



2020 őszi-téli receptek
a Martin Braun Kft.-től

Fügekaktuszos pohárkrém

Recept 50 db termékhez



Vaníliás krém

.....	350 g	Dr. Oetker Házi krémes krémpor
.....	1160 g	Tej (3,5%-os)
.....	25 g	Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor
.....	460 g	Tejszín 35%

Fügekaktusz krém

.....	740 g	Capfruit Fügekaktusz (prickly pear) püré
.....	260 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

Fügekaktuszos tejszínkrém

.....	570 g	Tejszín 35%
.....	1140 g	Capfruit Fügekaktusz (prickly pear) püré
.....	290 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

Termékelkészítés

- ▶ A vaníliás krémhez a tejet a Dr. Oetker Házi krémessel és a Bourbon vaníliás cukorral 1 percig habosítjuk, majd hozzákeverjük a felvert tejszínt.
- ▶ A fügekaktuszos tejszínkrémhez a pürét elkeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Neutrállal és a felvert tejszínnel.
- ▶ A fügekaktusz krémhez a pürét elkeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Neutrállal.
- ▶ A poharakba felváltva bele rétegezzük a krémeket a vaníliás krémmel kezdve.
- ▶ A pohárkrémeket csokoládédíszekkel díszítjük.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:

TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

GLUTÉN, TOJÁS

Túró-lime desszert

Recept 50 db termékhez



Linzertészta

.....	360 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	250 g	Sütőmargarin
.....	120 g	Porcukor
.....	10 g	Dr. Oetker Vanillincukor
.....	20 g	Tojáslé teljes
.....	5 g	Dr. Oetker Sütőpor

Krém

.....	530 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	530 g	Tejszín 35%
.....	530 g	Víz
.....	530 g	Capfruit Fagyasztott Lime püré
.....	35 g	Capfruit Fagyasztott Limehéj
.....	700 g	BRAUN Alaska-express Túró Fond
.....	160 g	Porcukor

Díszítés

.....	1500 g	BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé
.....		Ételfesték zöld

Termékelkészítés

- ▶ A linzertészta összetevőit egyneművé gyúrjuk, majd 3 mm-es lappá nyújtjuk és a szilikonforma kiszúrójával 50 db lapot szúrunk belőle.
- ▶ A linzertészta lapokat 180-200 °C-on 10-12 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A túrókrémhez a felvert vegyes hab kivételével az összetevőket elkeverjük, majd hozzákeverjük a habot.
- ▶ A kész krémet a szilikonformákba töltjük.
- ▶ A formákat lezárjuk a linzertészta lapokkal és lefagyasztjuk a süteményeket.
- ▶ A fagyos termékeket kifordítjuk a formákból, majd a kétféle zöldre színezett 70 °C-ra melegített, majd 35 °C-ra visszahűtött Miruarral bevonjuk.
- ▶ A termékeket limehéjjal és fehér csokoládéívekkel díszíthetjük.

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

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

TR desszert

Recept 50 db termékhez



Kakaós piskóta

.....	370 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	60 g	Víz
.....	280 g	Kristálycukor
.....	60 g	Étolaj
.....	620 g	Tojáslé teljes
.....	20 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	30 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	60 g	Kakaópor

.....	1000 g	BRAUN Kranfil's Étcsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával
-------	--------	--

Túrókrém

.....	420 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	420 g	Tejszín 35%
.....	830 g	Víz
.....	20 g	Capfruit Citromhéj 0%
.....	460 g	BRAUN Alaska-express Túró Fond
.....	420 g	Túró (félzsíros)

Díszítés

.....	1300 g	BRAUN Miruar Barna meleg fényzselé
-------	--------	---

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 2 db, 60×40 cm-es lapot kenünk.
- ▶ A piskótalapokat 180-200 °C-on, 8-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Két kakaós piskótalapot a 40 °C-ra felmelegített étcsokoládés Kranfil's-szel összetöltjük, majd a szilikonforma kiszúróval 50 db-ot kiszúrunk.
- ▶ A krémhez az Alaska Express túró fondot a vízzel, túróval, citromhéjjal elkeverjük, majd hozzákeverjük a vegyes felvert habot.
- ▶ A szilikonformákat megtöltjük a bekevert krémmel.
- ▶ A formákat lezárjuk a Kranfil's-szel töltött kakaós piskótalapokkal, majd megfagyasztjuk.
- ▶ A megfagyott desszerteket kifordítjuk a formákból, bevonjuk a 70 °C-ra felmelegített, majd visszahűtött barna Miruarral.

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

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

Narancsos étcsokoládés torta

Recept 12 szelet termékhez



Piskótafelvert

.....	105 g	Tojáslé teljes
.....	70 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	12 g	Víz
.....	50 g	Kristálycukor
.....	7 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	3 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	200 g	BRAUN Kranfil's Étcsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával

Narancskrém

.....	150 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	150 g	Tejszín 30%
.....	100 g	Capfruit Narancs gyümölcs-püré 0%
.....	10 g	Capfruit Narancshéj
.....	60 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
.....	100 g	BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé
.....	20 g	BRAUN Miruar Barna meleg fényzselé

Termékelkészítés

- ▶ A piskótafelvert hozzávalóit összemérjük, habosítjuk, 20 cm átmérőjű lapot kenünk belőle, majd 180 °C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.
- ▶ Az étcsokoládés Kranfil's-t felmelegítjük, majd rákenjük a kész, kihűlt piskótalapra és kifagyasztjuk.
- ▶ A narancsos krém összetevőit kihabosítjuk, majd a tortakarika pereméig megtöltjük a formát.
- ▶ A kifagyasztott terméket a 70 °C-ra melegített, majd 35 °C-ra visszahűtött Miruarral bevonjuk, díszítjük, szeleteljük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

-

Gesztenyés birsalmatorta

Recept 32 szelet termékhez



Kakaós piskóta

.....	120 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	20 g	Víz
.....	90 g	Kristálycukor
.....	20 g	Étolaj
.....	200 g	Tojáslé teljes
.....	5 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	10 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	20 g	Kakaópor

Gesztenyekrém

.....	240 g	Tej (3,5%-os)
.....	80 g	Dr. Oetker Házi krémes krémpor
.....	200 g	Gesztenyemassza
.....	120 g	Tejszín 35%
.....	120 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	60 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
.....	160 g	BRAUN Schokobella (étcsokoládé paszta)

Birsalmakrém

.....	540 g	Capfruit Birsalma püré
.....	270 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	270 g	Tejszín 35%
.....	180 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

Díszítés

.....	160 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
.....	35 g	Gesztenyemassza
.....	10 g	Kakaópor

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 2 db 20 cm átmérőjű lapot és 2 db 4×60cm csíkot kenünk.
- ▶ A piskótalapokat 180-200 °C-on, 8-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt piskótából egy lapot tortakarikába rakunk, majd a karikát az egyik piskóta csíkkal belülről kibéleljük.
- ▶ A gesztenyekrémhez a Dr. Oetker Házi krémes krémport, a tejet és a gesztenyemasszát 1 percig habosítjuk, majd hozzákeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Neutrált és a felvert vegyes habot.
- ▶ A kész gesztenyekrémet egy gyűrű alakú szilikonformába töltjük és megfagyasztjuk.
- ▶ A megfagyott gesztenyekrémgyűrűt bevonjuk a Schokobellával és annak kötése után belerakjuk a tortakarikába.
- ▶ A birsalmakrémhez a pürét elkeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Neutrállal, majd hozzákeverjük a felvert vegyes habot és rátöltjük a gesztenyés gyűrűre.
- ▶ A krém kötése után a tortát lekenjük a Cristaline zselével.
- ▶ A tortaszeleteket kakaóba forgatott gesztenyegolyókkal és csokoládélapokkal díszítjük.

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

**A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
DIÓFÉLÉK**

Birsalmás sajttorta

Recept 32 szelet termékhez



Világos piskóta

.....	120 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	20 g	Víz
.....	90 g	Kristálycukor
.....	20 g	Étolaj
.....	200 g	Tojáslé teljes
.....	5 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	10 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta

Baracklekváros diókrém

.....	300 g	Sárgabarack lekvár
.....	80 g	Dió

Birsalmakrém

.....	900 g	Capfruit Birsalma püré
.....	320 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

Sajttortakrém

.....	450 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
.....	450 g	Víz (50 °C)
.....	390 g	Tejföl (20%)
.....	390 g	Natúr krémsajt

Díszítés

.....	200 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzsélé)
.....	50 g	dió

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 4 db 20 cm átmérőjű lapot kenünk.
- ▶ A piskótalapokat 180-200 °C-on, 8-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt piskótából egy lapot tortakarikába rakunk, majd rákenjük a forró sárgabarack lekvárba kevert pörkölt darált diót és ráarakjuk a második piskótalapot.
- ▶ A sajttortakrémhez elkeverjük a forró vizet a Cheesquickkel, majd a tejtermékekkel 5 percig habosítjuk.
- ▶ A kész krémet rátöltjük a piskótára.
- ▶ A birsalmakrémhez a pürét elkeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Neutrállal és a krém kétharmad részét simacsöves nyomózsákból körkörösén belenyomjuk a sajttortakrémbe.
- ▶ A krém kötése után a maradék birsalmakrémet rákenjük a torta tetejére.
- ▶ A tortát lekenjük Cristaline zselével és megszórjuk pörkölt darált dióval.

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

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

Téli almatorta

Recept 32 szelet termékhez



Világos piskóta

.....	60 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	10 g	Víz
.....	45 g	Kristálycukor
.....	10 g	Étolaj
.....	100 g	Tojáslé teljes
.....	3 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	5 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta

Krém

.....	230 g	BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával
-------	-------	---

Zabpelyhes morzsa tészta

.....	250 g	Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor
.....	100 g	Sütőmargarin
.....	110 g	Krémmargarin
.....	40 g	Méz
.....	20 g	Víz

Morzsa tészta

.....	90 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	60 g	Sütőmargarin
.....	60 g	Barna Nádcukor
.....	2 g	Fahéj, őrölt

Fahéjas-karamellás almakrém

.....	320 g	Tej (3,5%-os)
.....	100 g	Dr. Oetker Házi krémes krémpor
.....	400 g	Capfruit Alma-Karamell-Fahéj püré
.....	160 g	Tejszín 35%
.....	100 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
.....	10 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré 0%
.....	160 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)

Díszítés

.....	100 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	100 g	Tejszín 35%

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 2 db 20 cm átmérőjű lapot kenünk.
- ▶ A piskótalapokat 180-200 °C-on, 8-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt piskótából egy lapot tortakarikába rakunk, majd rákenjük a 30-35 °C-ra melegített fehér Kranfil's-t.
- ▶ A zabpelyhes tészta összetevőit a krémmargarin kivételével összegyúrjuk, 4 mm-es lappá nyújtjuk, majd 180-200 °C-on 8-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt lapokat morzsának összetörjük, majd az olvasztott krémmargarinnal elkeverjük, rárakjuk a megkötött fehér Kranfil's-re és egyenletesen lenyomkodjuk.
- ▶ Az almakrémhez a Dr. Oetker Házi krémet a tejjel 1 percig habosítjuk, majd hozzákeverjük az almapürét, citrompürét, a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrált és a felvert vegyes habot.
- ▶ A kész almakrémot rákenjük a zabos morzsatésztára.
- ▶ A krém kötése után rákenjük a felvert vegyes habot.
- ▶ A morzsa tésztához az összetevőket morzsává gyúrjuk, majd 180-200 °C-on, 8-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt morzsát rászórjuk a tortaszeletek tetejére.

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

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

Mogyorós banános szelet

Recept 32 szelet termékhez



Világos piskóta

.....	130 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	20 g	Víz
.....	100 g	Kristálycukor
.....	20 g	Étolaj
.....	220 g	Tojáslé teljes
.....	5 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	10 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta

Kakaós piskóta

.....	70 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	10 g	Víz
.....	50 g	Kristálycukor
.....	10 g	Étolaj
.....	110 g	Tojáslé teljes
.....	3 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	5 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	15 g	Kakaópor
.....	300 g	BRAUN Kranfil's Étcsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával

Banán krém

.....	200 g	Capfruit Banán gyümölcspüré 0%
.....	70 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

Mogyorókrém

.....	250 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	250 g	Tejszín 35%
.....	60 g	Dr. Oetker Házi krémes krémpor
.....	200 g	Tej (3,5%-os)
.....	70 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
.....	80 g	Cresco Nocciola / Itáliai mogyoró fagylaltpaszta

Tejszínes banánkrém

.....	500 g	Capfruit Banán gyümölcspüré 0%
.....	80 g	Dr. Oetker Házi krémes krémpor
.....	90 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	90 g	Tejszín 35%
.....	80 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

Díszítés

.....	200 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
-------	-------	---

Termékelkészítés

- ▶ A piskóták összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 2 db világos és 1 db kakaós, 60×20cm-es lapot kenünk.
- ▶ A piskótalapokat 180-200 °C-on, 8-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt piskótából egy világos lapot egy 60×20cm-es keretbe rakunk, majd rákenjük a 30-35 °C-ra melegített étcsokoládés Kranfil's-t és rárajuk a kakaós piskótalapot.
- ▶ A banán pürét elkeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrállal és rákenjük a kakaós lapra, majd rárajuk a második világos piskótalapot.
- ▶ A mogyorókrémhez a tejet a Dr. Oetker Házi Krémessel 1 percig habosítjuk, majd hozzákeverjük a mogyoró pasztát, a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrált és a felvert vegyes habot.
- ▶ A mogyorókrémet rákenjük a világos piskótalapra és hűtőben hagyjuk megkötni.
- ▶ A banánkrémhez a banán pürét elkeverjük a Dr. Oetker Házi Krémessel, majd hozzákeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrált és a felvert vegyes habot, majd rákenjük a megkötött mogyorókrémre.
- ▶ A sütemény tetejét sárgára színezett Cristaline zselével lekenjük.

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

**A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, CSILLAGFÜRT**

Meggyes-citromos sajtorta

Recept 12 szelet termékhez



Linzertészta

.....	175 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	100 g	Sütőmargarin
.....	9 g	Tojáslé teljes
.....	50 g	Porcukor
.....	2 g	Capfruit Citromhéj 0%
.....	2 g	Dr. Oetker Vanillincukor

Zseléréteg

.....	200 g	Capfruit Meggy gyümölcspüré 10%
.....	20 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré 0%
.....	2 g	Capfruit Citromhéj 0%
.....	70 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

Túrókrém

.....	350 g	Túró (félzsíros)
.....	100 g	Tejszín 30%
.....	125 g	Tojáslé teljes
.....	175 g	BRAUN Käse-Frisch Hoch (alapkeverék túrótortához)
.....	2 g	Capfruit Citromhéj 0%
.....	2 g	Capfruit Limehéj 0%

.....	200 g	Capfruit Meggy gyümölcspüré 10%
.....	20 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré 0%
.....	2 g	Capfruit Citromhéj 0%
.....	100 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
.....	60 g	Glükózszirup

Termékelkészítés

- ▶ A linzertészta összetevőit kimérjük, összegyűrjük egy 20 cm átmérőjű tortakarikát kibéleljük a már kész linzertésztával.
- ▶ Kikeverjük a meggyes-citromos réteget, majd a linzertésztára kenjük.
- ▶ Kikeverjük a túrókrémet és ráöntjük a meggyes-citromos rétegre.
- ▶ A berétegzett sült túrótorta sima tetejét meghintjük citrom-, és limehéjjal, majd 200 °C-ra fokra előmelegített sütőben kb. 45 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A sütőből kivett tortát hagyjuk teljesen kihűlni, majd a receptúra szerint kikeverjük a gyümölcsös zseléréteget és egyenletesen elosztatjuk a torta felületén.

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

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



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun Kft.
Mészáros u. 58/B
1016 Budapest

info@martinbraun.hu
www.martinbraun.hu

Tel.: +36 (1) 202 4816
Fax: +36 (1) 202 4817