**Årets Kage 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Deltagers navn: | | |
| Stilling: | | |
| Firmanavn: | | |
| Firma adresse: | | |
| Firma e-mail | | |
| Firmatelefon: | Egen telefon: | |
| Kagens navn: | | |
| Deltager til festen:  JA / Nej | | konditorlauget_ logo_sort_(tif) |
| Kage nummer: | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Kagens navn:** |  |
| Beskriv kort hvorfor du har valgt netop denne kage: | |

**Hovedopskrift: *(Halvfabrikater specificeres på side 2)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mængde | Råvare eller halvfabrikat | Angiv producent ved specielle råvarer |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| konditorlauget_ logo_sort_(tif) |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Eventuel pynt: | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| Fremgangsmåde for den færdige kage: *(Husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)* |
|  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Vægt pr stk.: |  | g | Udbytte: |  | stk. |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Halvfabrikat:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mængde | Råvare | Angiv producent ved specielle råvarer |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| konditorlauget_ logo_sort_(tif) |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Fremgangsmåde: *(husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)* | | |
|  | | |

**Halvfabrikat:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mængde | Råvare | Angiv producent ved specielle råvarer |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Fremgangsmåde: *(husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)* | | |
|  | | |

**Ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.**

**Halvfabrikat:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mængde | Råvare | Angiv producent ved specielle råvarer |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| konditorlauget_ logo_sort_(tif) |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Fremgangsmåde: *(husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)* | | |
|  | | |

**Halvfabrikat:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mængde | Råvare | Angiv producent ved specielle råvarer |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Fremgangsmåde: *(husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)* | | |
|  | | |

**Ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.**

**Halvfabrikat:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mængde | Råvare | Angiv producent ved specielle råvarer |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| konditorlauget_ logo_sort_(tif) |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Fremgangsmåde: *(husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)* | | |
|  | | |

**Halvfabrikat:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mængde | Råvare | Angiv producent ved specielle råvarer |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Fremgangsmåde: *(husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)* | | |
|  | | |

**Ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.**