



BRAUN



**Friss tavaszi receptek
a Martin Braun Kft.-től!**

Citromos tartlet

Recept 12 db termékhez



Linzertészta

.....	250 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	200 g	Sütőmargarin
.....	100 g	Porcukor
.....	50 g	Mandulaliszt
.....	20 g	Tojáslé teljes
.....	20 g	Pisztácia

Tojásfehérjehab

.....	80 g	Víz
.....	80 g	Kristálycukor
.....	80 g	Porcukor
.....	15 g	BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)

Citromkrém

.....	310 g	BRAUN Cremotions Citromkrém
.....	160 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	10 g	Citromlé
.....	5 g	Citromhéj

Termékelkészítés

- A linzertésztaból 12 db tartlet formát sütünk.
- Széleit darabolt pisztáciával dekoráljuk, citromkrémmel töltjük, tojáshabbal dresszírozzuk, pirítjuk.
- Citromkrém elkészítése: Cremotion citromkrémet simára keverjük, ízesítjük, felvert habbal lazítjuk.

- Tojásfehérjehab elkészítése: A Braun Ovasilt hideg vízzel elkeverjük, kristálycukorral kemény habbá verjük, a porcukrot két részletben közepes fordulaton hozzákeverjük, oldódásig.

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

Egzotikus tavaszi virágposta

Recept 2 db termékhez



Piskóta felvert

.....	270 g	Tojáslé teljes
.....	165 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	120 g	Kristálycukor
.....	30 g	Étolaj
.....	15 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	10 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	360 g	BRAUN Kranfil's Erdei gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával

Tejszíkrém

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

Mangókrém

.....	280 g	BRAUN Le Gourmet Mangó gyümölcsüré
.....	280 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	140 g	BRAUN Alaska-express Joghurt-lime Fond
		Erdei gyümölcskrém
.....	300 g	BRAUN Le Gourmet Vegyes-piros gyümölcsüré
.....	300 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	150 g	BRAUN Alaska-express Joghurt-lime Fond

Bevonat

.....	100 g	BRAUN Cristaline (kész hidegszelé)
.....	30 g	BRAUN Decor Bronze díszítő zselé

Termékelkészítés

- ▶ A piskótafelvert hozzávalóiból 4 db 23 cm átmérőjű korongot sütünk.
- ▶ Kihúlás után 2-2 korongot Kranfil's Erdei gyümölcsös hántolt ostyás töltelékkel összetöltünk.
- ▶ Formaleválasztó spray-vel kifújjuk a formát, a tejszíkrémekkel mintázva készre töltjük.

- ▶ Tejszíkrémek elkészítése: A minimum 25 C fokos folyadékot AE Joghurt limemal elkeverjük, felvert MB-Top növényi habbal lazítjuk.
- ▶ Dermesztés (sokkolás) után felületét fényzselével bevonjuk, dekoráljuk.

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

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

Ribizlis Crème Brûlée

Recept 48 db termékhez



	Kranfil's morzsa
.....	70 g Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	120 g BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával
Crème Brûlée krém	
.....	400 g Állati tejszín
.....	240 g Tej (2,8%-os)
.....	160 g BRAUN Krémpor à la Crème Brûlée

	Ribizlikrém
.....	160 g BRAUN Feketeribizli 65%
.....	55 g BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
	Díszítés
.....	100 g Állati tejszín
.....	100 g BRAUN MB-Top (növényi habalap)

Termékelkészítés

- ▶ A Braun Kranfil's-t és a lisztet morzsává gyűrjuk, 200 C fokon 10-12 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A porcelán tálkák aljába 20-20 g morzsát szórunk.
- ▶ A Crème Brûlée krémhez a tejszínt a tejjal felforraljuk, hozzákeverjük a Crème Brûlée alapot és 85-85 g krémet öntünk a morzsákra.
- ▶ Tetejére kanállal fekete ribizli tölteléket helyezünk.

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

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

Húsvéti epres szelet

Recept 32 db termékhez



Nehéz piskótafelvert

.....	300 g	Dr. Oetker Brownies kakaósteszta alappor
.....	100 g	Tojáslé teljes
.....	65 g	Étolaj
.....	65 g	Víz

Piskótafelvert

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

Tejszínkrém

.....	1000 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	250 g	Víz
.....	200 g	BRAUN Alaska-express Eper Fond

Gyümölcsréteg

.....	400 g	BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcsüré
.....	160 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
.....	20 g	Citromlé

Bevonat

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

Termékelkészítés

- A nehéz felvert hozzávalóit kézi habverővel egyneműre keverjük, 2 darab szilikonos papírral bélelt 60×20-as keretbe kenjük.
- A piskótafelvertet a nehéz felvert felületére simítjuk.
- Sütés: 190-210 C fokon 10-12 perc alatt készre sütjük.
- A tejszínkrém felét az egyik lapra rásimítjuk, dermesztjük, gyümölcsréteggel lefedjük, dermesztjük, a krém másik felével készre töltjük, a második lappal lefedjük, dermesztjük.

- Felületét Miruarral áthúzzuk, élelmiszer színezékkel márványozzuk, dekoráljuk.
- Tejszínkrém elkészítése: Minimum 25 C fokos vízzel elkeverjük az AE Eper fondot, felvert MB-Toppal lazítjuk.
- Gyümölcsréteg elkészítése: Minimum 25 C fokos Le Gourmet málnához hozzákeverjük a citromlevet és a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrált.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
DIÓFÉLÉK

Kanadai fekete áfonya torta

Recept 2 db torta, 32 szelet termékhez



Nehéz piskóta felvert

.....	600 g	BRAUN Fekete Muffin tézszaalappor
.....	270 g	Egész tojás
.....	360 g	Étolaj
.....	180 g	Víz

Díszítés

.....	400 g	BRAUN Miruar Barna meleg fényzselé
.....	100 g	BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé
.....	4 g	Ételfesték lila

Áfonyakrém

.....	780 g	BRAUN Le Gourmet Áfonya gyümölcsüré
.....	310 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
.....	130 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	130 g	Állati tejszín

Termékelkészítés

- ▶ A nehéz piskóta hozzávalót krémkeverő lapáttal közepes fokozaton 3 percig keverjük, majd 4 db, papírral kibélelt tortakarikába beletöltjük.
- ▶ 180-200 C fokon 20-25 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A Le Gourmet áfonya gyümölcsürét elkeverjük a tejszínstabilizálóval, majd lazán hozzákeverjük a felvert habot.
- ▶ A kisütött lapoknak a széléről körbe 2 mm-t levágunk és a két lapot az áfonyakrémmel felváltva színültig betöltjük egy karikába.

- ▶ A tortákat lesokkoljuk a kakaós és a színezett fehér Miruart 70-80 C fokra felmelegítjük, majd 40 C fokra visszahűtjük.
- ▶ A megfagyott tortát először a kakaós Miruarral bevonjuk majd a lila színű Miruarral a Barna kötése előtt bemárványozzuk.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
GLUTÉN

Málnás túrós desszert

Recept 100 db termékhez



Világos piskóta

.....	300 g	Tojáslé teljes
.....	150 g	Kristálycukor
.....	190 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	40 g	Víz
.....	20 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	10 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	40 g	Étolaj

Málnás nehéz piskóta

.....	2000 g	Dr. Oetker Natür Muffin alappor
.....	700 g	Tojáslé teljes
.....	840 g	Étolaj
.....	500 g	Víz
.....	1100 g	Málna (fagyaszott)

Málnakréma

.....	1000 g	BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré
.....	400 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

Málnakréma

.....	400 g	BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré
.....	400 g	BRAUN Alaska-express Túró Fond
.....	400 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	400 g	Állati tejszín
.....	400 g	Víz

Túrókrém

.....	800 g	BRAUN Alaska-express Túró Fond
.....	800 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	800 g	Állati tejszín
.....	1600 g	Víz

Díszítés

.....	2000 g	BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé
.....	2 g	Piros ételfesték
.....	200 g	Málna

Termékelkészítés

- A világos piskóta összetevőiből lapot sütünk és 7,5 cm átmérőjű karikákat szűrunk belőle.
- A nehéz piskóta összetevőit krémkeverő lapáttal 2 percig keverjük, majd 5 db 60*40-es tejszínből kenjük, fagyaszott málnával megszórjuk, 180-200 C fokon 20-30 perc alatt készre sütjük.
- A kihült málnás tésztából 100 db 4,5 cm átmérőjű karikát szűrunk.
- A málnapürét a tejszínstabilizálóval elkeverjük majd a sima piskótalapok közepére 4-4 grammot nyomunk és rárakjuk a málnás piskóta karikákat.
- A tésztákra desszert karikákat rakunk.
- A túrókrémhez a Fondot elkeverjük a vízzel, majd lazán hozzákeverjük a felvert tejszínhabot.
- A túrókrémet rányomjuk, a piskótákra majd elsimítjuk és lesokkoljuk.
- A málnakrémhez a málnapürét a Dr. Oetker Tejszínstabilizálóval elkeverjük, lazán hozzákeverjük a felvert habot.
- A málnakrémet a megfagyott túrókrékre rákenjük ezzel kitöltve a karikákat.
- A süteményeket újra lesokkoljuk.
- A fehér Miruar 80%-át rózsaszínre, a maradékot pedig pirosra megfestjük, majd mindenketőt 70-80 C fokra felmelegítjük és 40 C fokra visszahűtjük.
- A rózsaszín Miruarba márványosan beleöntjük a pirosat, majd leöntjük a desszerteket. A miruar megkötése után friss málnával díszítjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
DIÓFÉLÉK



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