



Professional

Minőség, Megbízhatóság, Siker

- Minőségi tanúsítvánnyal igazolt gluténmentesség
- Harmónikus szín és ízvilág
- Kiváló térfogat
- Rugalmas szerkezet
- Szaftos késztermék

ÚJ



GLUTÉNMENTES
MUFFIN

Recept ötleteinkhez
lapozzon!



Széleskörű felhasználás:

- + muffinok, piték, teasütemények, desszertek készítéséhez
- + **Javasolt adagolás:** 1000g gluténmentes muffin alappor + 350g tojás + 340ml napraforgóolaj + 340ml tej (1,5%)
- + **Elkészítési javaslat:** A muffin tészta összetevőit krémkeverő lapáttal 2 percig lassú fordulatszámon keverjük, majd muffin kapszlikba töltjük. A muffinokat 180-200 Celsius fokon 20-25 perc alatt készre sütjük.

Minőség, Megbízhatóság, Siker



Erdei gyümölcsös gluténmentes muffin

100 db., 132 grammos muffin elkészítéséhez

Tömeg:	Alaptészta:	Elkészítés:
4820g	Dr. Oetker Gluténmentes muffin alappor	1 A muffin tészta összetevőit a gyümölcs kivételével, közepes fordulatszámon, krémkeverő lapáttal 2 percre keverjük.
1700g	Egész tojás	2 A tésztába belekeverjük a gyümölcsöt és muffin kapszlikba töltjük.
1660g	Étolaj	3 A termékeket 180°C-on, 20-22 perc alatt készre sütjük.
1660g	Tej (1,5%-os)	4 A krémhez az erdei gyümölcsöt a cukorral felforraljuk, majd a vízzel elkevert keményítővel besűrítjük.
1000g	Erdei gyümölcs	5 A kihűlt krémet átkeverjük, majd 20g-ot töltünk a muffinok közepébe. Tetejét friss erdei gyümölcsökkel díszítjük.
	Erdei gyümölcs krém:	
1020g	Erdei gyümölcs	
170g	Kristálycukor	
680g	Víz	
130g	Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)	
	Díszítés:	
1500g	Erdei gyümölcs	



Minőség, Megbízhatóság, Siker



Gluténmentes szilvás pite

12 db., 104 grammos pite elkészítéséhez (30 x 20-as kerethez)

Tömeg:	Gluténmentes linzer tészta:	Elkészítés:
140g	Dr. Oetker Gluténmentes muffin alappor	1 Linzer tészta: a gluténmentes muffin alapport a sütőmargarinnal összegyúrjuk, 3 mm vastagságú, 30 x 20 cm-es lappá nyújtjuk.
70g	Sütőmargarin	2 Muffin tészta: az összetevőket csomómentesre keverjük, majd hozzáadjuk a pirított tökmagot.
	Gluténmentes pite tészta:	3 Az elkészült tésztát a linzertésztára töltjük.
330g	Dr. Oetker Gluténmentes muffin alappor	4 A szilvákat kimagozzuk, 4 felé vágjuk és szorosan egymás mellett a tésztára rakjuk.
120g	Étolaj	5 Fahéjjal, cukorral meghintjük, 180 °C-on 25-30 perc alatt készre sütjük.
120g	Tej (1,5%-os)	
120g	Tojáslé teljes	
50g	Tökmag	
400g	Szilva	
30g	Kristálycukor	
2g	Fahéj, őrölt	

Minőség, Megbízhatóság, Siker



Professional



Gluténmentes eper whoopies

100 db., 55 grammos whoopies elkészítéséhez

Tömeg:	Alaptészta:
1780g	Dr. Oetker Gluténmentes muffin alappor
620g	Egész tojás
610g	Krémmargarin
300g	Tej (1,5%-os)
	Töltelék:
2000g	BRAUN Eper (süthető) töltelék
	Díszítés:
50g	BRAUN Covela ét (étcsokoládé-ízű paszta)
400g	BRAUN Covela fehér (fehércsokoládé-ízű paszta)
50g	Liofilizált eper

Elkészítés:

- 1 A gluténmentes tészta összetevőit, közepes fordulatszámon, krémkeverő lapáttal 2 percig keverjük.
- 2 A tésztából, simacsöves nyomózsákból 200db, félgömböt nyomunk.
- 3 A termékeket 180-200°C-on, 10 perc alatt készre sütjük.
- 4 A kihűlt piskótákból kettő - kettő epertöltelékkel összetöltjük.
- 5 A termékeket, hűtőben két órán keresztül állni hagyjuk, majd a tetejüket fehér Covelával bevonjuk, ét Covelával és liofilizált eperrel díszítjük.

Martin Braun Kft.

1016 Budapest, Mészáros u. 58/B.
Tel.: +36 (1) 202 4816, Fax: +36 (1) 202 4817
info@martinbraun.hu
www.martinbraun.hu

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE