

HVERDAGS- GOURMET

EN NATION AF HVERDAGSGOURMETER

VI SPISER BEDRE

Råvarenes kvalitet står øverst på dagsordenen hos flere og flere danskere, når de køber fødevarer. I dette hæfte stiller vi skarpt på udviklingen og giver dig nye opskrifter med gode kvalitetsråvarer.

Brug Holst og Hejnis nye ideer

Vi har taget de gode råvarer i CBP's sortiment i anvendelse, så du kan komme dine kunder i møde med spændende opskrifter med produkter af høj kvalitet. Du finder fx opskrifter med lækre nye frugt- og nødder, spændende krydderfyldninger, chokolader, kerner og nødder.

Vores fagkonsulenter Holst og Hejni har arbejdet med de gode råvarer og udviklet nye opskrifter, du kan friste dine kunder med.

Kig med og lad dig inspirere!





INDHOLD

02 Indhold

04 Kampagnepakke

Tema:
06 Hverdagsgourmet

08 Opskrifter fra
Holst & Hejni

17 Opskrift fra
Odense Marcipan

18 Produkter fra
CBP Nonfood+

KØB 5 ASS. OG FÅ KAMPAGNEPAKKEN UDEN BEREGNING

Manuelt tilbud varenr. 59896.

Kan kun bestilles bestilles via din CBP distriktschef eller kundeservice. Gælder så længe lager haves.



Deli låg fladt klar PET
Varenr. 49103



Deli plastbæger rund klar PET
Varenr. 49101. 450 ml



Deli plastbæger rund klar PET
Varenr. 49100. 350 ml



Krydderfyldning, Exotic
Varenr. 23029



Krydderfyldning, Mexico
Varenr. 23030



Deli plastbæger rund klar PET
Varenr. 49102. 750 ml



Brødform/kageform bionedbrydelig
Varenr. 45386. 167 ml



CBP Poppet Byg
Varenr. 4099



XOCOFINE chokolade, mørk 71%
Varenr. 32004



OM Bitter 00
Varenr. 35007



Øko Ølandsmel, sigtet
Varenr. 26203

Varenr.	Beskrivelse
45386	Brødform/kageform bionedbrydelig – 80×40×40 mm, 167 ml., 600 stk.
49100	Deli plastbæger rund klar PET – 350 ml, 500 stk. (Låg 49103)
49101	Deli plastbæger rund klar PET – 450 ml, 500 stk. (Låg 49103)
49102	Deli plastbæger rund klar PET – 750 ml, 500 stk. (Låg 49103)
49103	Deli låg fladt klar PET 500 stk. (Passer til 49100-49101-49102)
23029	Krydderfyldning, Exotic, 5 kg
23030	Krydderfyldning, Mexico, 5 kg
26203	Øko Ølandsmel, sigtet, 12,5 kg
4099	CBP Poppet Byg – 12,5 kg
32004	XOCOFINE chokolade, mørk 71%, 10 kg
35007	OM Bitter 00, m. æg fra fritg. høns, 2×5 kg

FARVERIGT MATERIALE TIL BUTIKKEN

Sæt fokus på dine kvalitetsprodukter
med en farverig kampagnepakke

1 pakke plastgrønt til pynt

- 1× Krydderurter (assorterede)
- 1× Tomater på stængel
- 1× Purlog bundt med løg
- 1× Citron
- 1× Hvidløg



1 stk. fletkurv til grønt

1 stk. orange flagbanner – 10 meter



3 stk. badge Ø50 mm



3 stk. hyldevippere
Ø10 mm – 3 varianter



4 stk. brødslabeler – til signaturbrød eller -kager



1 stk. A4 skilt – lige til
at sætte i holder på disken.



2 stk. plakater,
50×70 cm – til gæstander

Sæt dit stempel på brødet

Et enkelt, men opsigtsvækkende virkemiddel er at sætte din signatur på brødet. Vis, at du er stolt af dit produkt, og gør det nemmere at tage nogle kroner mere. Prøv det og se virkningen!



HUSK

at du kan hente billeder og tekster til kampagnen på cbpbageri.dk.

EN NATION AF HVERDAGSGOURMETER

Man skal ikke gå mange meter ned af butiksgaden i en almindelig dansk by, før man opdager, at der er sket noget med danskernes madvaner. Noget meget positivt.

Hos slagteren lokker skinke af iberisk sortfodssvin, delikatessesbutikken bugner med lækre olier, oste og nødder, mens boghandlernes vinduer prydes af store plakater, der i klare farver reklamerer for den seneste kogebog fra River Cottage.

Vi danskere går op i fødevarer som aldrig før. Vi læser, snakker og ser tv om mad.

Vi går på madlavnings- og bagekurser, og vi tager på gourmetrejser. Der er ingen tegn på, at denne gode trend stopper lige foreløbig.

Er det godt, betaler vi gerne

Tre ting er vigtige for den danske "hverdagsgourmet": Smag, sundhed og gennemsigtighed. Maden skal simpelthen smage fremragende, have gode ernærings- og sundhedsmæssige egenskaber, og så skal alle oplysninger om madens indhold, oprindelse og forarbejdning lægges ærligt på bordet.

Det betyder, at danskerne stiller større krav til deres indkøb. De vil vide, hvad produkterne er lavet af, og hvordan tilberedningen er sket. De vil høre om økologi, e-numre, sukker og meget mere. Du har helt sikkert selv oplevet det i din butik, og det bliver der mere af med den nye generation Y ved roret.

Discountbølgen har altså omsider fået et velfortjent modspil. Prisen er mindre vigtig, når kunden først har besluttet sig for kvalitet. Vi ved nemlig godt, at vi må betale mere for det gode.





UDNYT DE SOCIALE MEDIER

”

VI ER IKKE BANGE FOR AT BRUGE HELE SMAGSPALETTEN
OG INTRODUCERER (INDSÆT PRODUKTNAVN)
TIL EN GOD PRIS – HELE UGEN

CHOKOLADE, KERNER, KRYDDERIER.
VI BAGER KUN PRODUKTER MED
INGREDIENSER I TOPKVALITET
– KIG IND OG FORKÆL DINE SMAGSLØG

SØDT, SALT, STÆRKT, SAFTIGT.
VI TESTER NYE OPSKRIFTER MED MASSER AF SMAG
– HVILKEN ER DIN FAVORIT?

Sådan griber du trenden

Danskernes bedre spisevaner er godt nyt for de mange bagere, der altid har troet på kvalitet. Men det betyder ikke, at du bare kan vente på, at kunderne kommer af sig selv.

Når du har et godt produkt, skal det siges højt. Ingen sætter pris på, at du kun bruger økologisk dansk mel eller surdej af byg, hvis de ikke ved det.

Brug alle redskaber, du har til rådighed, til at fortælle om kvaliteten af dit bagværk, for eksempel:

- Skilte i og udenfor butikken
- Brødposer
- Personalets dialog med kunderne
- Den lokale presse
- Facebook





INSPIRATION

fra Holst & Hejni

CRUMPETS ER TIL DET HELE

Crumpets kommer fra England, hvor de laves i mange forskellige variationer rundt omkring i regionerne. CBP's fagkonsulenter Holst & Hejni stødte på den britiske spise i London, og har lavet deres bud på en anderledes pandekage lavet på masser af mælk.

"De har samme funktion som en bagel. Jeg elsker morgenmadsvarianten med laks og spejlæg, men den kan også spises med smøreost og lidt ristede nødder på toppen. Til frokost kan de serveres med kylling, hytteost, ruccola og cherrytomater, eller brug dem som dessert med brie og en god frugt kompot. Ja, smager også godt med Nutella på toppen," siger Thomas Holst.

Crumpets kan lunes i ovnen og sælges enkeltvis, eller pakket i poser med eksempelvis seks stykker, som kunderne varmer og anretter derhjemme.

Kan
opbevares
på frost



Serveringsforslag

AVANCE: 81-84%

ved vejl. udsalgspris: stykpris kr. 8,-/6 stk. kr. 40,-
Beregninger er ekskl. arbejdsløn og emballage

Antal enheder: 16 stk. á 100 gram

MORGEN CRUMPETS – ENGELSKE PANDEKAGER

Proteinholdig – lavet på masser af mælk

Ingredienser

1.000 g Sødmælk
520 g Øko Ølandsmel, sigtet
50 g Kronjäst original gær
20 g Øko Rørsukker
10 g Salt m/jod
10 g Planteolie, vegetabilsk

Mælken varmes op i en gryde til den koger. Tages herefter af og afkøles til ca. 25-30 °C. Resterende ingredienser røres i til en ensartet masse. Massen dækkes til og hæver en times tid. Brug en sprøjtepose og sprøjt 100 g i silikoneforme, der er smurt. Bages ca. 18-20 min. på 170 °C. Crumpets vendes ud og ristes på høj varme ved 230 °C i ca. 3-4 min. Herefter er de klar til servering.



Varenr.	Beskrivelse
26203	Øko Ølandsmel sigtet 12,5 kg
36018	Kronjäst original gær 12x1 kg
26087	Øko Rørsukker 25 kg
34799	Salt m/jod – 12,5 kg

Varenr.	Beskrivelse
33417	Planteolie, vegetabilsk, 10 liter
43307	Plastpose LDPE, 250x500x0,025 mm. 1000 stk.
42804	Gun clips hvid 75 mm. 1000 stk.
48207	Silikoneform til Ambrosia

cbpwebshop.dk søg på: gourmet-side9

SPICY MINI PIES

Små bidder med stor smag

Ingredienser

- 750 g Øko Ølandsmel sigtet
- 250 g Butter Pastry
- 200 g Sødmælk
- 150 g Æg
- 25 g Øko Rørsukker
- 8 g Salt u/jod
- 1.500 g Krydderfyldning, Mexico eller Exotic
- 75 g Revet ost

De tempererede ingredienser æltes kun lige sammen. Dejen stilles på køl en time.

Rulles ned på 3 mm, lægges over formen og slåes ned. Stikkes ud med udstikker på 20 g og lægges i silikoneform. Herpå sprøjtes 20 g krydderfyldning.

Til sidst toppes med 2 g god ost. Bages i ca. 20 min. ved 170 °C.

Anvend krydderfyldet som spread til sandwich, tomattopping på pizza eller fyld i pirogger

Varenr.	Beskrivelse
26203	Øko Ølandsmel sigtet 12,5 kg
36183	Butter Pastry 100% 5x2 kg
36210	Æg L 63-73 gram 30 stk. 8 bakker
26087	Øko Rørsukker 25 kg
34809	Salt u/jod – 12,5 kg
23030	Krydderfyldning, Mexico, 5 kg
23029	Krydderfyldning, Exotic, 5 kg
48202	Silikoneform til muffins 24 stk.

AVANCE: 89-91%

ved vejl. udsalgspris: stykpris kr. 8,-/3 stk. kr. 20,-
Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 74 stk. á 40 gram

MØRKT SIGNATURBRØD MED MALT

Perfekt til signaturbrød eller som stykker

Ingredienser

3.000 g Hvedemel Manitoba Casillo
1.500 g Øko ølandshvede fuldkorn
1.500 g Bygsur 20 aktiv, flydende
500 g Øko Svedjerugmel
250 g Solsikkefrø bakery
250 g CBP Poppet Byg
250 g CBP Havreflager
200 g Ireks Ristet Malt
200 g Øko Canadisk Ahornsirup
140 g Salt m/jod
100 g Brun Farin
50 g Kronjäst orig. gær
3.300 g Vand

Rist solsikke, poppet byg og havreflager i sirup ca. 20 min. på 170 °C til de er gyldne, og sæt til afkøling.

Resterende ingredienser æltes sammen. De sidste 800 g vand samt salt hældes i, når dejen sættes i 2. gear.

De afkølede ristede kerner køres i de sidste par minutter.

Dejen hviler nu i 60 min. i dejkasse. Foldes herefter sammen og kassen sættes på køl til næste dag.

Dagen efter tages dejene ud og står ca. 60 min. Vendes ud i groft mel og hakkes ud i kvadrater på 500 g.

Tag en skabelon og drys mel ovenpå til signatur.

Sæt brødene til tørraskning, til de har en kerntemperatur på minimum 15 °C.

Dampes 10 sek. og bages ved 220 °C i ca. 35 min.

AVANCE: 70%

ved vejl. udsalgspris: stykpris kr. 25,-
Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 22 stk. á 500 gram

Varenr.	Beskrivelse
33816	Hvedemel Manitoba Casillo 25 kg
23002	Ølandshvede fuldkorn 12,5 kg
802038	Bygsur 20 aktiv, flydende, 10 kg
26204	Øko Svedjerugmel 12,5 kg
33162	Solsikkefrø bakery 22,7 kg
4099	CBP Poppet Byg 12,5 kg

Varenr.	Beskrivelse
4096	CBP Havreflager 12,5 kg
600136	Ireks Ristet Malt 12,5 Kg
27300	ØKO Canadisk Ahornsirup 4 liter dunk
34799	Salt m/jod – 12,5 kg
34639	Farin Brun 25 kg
36018	Kronjäst orig. gær 12×1 kg

KRYDREDE BRØDKRANSE MED GURKEMEJE, RØDBEDE OG SPINAT

Ingredienser

1.200 g Øko Ølandsmel sigtet
 1.200 g CBP Hvedemel
 1.000 g Vand
 500 g Bygsur 20 aktiv flyd.
 400 g Øko Øland Fuldkorn
 400 g Æg
 250 g Butter Cake 40%
 80 g Kronjäst original gær
 50 g Stødt Melis
 50 g Salt m/jod
 50 g Urtehave Gurkemeje stødt
 750 g Rødbede tern
 750 g Spinat hakket, frost
 550 g Topping – basisopskrift

Dejen køres skær i 8 + 2 min. inden de optøede grøntsager tilsættes og fordeles. Efter liggetiden på 30 min. vejes stykkene af og lægges i form. Raskes 50-60 min. og drysses med topping. Bages ved 190 °C i ca. 10-12 min.

Topping 540 g

400 g Ost
 60 g Ingefær rod
 40 g Læsø groft sydesalt
 20 g Peberrod
 20 g Urtehave Citronpeber

AVANCE: 76-80%

ved vejl. udsalgspris: stykpris kr. 10,-/3 stk. kr. 25,-
Beregninger er ekskl. arbejdsloen og emballage

Antal enheder: 55 stk. a 130 gram

Varenr.	Beskrivelse
26203	Øko Ølandsmel sigtet 12,5 kg
4001	CBP Hvedemel 10 kg
802038	Bygsur 20 aktiv, flydende, 10 kg
26201	Øko Øland Fuldkorn 12,5 kg
36210	Æg L 63-73 gram 30 stk. 8 bakker
36182	Butter Cake 40% 4x2,5 kg
36018	Kronjäst original gær 12x1 kg
34405	Stødt Melis 25 kg
34799	Salt m/jod – 12,5 kg
2592	Rødbede tern 10 kg
29488	Urtehave Gurkemeje stødt 500 g
2596	Spinat hakket, frost 4x2,5 kg
34828	Læsø groft sydesalt 1 kg
29489	Urtehave Citronpeber 600 g
48207	Silikoneform til Ambrosia

cbpwebshop.dk søg på: gourmet-side12

Tre varianter
 – vælg din favorit





Kan bages som krans
eller i Ambrosiaform

MED RØDBEDE

Ingredienser

- 1.500 g Rødbede tern
- 1.200 g Øko Ølandsmel sigtet
- 1.200 g CBP Hvedemel
- 1.000 g Vand
- 500 g Bygsur 20 aktiv flyd.
- 400 g Øko Øland Fuldkorn
- 400 g Æg
- 250 g Butter Cake 40%
- 80 g Kronjäst original gær
- 50 g Stødt Melis
- 50 g Salt m/jod
- 550 g Topping – basisopskrift

De optøede grønsager tilsættes fra starten og dejen køres skær 8+2 min.

Efter liggetiden på 30 min. vejes stykkerne af og lægges i form.

Raskes 50-60 min. og drysses med topping. Bages ved 190 °C i ca. 10-12 min.

Topping 540 g

- 400 g Ost
- 60 g Ingefær rod
- 40 g Læsø groft sydesalt
- 20 g Peberrod
- 20 g Urtehave Citronpeber

AVANCE: 78-81%

ved vejl. udsalgspris: stykpris kr. 10,-/3 stk. kr. 25,-
Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 55 stk. a 130 gram

MED SPINAT

Ingredienser

- 1.500 g Spinat hakket, frost
- 1.200 g Øko Ølandsmel sigtet
- 1.200 g CBP Hvedemel
- 1.000 g Vand
- 500 g Bygsur 20 aktiv flyd.
- 400 g Øko Øland Fuldkorn
- 400 g Æg
- 250 g Butter Cake 40%
- 80 g Kronjäst original gær
- 50 g Stødt Melis
- 50 g Salt m/jod
- 50 g Urtehave Gurkemeje stødt
- 550 g Topping – basisopskrift

De optøede grønsager tilsættes fra starten og dejen køres skær 8+2 min.

Efter liggetiden på 30 min. vejes stykkerne af og lægges i form.

Raskes 50-60 min. og drysses med topping. Bages ved 190 °C i ca. 10-12 min.

Topping 540 g

- 400 g Ost
- 60 g Ingefær rod
- 40 g Læsø groft sydesalt
- 20 g Peberrod
- 20 g Urtehave Citronpeber

AVANCE: 75-79%

ved vejl. udsalgspris: stykpris kr. 10,-/3 stk. kr. 25,-
Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 55 stk. a 130 gram

SPICY SNACK GRANOLA

Lækker topping til morgenmad eller som snack

Ingredienser

- 250 g CBP Poppet Byg
- 250 g Solsikkefrø
- 250 g Øko Canadisk Ahomsirup
- 250 g CBP Havreflager
- 250 g Øko Cashew nødder
- 250 g Peanuts
- 20 g Urtehave Ingefær stødt
- 20 g Urtehave Gurkemeje stødt
- 20 g Læsø groft sydesalt 1 kg

Alle ingredienser vendes sammen og fordeles på kantplader med papir .
Ristes gyldent ved 170 °C i ca. 20-30 min.

Nemt mersalg i flotte poser i butikken – lige til at tage med hjem som snack til fyraftensdrinks



AVANCE: 64%

ved vejl. udsalgspris: 100 g kr. 25,-
Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 1 stk. á 1.560 gram

Varenr.	Beskrivelse
4099	CBP Poppet Byg 12,5 kg
33162	Solsikkefrø bakery 22,7 kg
27300	Øko Canadisk Ahomsirup 4 liter dunk
4096	CBP Havreflager 12,5 kg
26362	(S) Øko Cashew nødder 22,68 kg

Varenr.	Beskrivelse
28032	Peanuts
29480	Urtehave Ingefær stødt 400 g
29488	Urtehave Gurkemeje stødt 500 g
34828	Læsø groft sydesalt, 1 kg
49836	Cellofanpose klodsbundsps., 140×60×300 mm. 500 stk.
49837	Cellofanpose klodsbundsps., 100×60×300 mm. 500 stk.



AVANCE: 62%

ved vejl. udsalgspris: stykpris kr. 20,-
Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 36 stk. á 160 gram

MINI CHOKOLADEKAGE MED RØDBEDE

Moderne pund-til-pund kage

Ingredienser

1.200 g Æg
1.000 g XOCOFINE Mørk 71%
1.000 g Butter Cake
650 g CBP Hvedemel
650 g Rødbede tern
500 g Brun farin
400 g Stødt Melis
75 g Lakridspulver
10 g Salt u/jod
340 g Chokoladekage glace
– basisopskrift

Butter Cake smeltes, og chokoladen tilsættes og røres glat.
Æg, sukker og brun farin piskes 10 min.
Den smeltede chokolade røres i.
De sigtede tørstoffer mænges i, sammen med rødbedene.
Vejes af med 150 g i form og bages ca. 20 min. ved 160 °C.
Toppes med glasur og lakridspulver.

Chokoladekage glace 340 gram

179 g Debic Fløde 40%
89 g XOCOFINE Mørk 71%
36 g Invertsukker m/20% honning
36 g Butter Cake 40%

Fløden koges op.
Chokoladen tilsættes og røres op.
Smør og invertsukker tilsættes og røres blank. Afkøles inden brug.

Varenr.	Beskrivelse
36210	Æg L 63-73 gram 30 stk. 8 bakker
32004	XOCOFINE Mørk (20 mm Ø) 71% 10 kg
36182	Butter Cake 40% 4x2,5 kg
4001	CBP Hvedemel 10 kg
2592	Rødbede tern 10 kg
34639	Farin Brun 25 kg

Varenr.	Beskrivelse
34405	Stødt Melis 25 kg
21005	Lakridspulver 1 kg
34809	Salt u/jod – 12,5 kg
21120	Debic Fløde 40% 6x2 liter
27601	Invertsukker m/20% honning 12,5 kg
45386	Mini brødform bionedbrydelig. 80x40x40 mm. 600 stk.



Lav dem i en størrelse, så de passer til din emballage

TRØFFELKUGLER – GRUNDMASSE 5.000 G

Små konfektkugler

Ingredienser

- 1.000 g OM Bitter 00
- 1.000 g Stødt Melis
- 1.000 g Debic smør u/salt 82%
- 1.000 g Helæg Pasteuriseret
- 700 g XOCOFINE Mørk 60%
- 300 g CBP Hvedemel

Bittermasse røres sammen til det er fint.
 Smørret røres i lidt ad gangen.
 Herefter røres æggene i lidt efter lidt, og melet tilsættes til sidst.
 Den smeltede chokolade hældes i, og massen røres ensartet.
 Vejes af på 2.500 g i kantplade med papir og bages i ca. 20-25 min. ved 190 °C.
 Kagebundene køres sammen med spartel.
 Resterende ingredienser køres i til ensartet masse .
 Kuglerne vejes af på 20 g og vendes i krymmel efter eget valg.
 Sættes efterfølgende på køl.

AVANCE: 63-81%

ved vejl. udsalgspris: stykpris kr. 8,-/3 stk. kr. 20,-
Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Varianterne har forskellige avancer

Varenr.	Beskrivelse
35007	OM Bitter 00 m. æg fra fritg. høns, 2x5 kg
34405	Stødt Melis 25 kg
38874	Debic smør u/salt 82% 4x2,5 kg
36213	Helæg Pasteuriseret 5 kg
32000	XOCOFINE Mørk (9 mm Ø) 60% 10 kg
4001	CBP Hvedemel 10 kg
2551	Citron Pure 1 kg
32000	XOCOFINE Mørk (9 mm Ø) 60% 10kg
40225	Deli Karamel 5 kg
32805	Kakao 20/22% mørk 5 kg
26037	Øko dadler tem 10 mm 4 kg
28800	Salt karamel flakes
28915	Rom Aroma Kingston 1 liter
29175	Granatæble pasta
28037	Hasselnødder ristet hakket
30109	CBP Hyben Fyldning 70%, 5 kg
4096	CBP Havreflager 12,5 kg
40002	Puratos Classic Banan 1 kg
28037	Hasselnødder ristet hakket
35522	OM Sprøjtenuogat 6x1 kg
33000	Chiafrø 20 kg

Citron

73 stk. á 22 gram
1.000 g Trøffelkugle – basisopskrift
250 g Citron Puré
175 g XOCOFINE Mørk (9mm Ø)
90 g Deli Karamel
90 g Kakao 20/22% mørk



Dadel

102 stk. á 22 gram
1.000 g Trøffelkugle - basisopskrift
500 g Øko dadler tern
500 g Salt karamel flakes
250 g Rom Aroma Kingston



Granatæble

64 stk. á 22 gram
1.000 g Trøffelkugle grundmasse
250 g Granatæble pasta 1 kg
175 g Hasselnødder ristet hakket



Hyben

83 stk. á 22 gram
1.000 g Trøffelkugle grundmasse
750 g CBP Hyben Fyldning 70%
90 g CBP Havreflager



Nougat/banan

87 stk. á 22 gram
1.000 g Trøffelkugle grundmasse
250 g (S)Puratos Classic Banan
250 g Hasselnødder ristet hakket
250 g OM Sprøjtenuogat
175 g Chiafrø



"Spis-mere-rugbrød"-bolle

LÆKRE BRØDSNEGLE

Perfekt til madpakken

Ingredienser

- 1.200 g CBP Hvedemel
- 1.000 g Øko Ølandsmel sigtet
- 600 g Øko Øland Fuldkorn
- 400 g Æg
- 250 g Butter Cake
- 80 g Kronjäst original Gær
- 60 g Salt m/jod
- 50 g Stødt Melis
- 1.500 g Vand
- 5.000 g Softkerne Rugbrød – basisopskrift

Bløddøj og rugdej køres hver for sig. Efter liggetiden på 30 min. rulles bløddøjen ned på 3 mm i 40 cm bredde. Rugdejen smøres ovenpå og dejen rulles sammen som en sneagl. Skæres ud på 90 g og lægges i form (6 stk.). Raskes 50-60 min. og bages i 15-17 min. ved 200 °C.

Softkerne rugbrød 5.000 g

- 585 g CBP Skåret rug
- 293 g Solsikkefrø
- 146 g Hørfø
- 146 g Flydende surdej, rug
- 49 g Ireks Ristet Malt
- 49 g Mørk brødmalt
- 39 g Salt m/jod
- 829 g Vand
- 1.024 g CBP Rugmel
- 390 g CBP Hvedemel
- 293 g Flydende surdej, rug
- 49 g Kakao 20/22% mørk
- 37 g Kronjäst original gær
- 1.073 g Vand

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

AVANCE: 82%

ved vejl. udsalgspris: stykpris kr. 28,-
Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 18 stk. a 540 gram

Varenr.	Beskrivelse
4001	CBP Hvedemel 10 kg
26203	Øko Ølandsmel sigtet 12,5 kg
26201	Øko Øland Fuldkorn 12,5 kg
36210	Æg L 63-73 gram 30 stk. 8 baker
36182	Butter Cake 40% 4x2,5 kg
36018	Kronjäst original gær 12x1 kg
34799	Salt m/jod – 12,5 kg
34405	Stødt Melis 25 kg
4081	CBP Skåret rug 12,5 kg

Varenr.	Beskrivelse
33158	Solsikkefrø bakery 22,7 kg
33121	Hørfø 25 kg
802037	Flydende surdej, rug 15 kg
600136	Ireks Ristet Malt 12,5 kg
20100	Mørk brødmalt 12,5 kg
4080	CBP Rugmel 12,5 kg
32805	Kakao 20/22% mørk 5 kg
45384	Kageform bionedbrydelig Ø180 mm



SKØNNE FRUITROLLS

Vælg mellem 8 forskellige puréer og lav et udvalg, som dine kunder vil elske

Ingredienser

4.000 g CBP Hvedemel
 1.500 g Butter Cake 40%
 1.500 g Butter Pastry 100%
 1.000 g Sødmælk
 500 g Æg
 300 g Kronjäst original gær
 200 g Stødt Melis
 3.750 g Indlægs masse – basisopskrift
 3.000 g Glasur – basisopskrift

Ingredienserne æltes 3 min. langsomt + 2 min. hurtigt. Dejen sættes 30 min. på køl/frost (for nemmere udrulning). Rulles ned på 3,5 mm. Og skæresud på 8×10 cm. 25 g indlægs masse sprøjtes i på den korte led, og dejen lukkes som en rulle, Raskes 45-50 min., stryges i æg og bages 10 min. ved 200 °C. Efter afkøling sprøjtes rullerne med farverig glasur.

Indlægs masse 3.750 g

274 g OM Bitter 00
 274 g Stødt Melis
 274 g Butter Cake 40%
 2.287 g KåKå Vaniljecreme
 640 g Frugtpuré eks. Passion puré, frossen

Glasur 1.150 g

1.000 g Flormelis
 150 g Passion puré, frossen

Varenr.	Beskrivelse
4001	CBP Hvedemel 10 kg
36182	Butter Cake 40% 4×2,5 kg
36183	Butter Pastry 100% 5×2 kg
36210	Æg L 63-73 gram 30 stk. 8 bakker
36018	Kronjäst original gær 12×1 kg
34404	Stødt Melis 10 kg

Varenr.	Beskrivelse
35007	OM Bitter 00 m. æg fra fritg. høns, 2×5 kg
34404	Stødt Melis 10 kg
36182	Butter Cake 40% 4×2,5 kg
25135	KåKå Vaniljecreme 4×2,5 kg
2557	Passion puré, frossen 1 kg
34502	Flormelis 12,5 kg

PÅSKETÆRTE MED CITRONMOUSSE



AVANCE: 53%

ved vejl. udsalgspris: stykpris kr. 150,-
Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 12 stk. á 916 gram

Ingredienser

- 1.800 g Mørdej – basisopskrift
- 3.000 g Mazarinmasse påsketærte – basisopskrift
- 4.680 g Citronmousse påske – basisopskrift
- 1.002 g Chokoladespray CBP påske – basisopskrift
- 510 g Citron broken gel – basisopskrift
- 2 g Chokoladepynt blad hvid

Mørdejen rulles ned på 3 mm. Kagering Ø18 fores på indersiden og i bunden med mørdej, ca. 150 g.

250 g mazarinmasse fordeles på bunden af hver kage. Tærten bages ved 170°C i ca. 25 min. og afkøles. Citronmoussen støbes i forme, Ø18 ca. 390 g, og sættes på frost.

Tag citronmoussen ud fra frost og spray med chokolade. Moussen lægges i midten af tærtebunden. Der sættes 7-8 dutter citron broken gel i ulige størrelser på den ene side af moussen.

Smelt mønster med en varm kniv i 2 hvide chokoladeblade, så de ligner fjer.

MØRDEJ – BASISOPSKRIFT 1.800 G

- 690 g CBP Hvedemel
- 372 g Øko Rørsukker
- 97 g Mandelmel fin
- 552 g Saltet smør
- 83 g Helæg Past.
- 7 g Øko vaniljesukker

Alle ingredienser æltes sammen. Dejen skal hvile på køl før brug.

MAZARINMASSE PÅSKETÆRTE – BASISOPSKRIFT 3.000 G

- 750 g OM Bitter 00
- 750 g Stødt Melis
- 750 g SuperRøre Blød MB
- 625 g Helæg Past.
- 125 g CBP Hvedemel

Bitter 00 og sukker røres sammen, tempereret margarine tilsættes. Æggene tilsættes lidt ad gangen og til sidst tilsættes melet.

Varenr.	Beskrivelse
4001	CBP Hvedemel 10 kg
26087	Øko Rørsukker 25 kg
27055	Mandelmel fin 3 kg
36069	Saltet smør 2x5 kg
36213	Helæg Pasteuriseret 5 kg
26334	Øko vaniljesukker 1 kg
35006	OM Bitter 00 m. æg fra fritg. høns, 2x5 kg
34405	Stødt Melis 25 kg
36091	SuperRøre Blød MB 2x5 kg
36213	Helæg Pasteuriseret 5 kg
4001	CBP Hvedemel 10 kg

CITRONMOUSSE PÅSKE – BASISOPSKRIFT 4.680 G

- 464 g Citron Puré
- 1.113 g Debic Fløde 40%
- 1.531 g OM Choko pastil hvid
- 1.531 g Debic Piskefløde 35%
- 41 g Husblas

Gelatinen sættes i blød i koldt vand. Citronpuré og 800 g fløde koges op og hældes over ODENSE Chokoladepastil hvid samt den blødgjorte gelatine. Det piskes til en ensartet masse. Massen køles ned til stuetemperatur og derefter tilsættes 1100 g fløde, som er pisket til flødeskum. Støbes i forme, Ø18, ca. 390 g, og sættes på frost.

CHOKOLADESPRAY CBP PÅSKE – BASISOPSKRIFT 1.002 G

- 600 g OM Choko pastil hvid
- 400 g Calleb Cacaosmør pastiller
- 2 g Kakaosmør farve gul

Det hele smeltes sammen. Farven skal bruges ved ca. 40° C.

CITRON BROKEN GEL – BASISOPSKRIFT 510 G

- 165 g Vand
- 205 g Citron Puré
- 130 g Stødt Melis
- 6 g Textura Gellan
- 4 g Textura Citras

Alle ingredienserne blandes sammen i en gryde og koges op under omrøring. Skal koges igennem i ca. 2 min. (lav en test på bordet om siruppen sætter sig til en perle). Sættes derefter på køl til det er helt stift. Blendes glat før brug.

Varenr.	Beskrivelse
2551	Citron Pure 1 kg
21120	Debic Fløde 40% 6x2 liter
32429	OM Choko pastil hvid 10 kg
21130	Debic Piskefløde 35% 6x1 liter
21976	Husblas 500 gr./pk.
32429	OM Choko pastil hvid 10 kg
32156	Calleb Cacaosmør pastiller 3 kg
	Kakaosmør farve gul (Condi varenr 11771)
34405	Stødt Melis 25 kg
27045	Textura Gellan 400 g
27089	Textura Citras 600 g

BØTTER DER BATTER

Tidens trend er kvalitetsprodukter lavet fra bunden. Jo bedre du præsenterer dine produkter, jo mere kan du sælge. I de minutter kunden opholder sig i din butik, har du alletiders chance for at friste til at købe mere end planlagt.

Husk at gøre opmærksom på, at produktet er hjemmelavet.

CBP Nonfood introducerer en flot ny serie af klar emballage med et utal anvendelsesmuligheder. Deli bægrene eksisterer i tre størrelser, men bruger det samme låg. Bægrene kan stå på hovedet og med de forskellige højder på emballagen giver det en fantastisk mulighed for at lege med indretningen og vise et helt display af mersalgprodukter på en ny, lækker måde.

Skab mersalg med hjemmelavet granola, trøfler eller andre lækkerier i elegante bægre!





Silikoneform til Ambrosia
Varenr. 48207



Silikoneform til muffins 24 stk.
Varenr. 48202



Brødform/kageform bionedbrydelig
Varenr. 45386. 167 ml



Kageform bionedbrydelig
Varenr. 45384

Cellofanpose klodsbundspose
Varenr. 49837
100×60×300 mm

Cellofanpose klodsbundspose
Varenr. 49836
140×60×300 mm



Deli plastbæger rund PET
Varenr. 49150
Ø70 mm - 250 ml.

Alu låg til 49150
Varenr. 49153
Ø70 mm 100 stk.



Deli plastbæger rund klar PET
Varenr. 49100. 350 ml



Deli plastbæger rund klar PET
Varenr. 49101. 450 ml

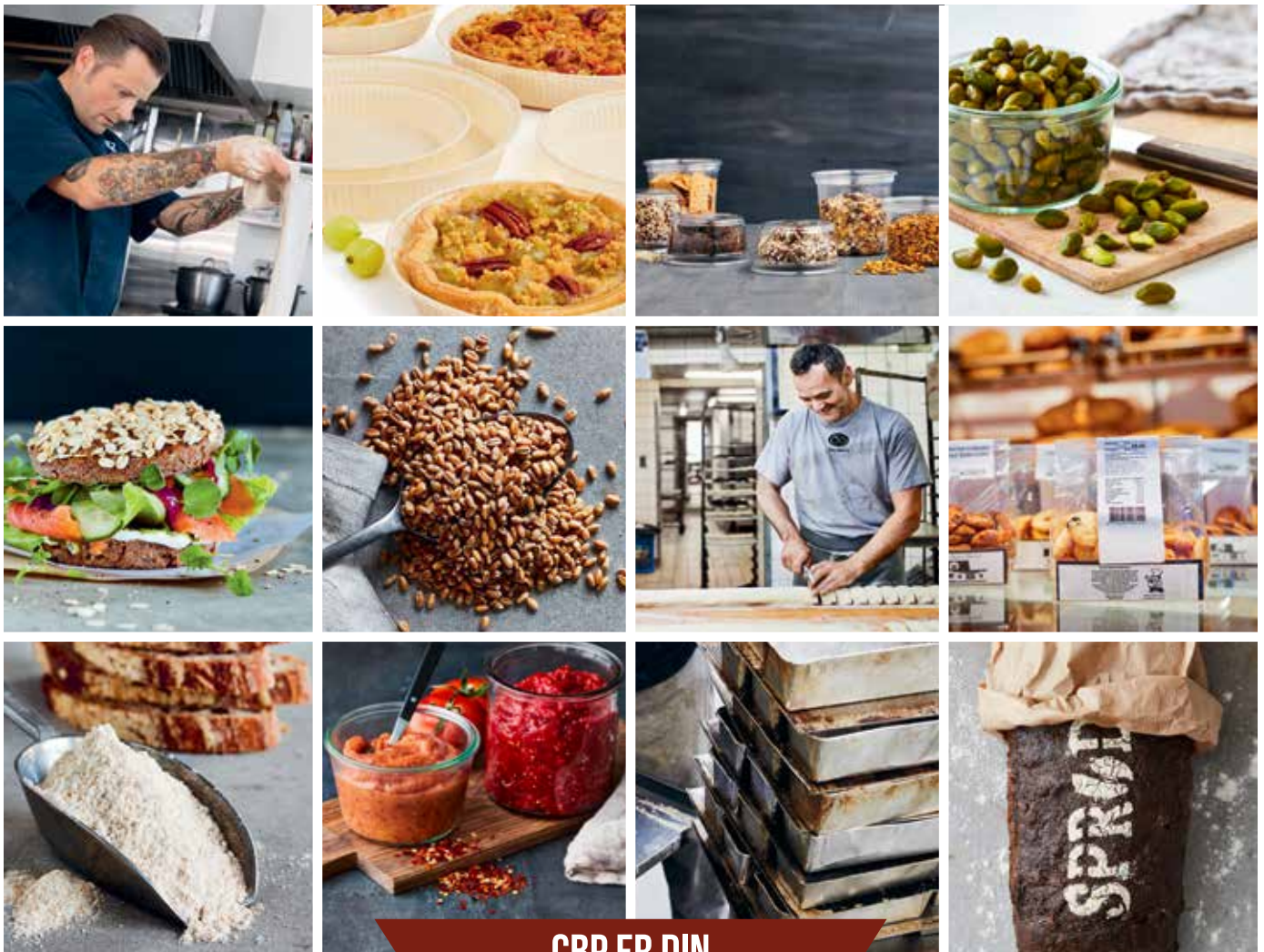


Deli plastbæger rund klar PET
Varenr. 49102. 750 ml



Deli låg fladt klar PET
Varenr. 49103

Varenr.	Beskrivelse
48207	Silikoneform til Ambrosia – Ø105×40 mm – 12 rum
48202	Silikoneform til muffins 24 stk. – 600×400 mm, dyb 36 mm, 115 ml
45386	Brødform/kageform bionedbrydelig – 80×40×40 mm. 600 stk.
49836	Cellofanpose klodsbundspose – 140×60×300 mm ,167 ml. 500 stk.
49837	Cellofanpose klodsbundspose – 100×60×300 mm. 500 stk.
45384	Kageform bionedbrydelig – Ø180 mm, højde 27 mm. 140 stk.
49100	Deli plastbæger rund klar PET – 350 ml, 500 stk. (Låg 49103)
49101	Deli plastbæger rund klar PET – 450 ml, 500 stk. (Låg 49103)
49102	Deli plastbæger rund klar PET – 750 ml, 500 stk. (Låg 49103)
49103	Deli låg fladt klar PET 500 stk. (Passer til 49100-49101-49102)
49150	Deli plastbæger rund PET Ø70 mm – 250 ml, 225 stk. (Låg 49153)
49153	Alu låg til 49150 – Ø70 mm, 100 stk.



CBP ER DIN

Totalleverandør

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, fødevarer-
sikkerhed og miljø

KOMPETENCEUDVIKLENDE

– stærk på rådgivning og
sparring både fagligt
og forretningsmæssigt

UDVIKLINGSORIENTERET

med afsæt i det bager-
faglige, råvarer-, markeds-
og forbrugertrends

NEM HVERDAG

Webshop, online
markedsføringsportal
og kampagnemateriale

CBP APP

med hurtig adgang til
inspiration, opskrifter,
katalog etc.



*Sammen skaber vi
din succes*

Kampagneperioden gælder fra 27. februar 2018 t.o.m. 1. august 2018.
Se aktuelle priser på CBPwebshop.dk. Alle priser er ekskl. moms jf. vores normale samhandelsbetingelser.
Der tages forbehold for udsolgte varer, pris- og afgiftsændringer samt tryk- og fotofejl.