

**Danmarks Bedste Kage 2025**

**Dette opskriftskema kan bruges som kladde, mens du udvikler dit produkt.**

**Allersenest kl. 18.00 den 19. oktober 2025, tre dage før konkurrencen, skal din opskrift være indsendt til arrangørerne via** [**www.bkd.dk**](http://www.bkd.dk)

|  |  |
| --- | --- |
| Kategori: |  |
| Kagens navn: |  |

|  |
| --- |
| Beskriv kort, dine tanker bag den udviklede kage: |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Deltagernavn:  (Skriv dit fulde navn) |  |
| E-mail:  (Skriv din e-mail) |  |
| Telefon nr.:  (Skriv dit telefonnummer) |  |
| Virksomhed:  (Skriv navn og adresse på den virksomhed du repræsenterer) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Opskriftsskema**  **Danmarks Bedste Kage 2025** |  |
|  |

**Hovedopskrift: *(NB! Halvfabrikater specificeres på følgende sider)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mængde | Råvare eller halvfabrikat | Angiv producent ved specielle råvarer |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Eventuel pynt: | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| Fremgangsmåde for den færdige kage: *(Husk temperatur og tid)* |
|  |

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

**Husk at specificere halvfabrikater nedenfor**

|  |  |
| --- | --- |
| **Delopskriftsskema**  **Danmarks Bedste Kage 2025** |  |
| (fortsat - ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.)  Her angives halvfabrikater, der bruges i hovedopskriften.  (Portionsstørrelsen på et halvfabrikat kan godt være større end det, der skal bruges i kagens hovedopskrift, så længe mængden der bruges i hovedopskriften, angives) |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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)* | | | | |
|  | | | | |
| **Delopskriftsskema**  **Danmarks Bedste Kage 2025** | |  | |
| (fortsat - ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.)  Her angives halvfabrikater, der bruges i hovedopskriften.  (Portionsstørrelsen på et halvfabrikat kan godt være større end det, der skal bruges i kagens hovedopskrift, så længe mængden der bruges i hovedopskriften, angives) | |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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)* | | |
|  | | |