

Knanfil's





Kávéházi karamell torta
3db, 20 cm-es torta elkészítéséhez (48 szelet)

Roppanós krémtöltelék hántolt ostyával

Sokféleképpen lehetséges az édességeket, cukrász süteményeket megtölteni. A **BRAUN** új termékben, a **Kranfil's**-ban, két nagyon fontos a töltelékekre jellemző tulajdonságot egyesített.

Különböző nagyszerű ízeket és roppanós texturát ötvözött. Ez utóbbi a hántolt ostya tartalomnak köszönhető.

Kínálatunk:

A következő ízekben elérhető **Kranfil's** termékcsaládunk:

- » **Csokoládé**
- » **Fehércsokoládé**
- » **Karamell**

Sokoldalúan használható:

- » **Pralinék és trüffelek töltésére**
- » Képezhetsz egy **roppanós réteget** bármely piskóta rétegre, vagy nehéz felvertre.
- » Izgalmasabbá teheted a **moussokat**
- » Bármely **süteményt** újra gondolhatod és **roppanóssá** tehetsz
- » **Fagylaltokhoz** rétegezőként is ajánljuk

Miért különleges?

- » Roppanósságát a 20% hántolt ostya adja
- » Pálmaolaj mentes
- » Tartósítószer mentes
- » Vegetarianusok számára is fogyasztható
- » Kizárólag magas minőségű alapanyagok felhasználásával készül



Hozzávalók:

	Piskóta felvert
_____	150 g Tojáslé teljes
_____	100 g Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____	75 g Kristálycukor
_____	20 g Csokoládé csepp (ét)
_____	20 g Víz
_____	10 g BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
_____	600 g BRAUN Kranfil's Karamell ízű krémtöltelék hántolt ostyával
	Nehéz piskóta felvert
_____	450 g Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttésza alappor
_____	180 g Tej (2,8%-os)
_____	240 g Tojáslé teljes
_____	75 g Étolaj
	Töltelék
_____	690 g BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
_____	690 g Víz
_____	600 g Mascarpone
_____	600 g Tejföl (20%)
_____	16 g Instant kávé
	Bevonat
_____	180 g BRAUN Prémium Karamell töltelék
_____	120 g BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
_____	60 g BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)
	Díszítés
_____	60 g Karamell mini fudge

Elkészítés:

1. A kakaós piskótából 3 db 20 cm-es lapot sütünk.
2. Kihűlés után olvasztott Kranfil's Karamell ízű krémtöltelékkel megkenjük, kihűlt nehézfelverttel lefedjük.
3. Nehézfelvert elkészítése: a hozzávalókat kézi habverővel egyneművé keverjük, 3db 20 cm-es karikába öntjük, 180 °C-on tűpróbáig készre sütjük.
4. Krém készítése: a min. 70 °C-os vizet a Cheesequickkel elkeverjük, a tejtermékekkel és az instant kávéval sűrű fodrozódásig habosítjuk, karikába töltjük.
5. Dermedés után kikevert prémium karamellel lekenjük, Cristaline zselével fényesítjük. Mini karamellkockákkal díszítjük.

TIPP:

- » Az itt javasolt süteményből már az édesfűszeres tésztakeverék kicserélésével (pl. brownies kakaóstészta alapporral) egy új de hasonlóan izgalmasan ropogós süteményt kap.
- » A bevonatot Csokoládéval elkevert Cristaline-nal teheti még különlegesebbé.



Joghurtos "Vilmos" szelet

32 szelet elkészítéséhez



Erdei tekercs

4 db rolád elkészítéséhez

Hozzávalók:

	Linzertészta
_____ 310 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____ 205 g	Sütőmargarin
_____ 105 g	Porcukor
_____ 15 g	Tojáslé teljes
_____ 5 g	Dr. Oetker Sütőpor
	Édes-fűszeres piskóta
_____ 500 g	Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttésza alappor
_____ 200 g	Tej (1,5%-os)
_____ 100 g	Tojáslé teljes
_____ 90 g	Étolaj
_____ 760 g	Körtebefőtt
	Világos piskóta
_____ 70 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____ 55 g	Kristálycukor
_____ 105 g	Tojáslé teljes
_____ 10 g	Víz
_____ 7 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
_____ 5 g	Dr. Oetker Sütőpor
_____ 280 g	BRAUN Kranfil's Karamell ízű krémtöltelék hántolt ostyával
	Főzött krém
_____ 840 g	Víz
_____ 420 g	BRAUN Käse-Frisch Hoch (alapkeverék túrórtárhoz)
_____ 450 g	Natúr joghurt
_____ 300 g	Tojásfehérje
_____ 120 g	Kristálycukor
	Díszítés
_____ 100 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Elkészítés:

1. A linzertésztahoz az összetevőket összegyűrjük, majd beenyújtjuk egy 60x20 cm formába és megszurkáljuk.
2. Az édesfűszeres tészta összetevőit összekeverjük, majd ráöntjük a linzertészta alá és rárakjuk a nagyobb darabokra vágott körtét.
3. Az összeállított alapot 180-200 °C-on 25-30 perc alatt készre sütjük.
4. A piskótahoz az összetevőket 2 percig habosítjuk, 60x20 cm-es lapot kenünk belőle, majd 180-200 °C-on 10-12 perc alatt készre sütjük.
5. A kihűlt piskótalapot félbevágjuk, majd 40 °C-ra melegített karamellás Kranfil's-sel összetöltjük, hűtőben 1 órán keresztül állni hagyjuk.
6. A kihűlt piskótát apró kockákra vágjuk.
7. A főzött krémhez a vizet felforraljuk, majd belefőzzük a Kase- Frisch Hoch alapot és a joghurtot.
8. A tojásfehérjét a cukorral habbá verjük, majd hozzákeverjük a forró főzött krémhez.
9. A krém felét rákenjük a kisütött körtés tésztára, majd rászórjuk a kockára vágott karamellás piskótát és rákenjük a maradék főzött krémet.
10. A süteményt hagyjuk kihűlni, majd Cristaline zselével fényesítjük.

TIPP:

- » Ízlés szerint a javasolt Kranfil's Karamell ízű krémtöltelék helyett, a csokoládé ízű Kranfil's is használható
- » Körtebefőtt helyett használhatunk egyéb szezonális gyümölcsöt is

Hozzávalók:

	Piskóta felvert
_____ 300 g	Tojáslé teljes
_____ 150 g	Kristálycukor
_____ 200 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____ 70 g	Étolaj
_____ 35 g	Víz
_____ 20 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
_____ 10 g	Dr. Oetker Sütőpor
_____ 480 g	BRAUN Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával
	Csokoládé habkrém
_____ 160 g	Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor
_____ 160 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
_____ 160 g	Tej (1,5%-os)
	Bevonat
_____ 80 g	Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor
_____ 80 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
_____ 80 g	Tej (1,5%-os)

Elkészítés:

1. A kihűlt piskótalapot a felolvasztott Kranfil's Csokoládés krémtöltelékkel megtöltjük.
2. A krémhez a folyadékokat az Aranka Csokoládéval elkeverjük, közepes fordulaton sűrű fodrozódásig habosítjuk, a Kranfil's réteg felületére kenjük, majd 4 db roládot teker-cselünk.
3. Dermedés után kialakítjuk a fatörzs formát, felületét bevonjuk, dekoráljuk.
4. Bevonat készítése: a folyadékokat az Aranka Csokoládéval elkeverjük, közepes fordulaton sűrű fodrozódásig habosítjuk.

TIPP:

- » Ízlés szerint elkészítheti a tekercs fordított verzióját, kakaós piskótával, fehér csokoládés, Kranfil's Fehércsokoládés krémtöltelékkel és joghurtos töltelékkel betöltve



Roppanós csupa csoki torta

ca.: 120 db, 109 g-os szelet elkészítéséhez



Szicíliai citromos alma torta

10 db, 20 cm átmérőjű torta elkészítéséhez (ca. 160 szelet)

Hozzávalók:

- _____ 300 g **Liszt (Búza finomliszt, BL55)**
- _____ 225 g **Kristálycukor**
- _____ 450 g **Egész tojás**
- _____ 50 g **Víz**
- _____ 30 g **BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta**
- _____ 15 g **Dr. Oetker Sütőpor**
- _____ 30 g **Kakaópor**
- _____ **Brownies piskóta**
- _____ 1190 g **Dr. Oetker Brownies kakaóstésztá alappor**
- _____ 260 g **Étolaj**
- _____ 130 g **Víz**
- _____ 420 g **Egész tojás**
- _____ 2000 g **BRAUN Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával Csokoládékrém**
- _____ 240 g **Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)**
- _____ 2130 g **Tej (3,5%-os)**
- _____ 65 g **Kakaópor**
- _____ 2450 g **BRAUN Covela ét (étcsokoládé-ízű paszta)**
- _____ 1220 g **Állati tejszín**
- _____ 1220 g **BRAUN MB-Top (növényi habalap)**
- _____ **Díszítés**
- _____ 50 g **Kakaópor**
- _____ 360 g **BRAUN Mohrenglanz (étbevonó)**
- _____ 600 g **Málna**

Elkészítés:

1. A kakaós piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 10 db, sütőpapírral bélelt 20 cm-es tortakarikába kenjük és 180-200°C-on 6-8 percig sütjük.
2. A brownies piskóta összetevőit elkeverjük, majd 10db, sütőpapírral bélelt 20 cm-es tortakarikába kenjük és 180-200°C-on 15-20 percig sütjük.
3. A kihűlt piskóta lapra rákenjük a 40°C-ra melegített csokoládés kranfils-t, majd rárajuk a kihűlt brownies piskótát.
4. A csokoládé krémhez a tej kétharmadát felforraljuk, majd a keményítővel és kakaóval elkevert maradék tejjel besűrítjük.
5. A kihűlt keményítő alapot 2 percig magas fordulatszámon átkeverjük, majd hozzákeverjük a 40°C-ra felmelegített Covelát és végül a kihabosított vegyes tejszínt.
6. A kész krém felét rákenjük a brownies lapra, majd a másik felét nagy simacsöves nyomózsákból rányomjuk a tetejére.
7. A tortaszeletek tetejét kakaóporral, málnával és bevonó ívekkel díszítjük.

TIPP:

- » Ízlés szerint a javasolt Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelék helyett, a Fehércsokoládés ízű Kranfil's is használható
- » Díszítheti fehércsokoládéval is, vagy szórja meg egy kis fahéjjal a kakaópor helyett

Hozzávalók:

- _____ 2675 g **Zabpelyhes omlós tészta**
- _____ 1070 g **Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor**
- _____ 1200 g **Sütőmargarin**
- _____ 1200 g **Krémmargarin**
- _____ 350 g **Méz**
- _____ 205 g **Víz**
- _____ **Diós piskóta**
- _____ 245 g **Liszt (Búza finomliszt, BL55)**
- _____ 185 g **Kristálycukor**
- _____ 370 g **Tojáslé teljes**
- _____ 40 g **Víz**
- _____ 25 g **BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta**
- _____ 10 g **Dr. Oetker Sütőpor**
- _____ 125 g **Darált dió**
- _____ 1200 g **BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával**
- _____ 4200 g **BRAUN Prémium Alma töltelék**
- _____ **Citromkrém**
- _____ 830 g **Dr. Oetker Házi krémes krémpor**
- _____ 1100 g **BRAUN Le Gourmet Citrom gyümölcspüré**
- _____ 1650 g **Tej (3,5%-os)**
- _____ 1650 g **Állati tejszín**
- _____ 770 g **Porcukor**
- _____ 280 g **Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**
- _____ **Díszítés**
- _____ 800 g **BRAUN Cristaline (kész hidegzsélé)**
- _____ 20 g **Citromhéj**

TIPP:

- » Amennyiben más ízvariációban szeretné a süteményt elkészíteni, úgy használja a LE GOURMET gyümölcspürénk* bármelyikét a citrom helyett. (*A gyümölcspürék a gyümölcsök jellege miatt különböző sűrűségűek)
- » Az elkészített citromkrémet még pikánsabbá teheti, ha egy kevés citrom- és narancshéjat adagol hozzá

Kranfil's krémtöltelék családunk

Cikkszám	Terméknév	Termék jellegzetessége	Kiszерelés
3100262	Kranfil's Karamel ízű krémtöltelék hántolt ostyával	20 % hántolt ostya és egy csipetnyi tengeri só tartalom	3 kg-os vödör
3100265	Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával	20 % hántolt ostya, 4 % csokoládé, pörkölt mogyoró és mandula tartalom	3 kg-os vödör
3100261	Kranfil's Fehércsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával	26 % fehércsokoládé, 20 % hántolt ostya tartalom	3 kg-os vödör



Roppanós karamell fagylalt

51,6 adag elkészítéséhez

Hozzávalók:

Fagylaltalap

- _____ 1500 g Tej (3,5%-os)
- _____ 375 g Kristálycukor
- _____ 150 g Tejszín 31%
- _____ 75 g **Cresco Lyra 50**
- _____ 30 g Tejpor (zsíros)
- _____ 15 g Tejpor (sovány)
- _____ 15 g Dextróz

Fagylaltízesítő

- _____ 140 g **Cresco Caramel fagylaltpaszta**

Rétegező

- _____ 250 g **BRAUN Kranfil's Karamel ízű krémtöltelék hántolt ostyával**
- _____ 30 g Étolaj

Elkészítés:

1. A cukrot a Lyrával összekeverjük, belekeverjük a szárazanyagot, majd a 30 °C-os tejhez keverjük, tejszínnel dúsítjuk.
2. Mixeljük, min. 10-15 perc pihentetés után ízesítjük, fagyasztjuk, rétegezzük, dekoráljuk egyedi ízlés szerint.

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