



Próbálja ki a Martin Braun Kft.
esküvői receptjeit!

Mascarponés Cappuccinos Desszert

Recept 12 db termékhez



Piskótafelvert

.....	75 g	Tojáslé teljes
.....	35 g	Kristálycukor
.....	5 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	1 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	50 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)

Mascarponekrém

.....	45 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
.....	45 g	Víz
.....	190 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	30 g	Cresco Mascarpone fagylaltpaszta

Cappuccino krém

.....	50 g	BRAUN Alaska-express Cappuccino Fond
.....	60 g	Víz (langyos 25 °C)
.....	245 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)

Gyümölcsbetét

.....	140 g	BRAUN Le Gourmet Mangó gyümölcspüré
.....	50 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

Bevonat

.....	120 g	BRAUN Miruar Fehér meleg fényzsél
.....	60 g	BRAUN Miruar Barna meleg fényzsél

Termékelkészítés

- ▶ Az Alaska Express Cappucinot vízzel összekeverjük, felvert habbal lazítjuk celofánra helyezett hengeres formákba töltjük.
- ▶ A Dr. Oetker Tejszínstabilizálót vízzel összekeverjük, felvert habbal lazítjuk Cresco Mascarpone pasztával ízesítjük, a Cappuccino krém tetejére dresszázzuk.

- ▶ Gyümölcsbetét elkészítése: A minimum 20° C-os gyümölcspüréhez hozzákeverjük a tejszínstabilizálót és a mascarponekrém közepére dresszázzuk.
- ▶ Sokkolás, fagyastás után a 80° C-ra felmelegített, majd 20-30°C-ra visszahűtött Miruarral bevonjuk, mintázzuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
DIÓFÉLÉK

Joghurt-Lime Desszert

Recept 12 db termékhez



Mandulás Linzer

.....	125 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	100 g	Sütőmargarin
.....	50 g	Porcukor
.....	25 g	Mandula liszt
.....	10 g	Tojáslé teljes

Zöld piskótafelvert

.....	23 g	Tojáslé teljes
.....	11 g	Kristálycukor
.....	15 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	2 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	1 g	Dr. Oetker Sütőpor

..... 90 g **BRAUN Kranfil's Erdei gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával**

Tejszíkrém

.....	110 g	BRAUN Alaska-express Joghurt-lime Fond
.....	165 g	Víz (langyos 25 °C)
.....	220 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)

Bevonat

.....	180 g	BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé
.....	15 g	BRAUN Decor Gold díszítő zselé

Termékelkészítés

- A tejszíkrémet a szilikonformába töltjük.
- A 6 cm átmérőjű mandulás linzert és a színezett piskótát olvasztott Erdei gyümölcsös Kranfil's-al összetöltjük, a krém közepébe nyomjuk.

- Sokkolás, fagyasztás után a 80 °C-ra felmelegített, majd 20-30 °C-ra visszahűtött Miruárral bevonjuk, mintázzuk.
- Tejszíkrém elkészítése: A minimum 25 °C-os vizet az Alaska Express Joghurt-lime fondal elkeverjük, felvert habbal lazítjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, DIÓFÉLÉK, ZELLER, MUSTÁR, SZEZÁMMAG

Áfonyás Csokoládé Torta I. szint Feketeribizlis Joghurt Torta II. szint

Recept 1 db termékhez (12 cm)



I. szint	II. szint
Nehéz piskótafelvert	Piskótafelvert
..... 800 g Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor 225 g Tojáslé teljes
..... 280 g Tojáslé teljes 105 g Kristálycukor
..... 180 g Étolaj 15 g BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
..... 90 g Víz 150 g Liszt (Búza finomliszt, BL55)
..... 3 g Dr. Oetker Sütőpor	
Csokoládékrém	Joghurtkrém
..... 250 g Tej (2,8%-os) 100 g BRAUN Bianka (fehér vajkrémalap)
..... 40 g Dr. Oetker Belga Csokoládés Pudingpor 60 g Natúr joghurt
..... 70 g Krémmargarin 40 g Krémmargarin
..... 70 g BRAUN Bianka (fehér vajkrémalap) 10 g Cresco Yogurt Tipo Greco 100 fagylaltpaszta
..... 70 g BRAUN Covela ét (étcokoládé-ízű paszta) 10 g Citromlé
..... 70 g Tortabevonó	
..... 10 g Kakaópor	
Gyümölcsréteg	Gyümölcsréteg
..... 400 g BRAUN Áfonya töltelék 50% 280 g BRAUN Feketeribizli töltelék 65%
..... 10 g Citromlé	
..... 10 g Dr. Oetker Lékötő	
Bevonat	Bevonat
..... 450 g Dr. Oetker Nyújtható Dekormassza (fehér) 300 g Dr. Oetker Nyújtható Dekormassza (fehér)

Termékelkészítés

- ▶ A nehéz felvert hozzávalóit kézi habverővel egyneműre keverjük, 6 darab 20 cm-es karikába 180-200 °C -on készre sütjük.
- ▶ Gyümölcskrémmel felváltva betöltjük a csokikrémet, dermesztjük
- ▶ Csokoládékrém elkészítése: tejből és a Belga csokoládéból pudingot főzzünk kihűlés után átkeverjük puha krémmargarrinnal, Biankával habositjuk, olvasztott Covellával, tortabevonóval, kakaóporral dúsítjuk.
- ▶ Áfonyatöltelék elkészítés: Az áfonyatölteléket citromlével és lékötővel összekeverjük.
- ▶ A tortát Dr. Oetker Dekormasszával burkoljuk.

Termékelkészítés

- ▶ Az ételfestékkal színezett felvertből 9 db 12 cm átmérőjű lapot sütünk.
- ▶ Kihűlés után joghurtkrémmel, feketeribizli töltelékkel rétegezve betöltjük.
- ▶ Joghurtkrém elkészítése: a puha Biankát a krémmargarinnal és a joghurttal habosítjuk Cresco Yogurt Tipo Grecoval és citromlével ízesítjük.
- ▶ Dermedés után dekormasszával burkoljuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
SZÓJABAB, DIÓFÉLÉK

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
SZÓJABAB, DIÓFÉLÉK

Erdei Habkarika

Recept 20 db termékhez



Habkarika

.....	100 g	Víz
.....	20 g	BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)
.....	100 g	Kristálycukor
.....	100 g	Porcukor

Töltelék

.....	150 g	BRAUN Kranfil's Erdei gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával
.....	150 g	BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta)

Termékelkészítés

- A vizet az Ovasillal összekeverjük, kristálycukorral kemény habbá verjük.
- Majd a porcukrot 3 részletben hozzáadjuk, közepes fordulaton olvadásig keverjük.

- Dresszír zsákkal formázzuk.
- 100 °C-on 25-35 perc alatt szárítjuk.
- Az olvasztott Kranfil's-t a Schokobellával összekeverjük és a kihűlt habkarikákat összetöljük, dermesztjük, mintázzuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ, DIÓFÉLÉK

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, SZEZÁMMAG

Nugátos Kókuszos Pohárkrém

Recept 20 db termékhez



Kókuszkrém

.....	60 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
.....	60 g	Víz
.....	250 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	25 g	Cresco Cocco di sulu / Kókusz fagylalt-paszta

Nugátkrém

.....	60 g	Tej (2,8%-os)
.....	60 g	Víz
.....	250 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	100 g	BRAUN Bellanossa (nugátkrém kakaótörettel)

Gyümölcsbetét

.....	80 g	BRAUN Le Gourmet Meggy gyümölcsüré
.....	30 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

Termékelkészítés

- Krémek elkészítése: A Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál által a minimum 20 °C-os vízzel elkeverjük, felvert habbal lazítjuk, ízesítjük.

- Gyümölcsbetét: a minimum 20 °C-os Le Gourmet Meggy gyümölcsürét a Dr. Oetker Tejszínstabilizálóval elkeverjük, rétegezzük.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
SZÓJABAB, TEJ, DIÓFÉLÉK

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
GLUTÉN, TOJÁS, FÖLDIMOGYORÓ, CSILLAGFÜRT, ZELLER, MUSTÁR, SZEZÁMMAG

Szív Torta

Recept 1 db termékhez



Piskótafelvert

.....	75 g	Tojáslé teljes
.....	35 g	Kristálycukor
.....	5 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	1 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	50 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)

Sajttortakrém

.....	180 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
.....	180 g	Víz (50 °C)
.....	300 g	Natúr joghurt
.....	15 g	Citromlé

Gyümölcsréteg

.....	180 g	BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré
.....	70 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
		Tejszíncrém
.....	20 g	BRAUN Alaska-express Málna
.....	25 g	Víz
.....	100 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)

Bevonat

.....	150 g	BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé
-------	-------	---

Termékelkészítés

- A szilikonformába töltjük a joghurtkrémet.
- Joghurtkrém elkészítése: Minimum 40 °C-os vízzel elkeverjük a CheeseQuicket, a citromlevet és a joghurtot, majd sűrű fodrozódásig habosítjuk, dermedés után gyümölcsréteggel betöljtük.
- Gyümölcsréteg elkészítése: A minimum 20-30 °C-os Le Gourmet málnához hozzákeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrált.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, CSILLAGFÜRT, DIÓFÉLÉK, ZELLER, MUSTÁR, SZEZÁMMAG

- Deredmés után a tejszíncrémrel készre töltjük, az ételfestékkel színezett piskótafelverttel lezárjuk.
- Tejszíncrém elkészítése: Az Alaska-express málnát a minimum 20 °C -os vízzel elkeverjük, felvert habbal lazítjuk.
- Sokkolás, fagyastás után 80 °C-ra felmelegített, majd 25-30 °C-ra visszahűtött Miruarral bevonjuk, mintázzuk.

Vendég Torta

Recept 1 db termékhez



Csokoládépöttös piskóta

.....	150 g	Tojáslé teljes
.....	70 g	Kristálycukor
.....	100 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	10 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	1 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	75 g	Csokoládé csepp (ét)
.....	160 g	BRAUN Kranfil's Mango-Maracuja ízű krémtöltelék hántolt ostyával

Gyümölcsbetét

.....	140 g	BRAUN Le Gourmet Sárgabarack gyümölcsüré
.....	10 g	Citromlé
.....	60 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
Tejszíncrém		
.....	490 g	BRAUN Alaska-express Eper Fond
.....	70 g	Víz
.....	240 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)

Bevonat

.....	150 g	BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé
-------	-------	---

Termékelkészítés

- A csokicseppekkal dúsított, kihűlt piskóta lapokat olvasztott Kranfil's-al összetöljük.
- Gyümölcsbetét elkészítése: A minimum 20 °C-os Le Gourmet Sárgabarackot a citromlével és a Dr. Oetker Tejszínstabilizálóval elkeverjük és az összetöltött piskóta közepére helyezett 12 cm-es karikába töltjük.

- Dermedés után a karikát levesszük és epres tejszíncrémmel készre töltjük.
- Epres tejszíncrém elkészítése: Az Alaska-Express epret a minimum 25 °C-os vízzel elkeverjük, felvert habbal lazítjuk.
- Sokkolás, fagyasztás után a 80 °C-ra felmelegített, majd 20-30 °C-ra visszahűtött Miruarral bevonjuk, mintázzuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, DIÓFÉLÉK, SZEZÁMMAG

Fehércsokoládés Citromos Golyó

Recept 800 g termékhez



Kekszgolyó

..... 350 g **BRAUN Cremotions Citromkrém**
..... 250 g Darált keksz
..... 50 g **BRAUN Schokobella White**
(fehércsokoládé paszta)

Bevonat

..... 150 g Fehércsokoládé forgács

Termékelkészítés

- ▶ A puha Schokobella fehéret a citromkrémmel és a kekssel összekeverjük, begyűrjük, golyókat formázunk fehércsoki forgácsba panírozzuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:

TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
TOJÁS, SZÓJABAB, DIÓFÉLÉK

Katalógusban szereplő termékeink

- BRAUN Áfonya töltelék 50%
- BRAUN Alaska-express Cappuccino Fond
- BRAUN Alaska-express Eper Fond
- BRAUN Alaska-express Joghurt-lime Fond
- BRAUN Alaska-express Málna
- BRAUN Bellanossa (nugátkrém kakaótörettel)
- BRAUN Bianka (fehér vajkrémalap)
- BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
- BRAUN Covela ét (étcokoládé-ízű paszta)
- BRAUN Cremotions Citromkrém
- BRAUN Decor Gold díszítő zselé
- BRAUN Feketeribizli töltelék 65%
- BRAUN Kranfi l's Erdei gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával
- BRAUN Kranfi l's Mango-Maracuja ízű krémtöltelék hántolt ostyával
- BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré
- BRAUN Le Gourmet Mangó gyümölcspüré
- BRAUN Le Gourmet Meggy gyümölcspüré
- BRAUN Le Gourmet Sárgabarack gyümölcspüré
- BRAUN MB-Top (növényi habalap)
- BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
- BRAUN Miruar Barna meleg fényzsélé
- BRAUN Miruar Fehér meleg fényzsélé
- BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)
- BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta)
- BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta)
- Cresco Cocco di sulu / Kókusz fagylaltpaszta
- Cresco Mascarpone fagylaltpaszta
- Cresco Yogurt Tipo Greco 100 fagylaltpaszta
- Dr. Oetker Belga Csokoládés Pudingpor
- Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor
- Dr. Oetker Lékötő
- Dr. Oetker Nyújtatható Dekormassza
- Dr. Oetker Sütőpor
- Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

A termékek pontos adataiért látogasson el honlapunkra:

www.martinbraun.hu

