med 50 g skyr, 10 g karameliseret byg og frisk frugt.

Poppet bygdrys

- 93 g CBP Poppet Byg (4099)
- 37 g Invertsukker m/20% honning (27601)

Ingredienserne blandes og spredes ud på papir i en kantbakke. Tørres 15-20 min. ved 160°C.



GO GRØD - HAVREGRØD

20 portioner á 236 gram

Ingredienser

- 1.000 g CBP Havreflager (4096)
- 1.000 g Sødmælk
- 1.000 g Vand
- 10 g Salt uden jod (34809)
- 1.000 g Skyr Arla 0,2%
- 500 g Rabarberkompot - basisopskrift
- 200 g Poppet rugdrys - basisopskrift

Rabarberkompot

- 750 g Rabarber, stykker (2585)
- 200 g Stødt melis (34404)
- 50 g Vanillesukker (964515)

Poppet Rugdrys

- 500 g CBP poppet rug (4097)
- 200 g Invertsukker med 20% honning (27601)

CBP Havreflager, salt, vand og mælk koges op under omrøring til ønsket konsistens. Rabarber og sukker koges, ved svag varme, til ønsket konsistens.

Ingredienserne til poppet rugdrys blandes og spredes ud på papir i en kantbakke. Tørres 15-20 min. ved 160°C.

Server havregrøden med skyr, poppet rug, nødder og friske blåbær.





TIP!

Varier brødene med oliven eller salt og peber

SPICY TWISTERS

165 stk. á 80 gram

Ingredienser

4.000 g Hvedemel Manitoba Casillo (33816)
2.000 g Bygsur 20aktiv, flydende (802038)
600 g Durummel Semolina grov (16302)
400 g Øko Ølandsmel sigtet (26327)
130 g Salt med jod (34799)
100 g Planteolie, vegetabilsk (33417)
40 g Kronjäst original gær (36018)
3.000 g Vand
1.000 g Vand 2
2.000 g Chorizopølse

Ingredienserne (minus salt og vand 2) æltes 10 min. langsomt. Salt tilsættes og vand 2 + olie (lidt efter lidt) og dejen æltes skær i 2. gear. Til sidst køres de fintskårede chorizopølser i dejen ca 1-2 min. Ligger 60 min. i dejkasse. Dejen stødes (foldes sammen) og stilles på køl i 1-2 døgn.

Dejen tages fra køl og skal stå 1-2 timer i bageriet inden forarbejdning. Vejes af på 80 g og vendes i ønsket krydderiblanding, f.eks. salt/peber. Bages i ca. 18-20 min. på 230°C.

Ønskes en variant uden kød kan oliven anvendes i samme mængde som chorizo.

VEGANSK SWEET GREEN BURGERBOLLE

35 stk. á 100 gram

Ingredienser

1.600 g CBP Hvedemel (4001)
250 g Frosne søde kartofler (2570)
200 g Bygsur 20aktiv, flydende (802038)
200 g Planteolie, vegetabilsk (33417)
150 g Durum Extra Arancio (33895)
150 g Øko Øland fuldkorn (26326)
100 g Frossen grønkål (2571)
80 g Kronjäst original gær (36018)
20 g Salt med jod (34799)
800 g Vand

Grønsagerne tempereres og æltes med de øvrige ingredienser (minus olie), til en sammenhængende dej. Olien tilsættes og dejen æltes skær.

Ligger 15 min. inden afvejning (3.000 g) og 15 min. efter afvejning og opvirkning.

Slåes runde op, sættes fritstående eller i gummimåtte. Raskes 50-60 min. og bages 10-12 min. ved 220°C.



BEETROOT BURGER - MED ÆG, UDEN HVEDE

17 stk. á 100 gram

Ingredienser

600 g Sødmælk
300 g Hakket løg
300 g Helæg Past. (36213)
180 g GF Havremel (26271)
150 g Frossen hakket spinat (2595)
110 g CBP Havregryn (4095)
50 g Chiafrø (33001)
10 g Salt m/jod (34799)
1 g Sort peber knust (29700)

Optø spinaten og grovhak løgene. Kom alle ingredienser op i en blender og blend det godt. Hæld nu 100 g i silikoneform (48207). Når alle former er fyldt sættes de i ovnen. Bages ca. 20 min på 190-200°C.

Efter bagning afkøles bundene en smule og tømmes ud mens de er lune. Bundene kan fryses og varmes op til senere brug.

Byg den op som en burger. Du kan anvende fyld som til en almindelige sandwich eller prøv Holst og Hejnis forslag med hytteost, avokado, cherrytomater og kylling - samt lidt karse. Prøv at udskifte spinat med 150 g rødbeder - så har du 2 flotte varianter.



GRANOLA MED HVID CHOKOLADE

4.875 gram

Ingredienser

- 1.500 g Xocofine øko hvid chokolade (32091)
- 600 g CBP Havreflager (4096)
- 600 g Chia frø (33001)
- 600 g Sesamfrø, afskallede (33147)
- 600 g Øko Solsikkekerner (26384)
- 600 g CBP poppet rug (4097)
- 240 g Øko sorte oliven i skiver
- 75 g Planteolie, vegetabilsk (33417)
- 60 g ØKO Canadisk ahornsirup (27300)

Oliven dehydrer i ovnen natten over på 70°C. Kerner, olie og sirup ristes i ovnen på 170°C til gyldenbrunt. Blandingen afkøles og den smeltede hvide chokolade samt oliven røres sammen med kernerne. Granolaen opbevares tørt.

BLÆRERØVSMÜSLI

972 gram

Ingredienser

- 200 g Græskarkerner (33195)
- 200 g Solsikkekerner bakery (33167)
- 200 g CBP Rugflager (4084)
- 200 g OM Mandler, ubeh. (28526)
- 200 g Tranebær (31228)
- 100 g Sesamfrø, afsk. (33147)
- 100 g Kokosmel, med. (34008)
- 60 g Canadisk ahornsirup (27300)
- 25 g Planteolie, vegetabilsk (33417)
- 10 g Vanillesukker (964515)

Græskarkerner, solsikkefrø, sesam, mandler og rugflager blandes i en skål. Olie, sirup og vaniljesukker blandes sammen og blandes herefter i kernerne. Det hele fordeles jævnt på en kantplade og sættes i ovnen. Ristes ved 160-170°C. i 15 min.

Herefter fordeles tranebær og kokos i blandingen og sættes igen i ovnen. Ristes ved 170°C i ca. 15 min.

SPICY SNACK GRANOLA

1.560 gram

Ingredienser

- 250 g CBP Poppet Byg (4099)
- 250 g Solsikkekerner bakery (33167)
- 250 g Øko Canadisk Ahornsirup (27300)
- 250 g CBP Havreflager (4096)
- 250 g Cashew nødder (28300)
- 250 g Peanuts (28040)
- 20 g Ingefær stødt (29707)
- 20 g Gurkemeje stødt (29708)
- 20 g Havsalt med jod (34823)

Alle ingredienser vendes sammen og fordeles på kantplader med papir.

Ristes gyldent ved 170°C i ca. 20-30 min.





Lav din egen surdej

BRØDHAPS MED HØOST & KARTOFFEL

356 stk. á 42 gram

Ingredienser

5000 g Øko. hvedemel Tipo 00 (26085)
3500 g Vand
2500 g Surdej - basisopskrift
2500 g Øko. kartofler børstede og forkogte
700 g Brødtopping - basisopskrift
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 ved 230° C i 8-10 minutter.

Surdej

750 g Øko. hvedemel stærk (26348)
250 g Øko. fuldkorn/graham (26076)
250 g Øko. rugmel (26078)
1.250 g Vand

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

Hvis du vil bruge en færdig surdej, så anbefaler vi vores flydende bygsur 20 aktiv (802038)

Brødtopping

500 g Øko. Vesterhavsost
50 g Rosmarin (29714)
20 g Sort peber, knust (29700)
20 g Havsalt med jod (34823)

DEN SYNDIGE

139 stk. á 55 gram

Ingredienser

3.500 g Kondenseret mælk

2.500 g Kokosmel (34008)

25 g Urtehavens kardemomme Premium (29474)

1.650 g CBP Vekao mørk 20%, overtræk (32285)

Kokosmel ristes gylden. Røres med kondenseret mælk og kardemomme. Presses ud i form/kantplade (2 cm høj) og stilles på køl/frost til næste dag. Skæres ud (3,5 x 6 cm) og overtrækkes.

DEN SØDE

152 stk. á 40 gram

Ingredienser

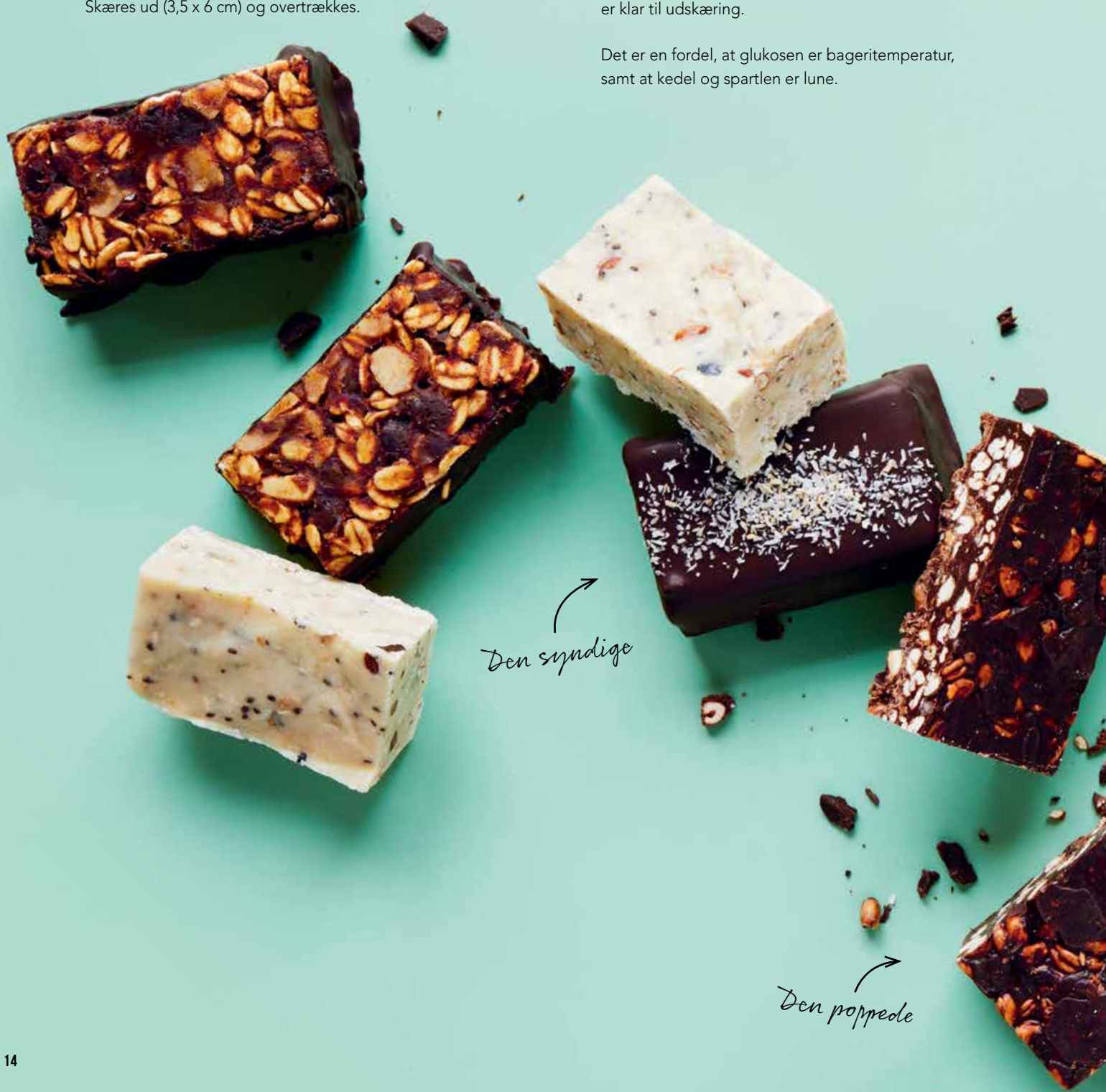
3.000 g Xocofine øko hvid chokolade (32091)

1.600 g Glukose (27225)

1.500 g Granola med hvid chokolade basisopskrift
- se side 12

Chokoladen smeltes og røres sammen med de øvrige ingredienser. Presses ud i en kantplade og glattes fint ud. Pladen står til næste dag, hvor den er klar til udskæring.

Det er en fordel, at glukosen er bageritemperatur, samt at kedel og spartlen er lune.



Den syndige

Den poppede

DEN POPPEDE

151 stk. á 40 gram

Ingredienser

3.000 g XOCOFINE Mørk (Ø20 mm) (32004)
1.600 g Glukose (27225)
1.000 g CBP poppet rug (4097)
400 g Cashewnødder (28300)
40 g Havsalt uden jod (34809)

Chokoladen smeltes og røres sammen med de øvrige ingredienser. Presses ud i en kantplade og glattes fint ud. Pladen står til næste dag, hvor den er klar til udskæring.

Det er en fordel at glukosen er bageritemperatur, samt at kedel og spartlen er lune.

DEN ÆRLIGE

151 stk. á 55 gram

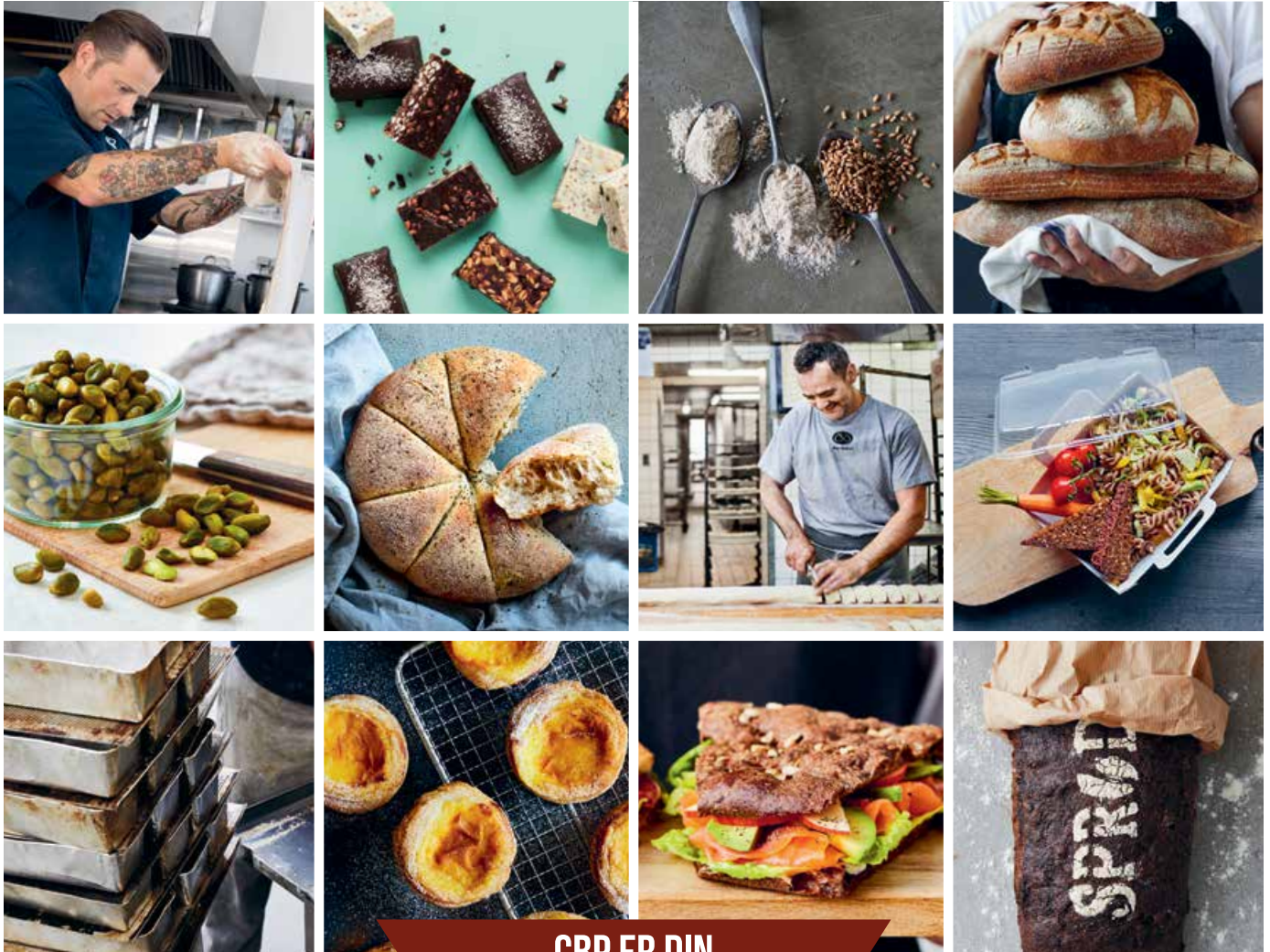
Ingredienser

3.000 g Øko dadler (26037)
1.500 g CBP Havreflager (4096)
1.250 g Kokosmælk
500 g OM Hasselflager (28262)
500 g Rosiner (31007)
50 g Kanel stødt (29712)
25 g Havsalt uden jod (34809)
1.500 g CBP Vekao mørk 20%, overtræk (32285)

Dadlerne blendes og røres sammen med de øvrige ingredienser. Massen presses ud i en form/kantplade (2 cm i højden). Bages gylden i 30 min. ved 160°C.

Efter afkøling skæres baren ud (3,5 x 6 cm) og bunden dyppes i chokolade.





CBP ER DIN

Sep. 2020

Samarbejdspartner

FORRETNINGSUDVIKLING, ONE STOP SHOP, FAGLIG SPARRING OG KOMPETENCELØFT

LEVERANDØR

til bagerisektoren siden 1931
– ingredienser, bageriløsninger,
koncepter og nonfood
produkter

INSPIRATION

til bageri og butik
– opskrifter, tips, idéer,
bagerkurser og
erfa/netværksmøder

PREMIUM PRO

IT-bagersystem
– opskrifter, økonomi-
beregning, dokumentation
og prissætning

KOMPROMISLØS KVALITET

– dokumentation,
kontrol, fødevarerikker-
hed og miljø

KOMPETENCEUDVIKLENDE

– stærk på rådgivning og
sparring både fagligt
og forretningsmæssigt

UDVIKLINGSORIENTERET

med afsæt i det bageri-
faglige, råvare-, markeds-
og forbrugertrends

NEM HVERDAG

– webshop, online
markedsføringsportal
og kampagnemateriale

CBP APP

hurtig adgang til
inspiration, opskrifter,
katalog etc.

INGREDIENSER
NONFOOD
BAGERILØSNINGER

