

NYTÅRSAFTEN

NYTÅR OG KRANSEKAGE GÅR HÅND I HÅND

Festlige produkter og masser af pynt til den store aften.



NYHED

- Chokoladepynt nytårsur**
Varenr. 48501. Mørk chokolade,
Ø50mm. 75 stk.



- Chokoladepynt hvid perle**
Varenr. 48415. Ø20 mm.
120 stk.
- Silikoneform muffin**
Varenr. 50774. Ø69x39 mm.
Til. 24. stk.



NYTÅRSAFTEN IFØLGE UNGE ALEX

Snart rinder det gamle år ud, og danskerne samles for at fejre nytårsaften med venner og familie. En festsaften hvor samvær, mad og drikke samt dejlig kranssekage er vigtige elementer.

Dette bliver på fineste måde beskrevet i 'Beskrivelse af min nytårsaften' af Alex fra 5.D på Brøndbyøster skole: "Da den var tolv hoppede alle ind i det nye år, nogle fra stole og andre fra sofaen, og alle sagde godt nytår til hinanden, og så spiste vi kranssekagen sammen, som min moster havde købt ved bageren. Den smagte himmelsk med den nougat som var puttet i. Jeg spiste nok 6 stykker. Nu var der tid til at gå ud og fyre af. Det var et godt nytår".

□ OM rudeæske guld

Varenr. 58326.
200x100x40 mm.
100 stk.



□ Rundt indlæg til chokoladeæske

Varenr. 600404. Ø134x22 mm.
Rum Ø44 mm. 50 stk.



□ Indlæg til chokoladeæske

Varenr. 600411
40x40x24 mm. 100 stk.



Begge indlæg passer
i chokoladeæskerne



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 plakatk pakken på cbpwebshop.dk - søg på varenr. 59908

NYHED

□ Chokoladeæske m/firkanet rude

Varenr. 600403. Hvid.
137x137x34 mm. 100 stk.



□ Chokoladeæske m/rund rude

Varenr. 600408. Sort.
137x137x50 mm. 225 stk.



CHOKOLADEPYNT



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



Chokoladepynt blade ass.
Varenr. 48408. 160 stk.



Chokoladepynt stjerne mørk
Varenr. 48403. 304 stk.



Chokoladeblat med guldkrummel
Varenr. 48458. Ø20 mm. 486 stk.



Chokoladepynt asymmetrisk ring
Varenr. 48441. 105 stk.



Chokoladepynt rose hvid
Varenr. 48414. 15 stk.



Chokoladespåner mørk
Varenr. 32007. 2,5 kg.



Chokoladespåner hvid
Varenr. 32008. 2,5 kg.



Chokoladepynt små stjerner mørke
Varenr. 48406. 600 g.



Chokoladepynt små stjerne hvide
Varenr. 48444. 600 g.



Chokolade firkant hvid m/brun
Varenr. 48409. 32x32 mm. 465 stk.



Chokoladepynt crispies mix
mørk/lys/hvid. Varenr. 48445. 2,5 kg.



Chokoladepynt ass.
Varenr. 48410. 90 stk.



Chokolade domino mørk/hvid
Varenr. 48413. 45x43 mm. 380 stk.



Odense sølvstøv
Varenr. 46268. Dåse á 5 g.



Odense støv rosa
Varenr. 46273. Dåse á 5 g.



Odense støv bronze
Varenr. 46272. Dåse á 5 g.



Odense guldstøv
Varenr. 46267. Dåse á 5 g.

Så længe lager haves

FLOT EMBALLAGE, BÅND OG FESTLIGT PYNT

En flot og indbydende
emballage til nytårets kager



- Kagepap guld/sort med øre**
Varenr. 48146. To-sidet. Ø80 mm.
200 stk.



- Stofbånd brun**
Varenr. 45170. 10 mmx100 m.

- Plastbakke "Elegant" med hængslet låg**
Klar A-PET plast



- Kagepap sort/guld**
Varenr. 50728. To-sidet.
173x173 mm. 50 stk.



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

- Mellem str.**
Varenr. 45066. 210 stk.
188x135x80 mm.

- Stor str.**
Varenr. 45382. 175 stk.
250x110x80 mm



- Jutegarn natur**
Varenr. 58242. 1 rulle à 120 m.



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



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



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



- Kagebakke med låg**
Varenr. 45047. Klar PET plast.
220x110x40 mm. 300 stk.



- Dessertbæger Dorico**
Varenr. 48061. 200 ml.
Klar plast. 50 stk.



- Silikoneform halvkugle**
Varenr. 55071. Ø70 mm, dybde
35 mm. Til 28 stk.



- Cellofanpose med klodsbund**
- 60x50x200 mm**
Varenr. 49839. 1.000 stk.
- 100x60x300 mm**
Varenr. 49837. 500 stk.



- Dessertbægre Diamante**
Klar plast

- Lille str.**
Varenr. 48064. 60 ml. 50 stk.
- Mellem str.**
Varenr. 48066. 120 ml. 50 stk.
- Stor str.**
Varenr. 48068. 200 ml. 50 stk.



- Låg til Diamante dessertbægre**

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



- Chokoladefolie neutral**

- Rulle**
Varenr. 44719. 60 mm x 100 m.
- Ark**
Varenr. 44720. 600x75 mm.
1.000 stk.



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



OM Nytårsfontaine
Varenr. 58318. 25 stk.



Fyrværkeri på pind
Varenr. 52661. 4,5x4,5 cm.
65 mm pind. 200 stk.



Danske flag
Varenr. 52460. 144 stk

Brødsticker nytår 6-kantet
Varenr. 45396
48x55 mm. 150 stk.



Brødsticker nytår rund
Varenr. 45395
48x55 mm. 150 stk.



Serpentiner
Varenr. 600432. 1 rulle



Danseklovn
Varenr. 52609. 12 stk.



Hovedsortiment
Varenr. 52780. 50 stk.



Hoved med fjer
Varenr. 52608. 100 stk.



Skorstensfejer
Varenr. 52723. 25 stk.



Josefine
Varenr. 52630. 12 stk.



Klovn med flag på pind
Varenr. 52304. 48 stk.



Nytårsskilt
Varenr. 52643. 144 stk.



Nytårssur
Varenr. 52649. 100 stk.



Knallert ass. farver
Varenr. 54052. 11 cm.
12 stk.



Knallert hvid m/rose
Varenr. 54008. 21 cm.
6 stk.



Knallerter blå/rosa
Varenr. 600491. 18 cm.
50 stk.



Knallert blå
Varenr. 54012. 18 cm.
12 stk.



Knallert lyserød
Varenr. 54013. 18 cm.
12 stk.



Knallert ass. farver
Varenr. 600528. 12 cm.
12 stk.



Knallert top rosa/blå
Varenr. 54101. 12 stk.



Glimmertop ass. farver
Varenr. 52736. 144 stk.



Staniol kræmmerhuse ass. farver
Varenr. 600475. 1.000 stk.



Pynteraket, ass. 21 cm
Varenr. 52728. 21 cm. 100 stk.



Knallertholdere
Varenr. 54080. 100 stk.



Kagepap rund guld/sølv
Varenr. 48148. Ø200 mm.
100 stk. Passer i kransekagepose, varenr. 56034.



Kagepap sort/guld
 Ø220 mm
Varenr. 42859. 100 stk.
 Ø180 mm
Varenr. 42858. 100 stk.



Kransekagepose
Varenr. 56034. Til 8 ringe,
22 cm. 310x500/50 mm.
50 stk.

NYTÅRSDSSERT

Forrygende flot nytårskage der vil pynte på et hvert nytårsbord

Ingredienser

- 3.200 g OM Citronmousse NYTÅR
- basisopskrift
- 3.544 g OM Rabarberkompot NYTÅR
- basisopskrift
- 900 g OM Marengs NYTÅR
- basisopskrift
- 1.980 g OM Mazarinbund - basisopskrift

Rabarberkompot hældes over mazarinbund, og sættes på frost. Citronmousse støbes i rammen med bunde og sættes på frost.

Skæres ud i 4x4 cm. Marengs sprøjtes på kagerne med en 16 takket tyl og flammes af. Pyntes evt. som på billedet med frisk citronskal og rødsyre.

Basisopskrift OM Citronmousse NYTÅR

- 3.200 g**
- 300 g Debic Piskefløde 35% (21130)
 - 300 g Sødsmælk
 - 130 g Stødt Melis (34405)
 - 1.100 g Chokolade hvid 27% knap (32097)
 - 20 g Husblas (21976)
 - 250 g Citron Pure (2551)
 - 1.100 g Debic Piskefløde 35% (21130)

Mælk og 300 g fløde koges op og legeres med sukker. Blandingen hældes over den hvide chokolade. Derefter smeltes den udblødte husblas med citron pureen og hældes over i chokolademassen. 1.100 g fløde piskes og vendes i chokolademassen.

Basisopskrift OM Rabarberkompot

- NYTÅR 3.540 g**
- 2.500 g Rabarber, stykker (2585)
 - 1.000 g Stødt Melis (34405)
 - 44 g Husblas (21976)

Rabarber og sukker koges op og koges mørt indtil ønsket konsistens, ca. 15 min. Den udblødte husblas smeltes i kompotten. Kompotten afkøles let, hældes over mazarinbunden og sættes på frost.

Basisopskrift OM Marengs NYTÅR

- 900 g**
- 300 g Æggeghvider, pasteuriserede (36200)
 - 300 g Stødt Melis (34405)
 - 300 g Flormelis (34500)

Æggeghvider og sukker piskes stift. Derefter piskes flormelis i, indtil den er helt glat.

Basisopskrift OM Mazarinbund 1.980 g

- 500 g OM Bitter 00 (35007)
- 500 g Stødt Melis (34405)
- 500 g Øko Røremargarine (26010)
- 400 g Helæg, pasteuriserede (36213)
- 80 g CBP Hvedemel (4001)

Bitter 00 og sukker røres sammen, og tempereret røremargarine tilsættes. Æggene tilsættes lidt ad gangen og til sidst tilsættes hvedemelet. Bages i en træramme ved 180°C i ca. 30 min.

AVANCE: 76%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: 15,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 126 stk. à 76 gram



KAKAOMACARONS

Et lækkert og eksklusivt supplement til kransekagen - eller pynt til desserten

Ingredienser

- 300 g Mandelmel fin (27055)
- 300 g Flormelis (34500)
- 30 g Kakao 20/22% (32805)
- 280 g Æggehvider (36201)
- 300 g Stødt Melis (34404)
- 100 g Vand
- 660 g OM Chokolade Trøffel (32503)

Mandelmel, kakao, flormelis sigtes og halvdelen af hviderne røres/blandes sammen til en fast masse. Resten af hviderne piskes op med 100 g sukker.

200 g sukker og vand koges op til 118 °C og hældes forsigtigt med en tynd stråle ned i de let piskede hvider. Der piskes færdig, til den er kold, og vendes dernæst i kakaomassen. Massen sprøjtes ud i passende størrelser på

bagepapir, og skal dernæst hvile 30 min. inden indsætning i ovn. Bages ved 140°C i ca. 14 min.

Når macarons er afkølet, sprøjtes chokoladetrøffel på og lægges sammen. Macarons kan opbevares på frost og tages ud efter behov.



AVANCE: 78-83%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: 8,- / 4 stk. 25,-

Beregninger er ekskl. arbejdsløn og emballage

Antal enheder: 131 stk. á 15 gram



Lad en festlig nytårssampak med nytårsur eller hjertes, kransekage stykker og macarons i din kageæske.



Kageæske bund

Varenr. 49124. Brun karton.
180x180 mm. 240 stk.
Passer til kageæskelåg,
varenr. 49125 og 49126

Låg til kageæske

70% RPET plast. 180x180 mm.
240 stk.

Højde 65 mm

Varenr. 49125.

NYHED

Højde 85 mm

Varenr. 49126.



UDVIKLET AF ODENSE MARCIPAN

NOUGATTOPPE

Mørk og forførende dessert til årets sidste festmiddag

Ingredienser

- 600 g Basis OM grov hasselnøddebund - basisopskrift
- 600 g CBP Abrikosmarmelade (30106)
- 1.200 g Basis OM lys chokolade/nougatmousse - basisopskrift
- 25 g Kakao 20/22% mørk (32805)

Der fyldes 50 g chokolade-/nougatmousse i hver form (silikoneform varenr. 50774), og abrikosmarmeladeindlægget tages ud fra frost og kommes i midten af moussen.

Læg de udstukne grove hasselnøddebunde på toppen af moussen, og kom formen på frost. Inden salg i butik drysses kakaopulver på toppen af kagen. Kan evt. pyntes med skovsyre.

Basisopskrift Basis OM grov hasselnøddebund 5.076 gram

- 1.080 g Hasselnødder, hakkede (28025)
- 1.440 g Stødt Melis (34404)
- 1.200 g OM Bitter 00/æg (35007)

- 960 g Æggeghvider, pasteuriserede (36200)
- 72 g Orkide Bagepulver (964124)
- 24 g Øko vaniljesukker (26334)
- 300 g CBP Hvedemel (4001)

Sukker og Bitter 00 blandes sammen med en spatel. Æggeghviderne tilsættes lidt ad gangen og hakkede hasselnødder tilsættes. Resten af ingredienserne tilsættes, og det hele blandes godt sammen. Der vejes 2.500 g dej af i en kantbakke med bagepapir i. Dejen smøres ud i et jævnt lag. Bages ved 180°C i ca. 30-35 min. Når bundene er kølet helt af, stikkes de ud med en rund udstikker nr. 9, Ø6,5 cm og sættes til side.

Basisopskrift Basis OM lys chokolade/nougatmousse 1.241 gram

- 350 g Debic Piskefløde 35% (21130)
- 175 g OM Nuss Nougat (35561)
- 350 g XOCOFINE mælk 35% knap (32304)
- 350 g Debic Piskefløde 35% (21130)
- 16 g Husblas (21976)

Husblas lægges i blød i koldt vand i ca. 10 min. Fløde (1) koges op og hældes over nougaten og chokoladen. Tilsæt gelatinen og pisk det hele godt sammen. Sæt til side, indtil det er stuuetemperatur.

Når nougat-/chokoladecremen er stuuetemperatur, piskes den sidste del af fløden (2) til en lind flødeskum, og blandes sammen med nougat/chokoladecremen.

AVANCE: 54-60%

ved vejl. udsalgspris:
stykkpris: 20,- / 4 stk. 70,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 24 stk. à 101 gram

Let bestilling på cbpwebshop.dk - søg på: nytår2020-side8

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

INGREDIENSER
NONFOOD
BAGERILØSNINGER

