

PÅSKE 2021

LÆKKERIER TIL PÅSKE

Inspiration til påskepynt, æg og kager fra CBP



- Pynt æg assorteret**
Varenr. 48437. 33x22 mm. 156 stk.
Så længe lager haves



- Pynt kylling assorteret**
Varenr. 48473. 38x24 mm. 160 stk.

- Silikoneform til muffin**
Varenr. 50774.
400x600 mm.
24 rum.



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

PÅSKEN OG FORÅRET ER PÅ VEJ

Påskan er en dejlig tid med lyse forårsfarver, der titter frem i naturen, alt mens dagene bliver lysere og længere til glæde for alle.

CBP har til denne påske lavet en dejlig opskrift på cheesecake med passion samt nye og spændende marcipanbrud, som nærmest smelter på tungen. Flot skal det pakkes ind, og som sædvanlig har vi iscenesat en masse spændende emballager til både påskeæg og kager.



Pynt påskekylling
Varenr. 48425. 18 stk.
Så længe lager haves



Pynt påskehare Bunny
Varenr. 48426. Æske à 112 stk.
Så længe lager haves



Pynt sløjfe orange
Varenr. 48439. 1 kg.



Pynt pink blomst
Varenr. 48471. Ø32 mm. 302 stk.



Pynt gul blomst
Varenr. 48469. Ø32 mm. 302 stk.



Pynt Daisy blomst XL
Varenr. 48459. Ø34 mm. 108 stk.
Så længe lager haves



NYHED

Pynt pastel sten runde ass.
Varenr. 48482. 420 stk.



Pynt sommerfugl hvid/pink
Varenr. 48468. 30x35 mm. 120 stk.



Pynt sommerfugl
Varenr. 48438. 120 stk.



Pynt ass. blade
Varenr. 48408. 160 stk.



Pynt hvid perle
Varenr. 48415. Ø20 mm. 120 stk.



Krymmel grøn
Varenr. 600237. 2,5 kg



Krymmel gul
Varenr. 600236. 2,5 kg



Karamel flakes
Varenr. 32654. 1-5 mm. 5 kg



Pynt oblat med guld Krymmel
Varenr. 48458. Ø20 mm. 486 stk.



NYHED

- Påskeetiket**
Varenr. 50683. Ø45 mm. 100 stk.



- Påskeetiket**
Varenr. 45757. 38x60 mm. 100 stk.

Cellofanposer med klodsbund

- 140x60x300 mm**
Varenr. 49836. 500 stk.
- 100x60x300 mm**
Varenr. 49837. 500 stk.



- Brødsticker påsheare**
Varenr. 45398. 48x55 mm. 150 stk.



- Brødsticker påshekylling**
Varenr. 45397. 48x55 mm. 150 stk.



- Kagekapsel gul**
Varenr. 48026. 35x27 mm. 1000 stk.



- Kagekapsel autumn sort**
Varenr. 48035. Højde 35 mm, Ø50 mm. 1.000 stk.



- Oval kageform**
Varenr. 46098. 140x190x30 mm. 200 stk.

Så længe lager haves



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



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



- Stofbånd gul**
Varenr. 45185. 10 mmx100 m.



- Kagepap guld/sølv**
Varenr. 48148. To-sidet. Ø200 mm. 100 stk.



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



- Kagepap sort/guld**
Varenr. 42859. To-sidet. Ø220 mm. Passer til tærtering varenr. 50772. 100 stk.



- Kagepap sort/guld**
Varenr. 42858. Ø180 mm. 100 stk.
Så længe lager haves



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

- Easy Bake / TV kage**
Varenr. 50165. 140x150x35 mm. 480 stk.

SMUK EMBALLAGE TIL SMUKKE PRODUKTER



NYHED

- Petitfour æske 2-delt m/rude**
Varenr. 600400. 220x70x46 mm. 100 stk.
Bemærk: kommer på lager primo marts.

NYHED

- Påskeetiket**
Varenr. 50683.
Ø45 mm. 100 stk.



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



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

- Plastpose CPP på bøje**
Varenr. 49160. Passer til guld kageæske 48299.
220x315/40+40x0,035 mm.
1.000 stk.



NYHEDER

- Kageæske Krystal bund aflang**
Varenr. 49130. Brun karton.
220x100 mm. 240 stk.

Låg til kageæske Krystal bund aflang
70% RPET plast. 220x100 mm. 240 stk.

- Højde 60 mm**
Varenr. 49131
- Højde 80 mm**
Varenr. 49132
- Højde 100 mm**
Varenr. 49133



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

Låg til kageæske Krystal bund
70% RPET plast. 180x180 mm. 240 stk.

- Højde 65 mm**
Varenr. 49125
- Højde 85 mm**
Varenr. 49126



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



- Stort indlæg til chokolader**
Varenr. 600411. 40x40x24 mm.
100 stk.



- Indlæg til pålægschokolade**
Varenr. 45950. 136x226 mm.
200 stk.

Det runde indlæg passer i skål
og chokoladeæsker



- Hvid chokoladeæske med firkantet rude**
Varenr. 600403. 137x137x34 mm.
100 stk.
- Sort chokoladeæske med rund rude**
Varenr. 600408. 137x137x50 mm.
225 stk.
- Salatskål**
Varenr. 46593. Brun med PE-coating. 500 ml. Ø17,5 mm.
300 stk.
- Plastpose CPP på bøjle**
Varenr. 49160. Passer til salatskål 46593. 220x315/40+40x0,035 mm.
1.000 stk.

UDVIKLET AF CBP'S FAGBAGERE

MARCIPANBRUD MED KAKAO OG CITRON

Små lækre hapsere til påskehyggen

Ingredienser

1.000 g OM Kranse XX (35103)
400 g Stødt Melis (34405)
120 g Citron Puré (2551)
100 g Kakao 20/22% mørk (32805)
100 g Flormelis (34500)
200 g Veliche chocolate, mørk 64% (32240)

Kranse XX, sukker og citronpuré arbejdes sammen til en ensartet masse. Vej små stykker af 15 g af og rul dem runde, hvorefter de trilles i en kakaopulver og flormelis i blanding 1:1.

Sættes på silikonepapir og henstår en time inden de trykkes i den ønskede form. Bag stykkerne ved 210°C i ca 8-10 min.

Efter afkøling bundtrækkes de med mørk chokolade.

AVANCE: 71-75%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: 6,- / 6 stk. 30,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn, pynt og emballage

Antal enheder: 100 stk. à 19 gram



UDVIKLET AF CBP'S FAGBAGERE

SVEDJE RUGBRØD

Groft og kernefyldt rugbrød til påskefrokosten

Ingredienser

1.800 g Øko rugkerner (26098)
1.800 g Vand
3.000 g Øko svedje rugmel (26328)
900 g Flydende surdej rug (802043)
200 g Farin brun (34639)
100 g Salt m/jod (34799)
90 g Kronjäst original gær (36018)
2.800 g Vand

Rugkernerne koges i 15 min. og afkøles (evt. dagen før). De øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes langsomt i 15 min. Hviler dernæst i 30 min. inden afvejning. Vejes af på 600 g i "singleform" og kan drysses med havreflager.

Raskes ca. 60 min. og bages som normalt rugbrød til kermetemperaturen er 96°C.

AVANCE: 68%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: 28,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn, pynt og emballage

Antal enheder: 19 stk. à 550 gram



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. 59937

UDVIKLET AF ODENSE MARCIPAN

PASSIONSTÆRTE

Smuk og fristende tærte med passion og appelsin

Ingredienser

2.750 g OM Kakao mørdej - basisopskrift
4.200 g OM Mazarinmasse m. appelsin - basisopskrift
3.024 g OM Mousse m. passionspure - basisopskrift
2.707 g OM Glaze Passionstærte 2020 - basisopskrift
550 g OM Chantilly creme - basisopskrift

Passionsmoussen glazes direkte fra frost og sættes direkte på tærtebunden. Kanten pyntes med chantilly creme og evt. med orange skovsyre.

Kagen kan opbevares på frost uden chantilly creme og skovsyre.

Basisopskrift kakao mørdej

2.750 gram

1.250 g CBP Hvedemel (4001)
700 g Smør saltet (36063)
300 g Flormelis (34500)
200 g Kakao 20/22% mørk (32805)
300 g Helæg pasteuristede (36213)

Ælt mørdejen sammen og rul den ned til 3 mm. Perforeret tærteform Ø21 cm (varenr. 50772) fores med mørdejen, og den køles af. Skær mørdejen til, når den er afkølet, så den står helt skarpt i kanten.

Basisopskrift mazarinmasse med appelsin 4.200 gram

1.000 g OM Bitter (35007)
1.000 g Stødt Melis (34405)
1.000 g Helæg pasteuristede (36213)
1.000 g Margarine Røre Blød (36086)
75 g CBP Hvedemel (4001)
125 g Orange pasta (29165)

Rør Bitter 00 med sukker. Tilsæt margarine eller smør lidt ad gangen. Tilsæt æg lidt ad gangen og slut af med mel og appelsin. Fordel 400 g mazarinmasse i hver tærteform med mørdej. Bag tærten i 30 min. ved 190°C.

Basisopskrift mousse med passionspure 3.024 gram

1.000 g Veliche Obsession chokolade hvid 30% (32242)
1.000 g Passion puré, frossen (2557)
1.000 g Debic Piskefløde 35% (21130)
24 g Husblas (21976)

Udblød husblasen i koldt vand. Kog passionspureén op, tilsæt den udblødte husblas og hæld over chokoladen. Rør til chokoladen er smeltet. Lad cremen afkøle til ca. 40°C.

Pisk fløden til let skum og vend i passionscremen. Fordel moussen i gummiform Ø18 cm og frys den.

AVANCE: 45%

ved vejl. udsalgspris: kr. 140,-
Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 10 stk. à 1.323 gram

Basisopskrift glaze passionstærte 2.707 gram

390 g Vand
600 g Stødt Melis (34405)
600 g Glukose (27225)
430 g Kondenseret mælk
30 g Husblas (21976)
650 g Veliche Obsession chokolade hvid 30% (32242)
7 g OM guldstøv (46267)
7 g Sort pasta farve

Vand, sukker og glukose koges op, og kondenseret mælk tilsættes sammen med den udblødte husblas. Siruppen hældes over chokoladen og 7 g sort pasta farve tilsættes - andre farver kan også anvendes. Glazen blendes grundigt med stavblender - gerne op til 5 min. Undgå luftbobler ved at holde blenderhoved under overfladen hele tiden. Opbevar glazen på køl og anvend den ved ca. 35°C.

TIP! Rester af glaze kan genbruges. Opbevares på køl, dækket helt tæt med film.

Basisopskrift Chantilly creme 550 gram

500 g Debic Piskefløde 35% (21130)
50 g Flormelis (34500)
5 g Øko vaniljesukker (26334)

Det hele piskes sammen til fast flødeskum.



■ UDVIKLET AF CBP'S FAGBAGERE

PÅSKECHEESECAKE MED AVOKADO

Gå ikke glip af denne lækre kage med avokadoostecreme

Ingredienser

360 g Mango frugtindlæg - basisopskrift
1.200 g Ostecreme med avokado
- basisopskrift
720 g Cookiemasse med hakket hasselnød
- basisopskrift

15 g mangopuré hældes i bunden af silikoneform muffins $\varnothing 69 \times 39$ mm (varenr. 50774) og sættes på frost.

Når purén er frossen, sprøjtes 70 g avocadoflødeost ovenpå og en udstukket hasselnødbund trykkes let i som bund. Sættes igen på frost, og når kagerne er bundfrosne, vendes de ud af silikonemåtten

Basisopskrift mangofrugt indlæg 1.408 g

1.000 g Mangopuré, frossen (2558)
400 g Stødt Melis (34405)
8 g Husblas (21976)

Mangopurén koges op og den udblødte gelatine tilsættes. Støbes i forme og sættes på frost.

Basisopskrift ostecreme med avokado 1.590 g

300 g Flødeost 70%
150 g Frossen avokado (2576)
30 g Citron
150 g Credi Fond Neutral (926123)
200 g Vand
750 g Debic Piskefløde 35% (21130)
10 g Lime skal

Rør avokado og flødeost sammen med citronsaft og revnet lime skal. Pisk Credi Fond Neutral sammen med vand. Tilsæt flødeost og avokadoblandingen og vend det hele sammen med den letpiskede fløde.

Basisopskrift cookiemasse med hasselnødder 3.228 g

770 g Hasselnødder, hakkede (28025)
960 g Stødt Melis 25 (34405)
800 g OM Bitter 00 (35007)
640 g Æggeghvider, pasteuriserede (36200)
48 g Orkide Bagepulver (964124)
16 g Vanillesukker (964515)

Sukker og Bitter 00 blandes godt sammen. Æggeghviderne tilsættes lidt ad gangen. Derefter tilsættes de hakkede hasselnødder og resten af ingredienserne tilsættes. Det hele blandes godt sammen.

AVANCE: 67-72%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: 15,- / 2 stk. 25,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

24 stk. à 95 gram

Let bestilling på cbpwebshop.dk - søg på: påske2021-side8

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

INGREDIENSER
NONFOOD
BAGERILØSNINGER

