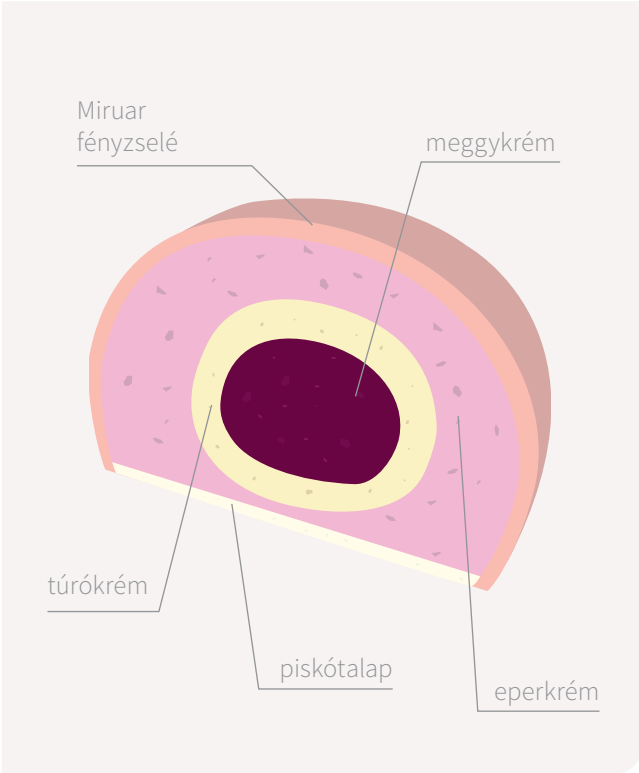
Húsvéti receptek

a Martin Braun Kft.-től!

Epres meggyes fánktorta

Recept 2 tortához



Kakaós piskóta

.....	70 g	Tojáslé teljes
.....	45 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	35 g	Kristálycukor
.....	8 g	Víz
.....	5 g	**BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta**
.....	3 g	**Dr. Oetker Sütőpor**
.....	8 g	Kakaópor
.....	20 g	Csokoládécsepp (ét)
.....	10 g	**BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)**

Meggykrém

.....	380 g	**BRAUN Le Gourmet Meggy gyümölcspüré**
.....	140 g	**Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**
.....	240 g	Tejszín 35%

Eperkrém

.....	90 g	**BRAUN Alaska-express Eper Fond**
.....	110 g	Víz
.....	250 g	Tejszín 35%

Túrókrém

.....	100 g	**BRAUN Alaska-express Túró Fond**
.....	200 g	víz
.....	200 g	Tejszín 35%

Díszítés

.....	400 g	**BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé**

Termékelkészítés

- A kakaós piskótából két kerek lapot kenünk, rászórjuk a süthető csokoládécseppeket és a Krokellát, majd 200 °C-on, 10-12 perc alatt készre sütjük.
- A meggykrémhez az LG Meggy gyümölcspürét elkeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrállal és a felvert tejszínnel.
- Az eper- és a túrókrémhez külön-külön az Alaska-express fondokat a vízzel elkeverjük, majd hozzákeverjük a felvert tejszínhabot.
- A gyűrű alakú szilikonforma belső gyűrűjébe töltjük a meggykrémet és lefagyasztjuk.
- A középső gyűrűbe nyomjuk a túrókrémet és belenyomjuk a fagyos meggy gyűrűt, ismét fagyasztjuk.
- A külső gyűrűbe beletöltjük az eperkrémet, a közepébe belenyomjuk a fagyos meggyes-túrós gyűrűt, majd rátesszük a piskótalapot és fagyasztjuk.
- A fehér Miruart több színre színezzük, majd 70 °C-ra felmelegítjük, 40 °C-ra visszahűtjük és csíkosra bevonjuk a fagyos tortát.

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

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

Epres meggyes szelet

Recept 32 szelethez

Kakaós piskóta

.....	290 g	Tojáslé teljes
.....	180 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	140 g	Kristálycukor
.....	30 g	Víz
.....	20 g	**BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta**
.....	10 g	**Dr. Oetker Sütőpor**
.....	30 g	Kakaópor
.....	70 g	Csokoládécsepp (ét)
.....	40 g	**BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)**

Meggykrém

.....	500 g	**BRAUN Le Gourmet Meggy gyümölcspüré**
.....	190 g	**Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**
.....	310 g	Tejszín 35%

Eperkrém

.....	90 g	**BRAUN Alaska-express Eper Fond**
.....	110 g	Víz
.....	450 g	Tejszín 35%

Túrókrém

.....	50 g	**BRAUN Alaska-express Túró Fond**
.....	100 g	víz
.....	100 g	Tejszín 35%

Díszítés

.....	150 g	**BRAUN Le Gourmet Meggy gyümölcspüré**
.....	60 g	**Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**
.....	50 g	**BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)**

Termékelkészítés

- A kakaós piskótából kenünk egy 60×40cm-es lapot, majd rászórjuk a süthető csokoládécseppeket, a Krokellát és 200 °C-on, 10-12 perc alatt készre sütjük.
- A meggykrémhez az LG Meggy gyümölcspürét elkeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrállal és a felvert tejszínnel.
- Az eper- és a túrókrémhez külön-külön az Alaska-express fondot a vízzel elkeverjük, majd hozzákeverjük a felvert tejszínhabot.
- Egy 60×20 cm-es piskótalapot keretbe rakunk, majd az eperkrémből hosszában csíkokat nyomunk rá.
- A meggykrémet belenyomjuk a csíkok közé és a tetején egyenletesen elkenjük.
- Rárakjuk a második piskótalapot.
- A sütemény tetejét a túrókrémmel, formázó csővel díszítjük.
- A díszítéshez a meggy pürét elkeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Neutrállal és belenyomjuk a túrókrémben képzett lyukakba, a krém kötése után a meggypöttyöket lekenjük a Cristaline zselével.

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

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

Mascarponés répatorta

Recept 12 szelethez

Répatorta

.....	300 g	**Dr Oetker Édesfűszeres keverttészta alappor**
.....	120 g	Tej (1,5%-os)
.....	90 g	Sárgarépa
.....	60 g	Tojáslé teljes
.....	60 g	Darált dió
.....	60 g	Étolaj

Sárgarépakrém

.....	225 g	Sárgarépa
.....	100 g	Víz
.....	80 g	**BRAUN Narancs 44%**
.....	6 g	**Dr. Oetker Dzsemfix 3:1**

Mascarponekrém

200 g	Mascarpone
50 g	**BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)**
10 g	Sárgarépa

Termékelkészítés

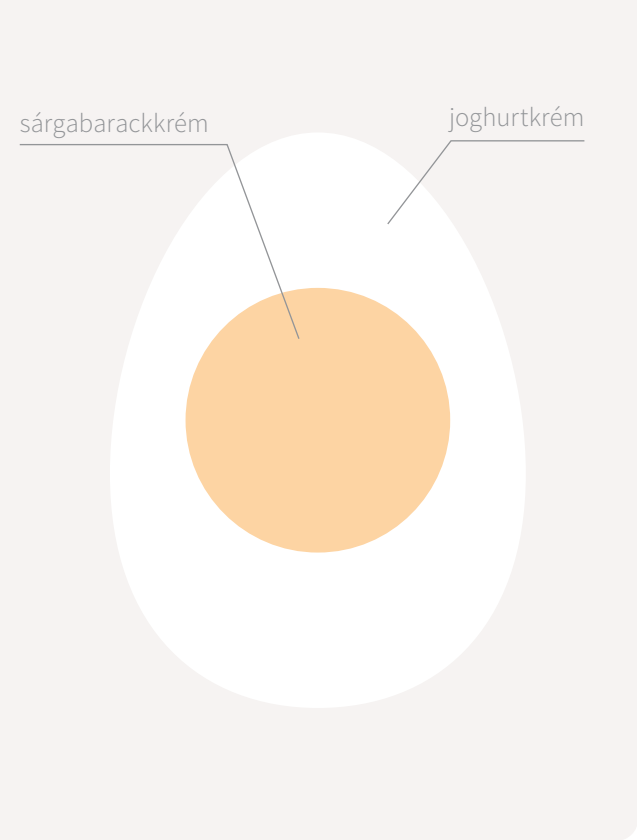
- A reszelt sárgarépát a vízzel megfőzzük, beletesszük a Braun Narancs tölteléket és újrafelfőzzük a krémet.
- A Dr. Oetker Dzsemfixszel besűrítjük, majd kihűtjük.
- A répatorta hozzávalóit kikeverjük, majd Dr. Oetker Formaleválasztóval kifújt 12 szeletes tortakarikába töltjük 180-200 °C-ra előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt készre sütjük.
- A kihűlt répatortát kettévágjuk, a kész sárgarépakrémmel betöltjük, majd a felső lappal lefedjük.
- Hűtőben pihentetjük, addig elkészítjük a mascarponés krémet.
- A pihentetés után a torta tetejét lekenjük a mascarponés krémmel, ismételt pihentetés után szeleteljük, díszítjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
GLUTÉN, SZÓJABAB

Tojás desszert

Recept 100 db termékhez



Világos piskóta

.....	420	g	Tojáslé teljes
.....	280	g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	210	g	Kristálycukor
.....	45	g	Víz
.....	30	g	**BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta**
.....	15	g	**Dr. Oetker Sütőpor**

Sárgabarackkrém

.....	1250	g	**BRAUN Le Gourmet Sárgabarack gyümölcspüré**
.....	310	g	**Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**
.....	440	g	Tejszín 35%

Joghurtkrém

.....	1600	g	**BRAUN Alaska-express Joghurt Fond**
.....	3200	g	Víz
.....	3200	g	Tejszín 35%

Díszítés

.....	2500	g	**BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé**

Termékelkészítés

- A barackkrémhez az LG Sárgabarack gyümölcspürét elkeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Neutrállal, majd a felvert tejszínnel.
- A krémet 10 g-os félgömb szilikonformákba töltjük, majd fagyasztjuk.
- A joghurtkrémhez a fondot a vízzel elkeverjük, majd hozzákeverjük a felvert tejszínhabot.
- A tojás szilikonformát joghurtkrémmel megtöltjük, majd a közepére belenyomjuk a két félből összerakott barackkrém golyót.
- A maradék joghurtkrémmel feltöltjük a tojásformát és fagyasztjuk.
- A fagyos tojás desszerteket kiszúrt piskótakorongra rakjuk.
- Színezett 70 °C-ra melegített, majd 40 °C-ra visszahűtött Miruar-ral bevonjuk.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
DIÓFÉLÉK

Joghurtos barackos szelet

Recept 32 db termékhez

Világos piskóta

.....	340	g	Tojáslé teljes
.....	220	g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	170	g	Kristálycukor
.....	40	g	Víz
.....	25	g	**BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta**
.....	10	g	**Dr. Oetker Sütőpor**

Sárgabarackkrém

.....	310	g	**BRAUN Le Gourmet Sárgabarack gyümölcspüré**
.....	80	g	**Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**
.....	110	g	Tejszín 35%

Joghurtkrém

.....	140	g	**BRAUN Alaska-express Joghurt Fond**
.....	280	g	Víz
.....	280	g	Tejszín 35%

Díszítés

.....	120	g	Fehércsokoládé
.....	40	g	**BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)**

Termékelkészítés

- A világos piskótából egy 60×40cm-es és egy 60×20 cm-es lapot sütünk.
- A barackkrémhez az LG Sárgabarack gyümölcspürét elkeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrállal és a felvert tejszínnel.
- 2 db 60×20 cm-es piskótalapot összetöltünk a krém negyedével és egy 60×20 cm-es keretbe rakjuk.
- A megmaradt barackkrémet rákenjük a lapra és fésűs kártyával mintázzuk, majd fagyasztjuk.
- A joghurtkrémhez a fondot a vízzel elkeverjük, majd hozzákeverjük a felvert tejszínhabot.
- A joghurtkrém felét rákenjük a fagyos barackkrémre és rárakjuk a harmadik piskótalapot.
- A megmaradt joghurtkrémet rákenjük a süti tetejére és fésűs kártyával hullámosra húzzuk.
- A sütemény tetejét Krokellával és fehér csokoládéval díszítjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, DIÓFÉLÉK

Málnás Ruby torta

Recept 2 tortához

Világos piskóta

.....	400	g	Tojáslé teljes
.....	250	g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	200	g	Kristálycukor
.....	50	g	Víz
.....	30	g	**BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta**
.....	10	g	**Dr. Oetker Sütőpor**

Málnakrém

.....	840	g	**BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré**
.....	260	g	**Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**
.....	300	g	Tejszín 35%
.....	140	g	**BRAUN Kranfil's Erdei gyümölcs ízű krém-töltelék hántolt ostyával**

Díszítés

.....	400	g	**BRAUN Schokobella Ruby**

Termékelkészítés

- A világos piskótából 8 db 20 cm átmérőjű piskótalapot sütünk.
- 4 kisült lapból 3-at 18 cm átmérőjűre vágunk a 4. marad 20 cm, ez lesz a torta alja.
- A málnakrémhez az LG Málna gyümölcspürét elkeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrállal, majd a felvert tejszínnel.
- 2 db piskótalapot összetöltünk a Kranfil's-el.
- A málnakrémmel összetöltjük a lapokat úgy, hogy a Kranfil's réteg középen legyen.
- A kihűlt tortát, 30-35 °C-ra melegített Schokobella Rubyval bevonjuk.

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

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

Belga csokoládés krémes

Recept 27 db termékhez

Vajas tészta

.....	330	g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	30	g	Sütőmargarin
.....	166	g	Víz
.....	260	g	Levelestészta margarin
.....	7	g	Só
.....	7	g	Porcukor

Krém

.....	2000	g	Tej (3,5%-os)
.....	700	g	**Dr. Oetker Belga csokoládés házi krémes 5 × 1 kg**
.....	400	g	**BRAUN MB-Top (növényi habalap)**

Díszítés

.....	300	g	**BRAUN Schokobella (étcsokoládé paszta)**

Termékelkészítés

- Elkészítjük a vajas tésztát, megsütjük, majd 3 db 60×20 cm-es lapot vágunk.
- A krém összetevőit kimérjük, kihabosítjuk, azonnal betöltjük a 3 lapot a képen látható módon, majd kb. 2 órára hűtőbe tesszük dermedni.
- A 3. vajas tésztalap tetejére Schokobellát olvasztunk és megkenjük a kihűlt lapot.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
TOJÁS, DIÓFÉLÉK

Málnás-túrós desszert

Recept 10 db termékhez

Brownies piskóta

.....	180 g	**Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor**
.....	60 g	Tojáslé teljes
.....	40 g	Étolaj
.....	20 g	Víz

Málnabetét

.....	80 g	**BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré**
.....	30 g	**Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**

Túrókrém

.....	100 g	**BRAUN Alaska-express Túró Fond**
.....	200 g	Víz
.....	200 g	Tejszín 30%

Díszítés

.....	160 g	**BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré**
.....	60 g	**Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**
.....	50 g	**BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)**

Termékelkészítés

- A kisütött Brownies piskótalapokat a cseppforma kiszúrójával kiszúrjuk és a formába helyezzük, majd a forma belsejéhez mérjük a csokoládédekorcsíkot és méretre vágjuk.
- A málnabetéthez a Le Gourmet Málna gyümölcspürét és a Dr. Oetker Tejszínstabilizálót összekeverjük, félgömb alakú szilikonformába adagoljuk és fagyasztjuk.
- A túrókrém hozzávalóit kikeverjük, majd a cseppformába töltjük és belenyomjuk a fagyasztóból kivett málnabetéteket.
- A formát kb. 2 órára hűtőbe tesszük pihenni.
- Díszítés: A Dr. Oetker Tejszínstabilizálót és a Le Gourmet Málna gyümölcspürét összekeverjük, felfőzzük, 40 °C-ra melegítjük, rákenjünk a hűtőből kivett túródesszertre, végül Cristaline-nal bevonjuk.

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

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

Glutén-, és cukormentes mogyorótorta

Recept 16 szelethez

Piskótafelvert

.....	360	g	Tojásfehérje
.....	240	g	Tojássárgája
.....	140	g	Mandulaliszt
.....	140	g	Xilitol

Mogyorókrém

.....	300	g	**Duetto cukrozatlan növényi habalap**
.....	30	g	Xilitol
.....	50	g	**Cresco Nocciola / Itáliai mogyoró fagylalt-paszta**
.....	5	g	**Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Neutral Zero**

Termékelkészítés

- A tojásfehérjét a xilitollal kemény habbá verjük, majd óvatosan hozzáadjuk a mandulalisztet, a tojássárgáját.
- 60×20-as piskótát kenünk és a 200 °C-ra előmelegített sütőbe tesszük, kb. 10-12 perc alatt készre sütjük.
- A Duetto Növényi habalapot a xilitollal kemény habbá verjük, beletesszük a kimért mogyoró pasztát, és a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Zerót.
- A piskótalap kihűlése után a lapokat betöltjük a mogyorós krémmel és hűtőben pihentetjük, majd szeleteljük, díszitjük.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
TOJÁS, DIÓFÉLÉK

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
GLUTÉN, FÖLDIMOGYORÓ, SZÓJABAB, CSILLAGFÜRT, TEJ

Málnás túrótorta

Recept 2 tortához

Brownies piskóta

.....	350	g	**Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor**
.....	120	g	Tojáslé teljes
.....	70	g	Étolaj
.....	40	g	Víz

Málnabetét

.....	150	g	**BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré**
.....	60	g	**Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**

Túrókrém

.....	300	g	**BRAUN Alaska-express Túró Fond**
.....	600	g	Víz
.....	600	g	Tejszín 30%

Díszítés

.....	300	g	**BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré**
.....	120	g	**Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**
.....	100	g	**BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)**

Termékelkészítés

- 2 db 20 cm átmérőjű Brownies piskótalapot sütünk.
- A málnabetéthez a Le Gourmet Málna gyümölcspürét és a Dr. Oetker Tejszínstabilizálót összekeverjük, 20 cm átmérőjű korongot kenünk belőle, fagyasztjuk.
- A túrókrém hozzávalóit kikeverjük, majd a tortakarikába töltjük és belenyomjuk a fagyasztóból kivett málnabetéteket.
- A tortát kb. 2 órára hűtőbe tesszük pihenni.
- Díszítés: A Dr.Oetker Tejszínstabilizálót és a Le Gourmet Málna gyümölcspürét összekeverjük, felfőzzük, 40 °C-ra melegítjük, rákenjünk a hűtőből kivett túrótortára, végül Cristaline-nal bevonjuk.
- A torta kerületéhez igazítjuk a csokoládédekorcsíkot és méretre vágjuk.

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