Årets Kage 2025

Deltagers navn:	
Stilling:	
Firmanavn:	
Firma adresse:	
Firma e-mail	
Firmatelefon:	Egen telefon:
Kagens navn:	
Deltager til festen: JA / Nej	
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
Eventuel pynt:		

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

Vægt pr stk.: _____ g Udbytte: _____ stk.

1866 Konditorlauget

Halvfabrikat:

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
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.

1866 Konditorlauget

Halvfabrikat:

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
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.

1866 Konditorlauget

Halvfabrikat:

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
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.

1866 Konditorlauget