Próbálja ki a Martin Braun Kft.
karácsonyi süteményeit!

Caribi karácsonyfa

1 db, 60×20 cm-es kerethez

Világos diós piskóta

.....	260	g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	60	g	Víz
.....	250	g	Kristálycukor
.....	500	g	Tojáslé teljes
.....	15	g	**Dr. Oetker Sütőpor**
.....	40	g	**BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta**
.....	100	g	Darált dió
.....	2	g	Só

Rumos vajkrém

.....	650	g	Tej (3,5%-os)
.....	80	g	**Dr. Oetker Vaníliaízű pudingpor**
.....	130	g	Porcukor
.....	400	g	Vaj
.....	90	g	**BRAUN Caribia (rumaroma)**
.....	20	g	**Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor**

.....	350	g	**BRAUN Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával**

Díszítés

.....	100	g	Kakaóvaj
.....	100	g	Fehércsokoládé
.....	140	g	Étcsokoládé

Termékelkészítés

- A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, 2 db 60×40 cm-es lapot kenünk.
- A piskóta lapokat 10 perc alatt, 180-200 °C-on készre sütjük, és hosszában félbe vágjuk.
- A rumos krémhez a pudingport elkeverjük a tej egyharmadával, belefőzzük a porcukorral, sóval és bourbon vaníliás cukorral felforralt tejbe.
- A kihűlt pudingot a szobahőmérsékletű vajjal és a rum aromával 2 percig habosítjuk. A 35-40 °C-ra felmelegített Étcsokoládés Kranfils-al összetöltünk két lapot, majd összetöltjük a többi lappal a rumos krém 80%-val.
- A tetejét lekenjük a rumos krém 20%-val.
- A süteményt hűtőben 2 órán keresztül állni hagyjuk, 28 db háromszögre felvágjuk.
- A süteményeket lefagyasztjuk, majd a kakaóvajjal összeolvasztott fehércsokoládéval bársony fújással díszítjük.
- A süteményeket aranyszínű étcsokoládé gyűrűkkel és dekor csillagokkal dekoráljuk

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

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

Jégvirág szelet

1 db, 60×20 cm-es kerethez

Világos piskóta

.....	250	g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	40	g	Víz
.....	180	g	Kristálycukor
.....	20	g	Étolaj
.....	360	g	Tojáslé teljes
.....	10	g	**Dr. Oetker Sütőpor**
.....	25	g	**BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta**

.....	300	g	**BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krém-töltelék hántolt ostyával**

Kókuszkrém

.....	150	g	**Dr. Oetker Házi krémes krémpor**
.....	500	g	Tej (1,5%-os)
.....	600	g	Növényi tejszín
.....	300	g	Kókuszreszelék
.....	300	g	Tej (1,5%-os)
.....	100	g	**Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**

Díszítés

.....	250	g	**BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)**
.....	60	g	Növényi tejszín
.....	50	g	Kókuszreszelék

Termékelkészítés

- A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 3 db, 60×20 cm-es lapot kenünk.
- A piskóta lapokat 10 perc alatt, 180-200 °C-on készre sütjük.
- A 35-45 °C-ra felmelegített Fehércsokoládés Kranfils-al összetöltünk két világos lapot, majd belerakjuk egy keretbe.
- A kókuszkrémhez a kókuszt a hozzá tartozó tejjel felmelegítjük, majd hagyjuk kihűlni.
- A házikrémes krémport a hozzátartozó tejjel 1 percig habosítjuk, elkeverjük a kihűlt kókusz alappal, natúr fonddal és a felvert növényi habbal.
- A kész krém 80% rákenjük a piskótalapra, majd rárakjuk a harmadik lapot és rákenjük a megmaradt krémet.
- A sütemény tetejére rákenjük a cristalinnal elkevert folyékony növényi tejszínt, rászórjuk a kókuszreszeléket.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, SZEZÁMMAG

Meggyes-csokis Choux

Recept 10 db termékhez

Mandulás linzer

.....	90	g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	70	g	Sütőmargarin
.....	35	g	Porcukor
.....	15	g	Mandulaliszt
.....	20	g	Tojássárgája

Vajas morzsa

.....	30	g	Vaj
.....	30	g	Barna Nádcukor
.....	30	g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)

Fánk

.....	25	g	Víz
.....	25	g	Tej (1,5%-os)
.....	1	g	Só
.....	2	g	Kristálycukor
.....	20	g	Vaj
.....	30	g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	50	g	Tojáslé teljes

Meggytöltelék

.....	250	g	**Capfruit Meggy gyümölcspüré**
.....	50	g	Darált dió
.....	40	g	Kristálycukor
.....	40	g	**Dr. Oetker Vaníliaízű pudingpor**
.....	10	g	Víz

Csokoládés krém

.....	125	g	**BRAUN MB-Top (növényi habalap)**
.....	125	g	Tejszín 30%
.....	125	g	**BRAUN Schokobella (étcsokoládé paszta)**

Termékelkészítés

- A linzertészta összetevőit összegyúrjuk, 10 percig hűtőben pihentetjük, 3 mm vastagra kinyújtjuk és kiszúróval 10 db talpat szúrunk, 180-200 °C-on 5-7 perc alatt készre sütjük.
- Az első őt összetevőt edénybe felfőzöm, liszttel resztelem, üstbe helyezem és a tojást bele adagolom.
- A fánk tésztát simacsöves nyomózsákba töltjük és 30 db félgömböt nyomunk belőle.
- A morzsatészta összetevőit összegyúrjuk, 1 mm vastagra kinyújtjuk és 30 db kerek lapot szúrunk belőle.
- A lefagyasztott morzsalapokat rátesszük a fánkok tetejére és 180-200 °C-on 20-25 perc alatt készre sütjük.
- A meggy püré egyharmadát elkeverjük a vanília pudinggal és belefőzzük a felforralt meggy pürével, cukorral, vízzel.
- A kihűlt meggy krémbe belekeverjük a diót és beletöltjük a fánkokba.
- A csokoládé krémhez a 30 °C-ra felmelegített Schokobellához hozzákeverjük a felvert vegyes tejszínt.
- A linzer lapokra laposcsöves nyomózsákból nyomva álló fodrokat mintázunk.
- A betöltött fánkokat rátesszük a csokoládé krémre, majd csokoládé díszekkel dekoráljuk.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, DIÓFÉLÉK

Mese almás

Recept 12 db termékhez

Világos piskóta

.....	100	g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	75	g	Kristálycukor
.....	5	g	**Dr. Oetker Sütőpor**
.....	150	g	Tojáslé teljes
.....	25	g	Víz
.....	15	g	**BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta**
.....	5	g	Étolaj

Fánk

.....	50	g	Tej (1,5%-os)
.....	30	g	Víz
.....	25	g	Só
.....	25	g	Cukor
.....	20	g	Vaj
.....	2	g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	1	g	Tojáslé teljes

Alma töltelék

.....	200	g	**Capfruit Alma-Karamell-Fahéj püré**
.....	20	g	**Dr. Oetker Vaníliaízű pudingpor**
.....	15	g	Kristálycukor
.....	10	g	Víz
.....	80	g	**BRAUN Kranfil's Karamell ízű krémtöltelék hántolt ostyával**

Házikrémes krém

.....	200	g	Tej (1,5%-os)
.....	100	g	**BRAUN MB-Top (növényi habalap)**
.....	100	g	Tejszín 30%
.....	60	g	**Dr. Oetker Házi krémes krémpor**
.....	5	g	**Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor**

Karamellkrém

.....	50	g	**BRAUN MB-Top (növényi habalap)**
.....	50	g	Tejszín 30%
.....	50	g	**BRAUN Prémium Karamell töltelék**

Termékelkészítés

- A világos piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 1 db lapot kenünk belőle, 180-200 °C-on 10 perc alatt készre sütjük.
- Az első őt összetevőt edénybe felfőzöm, lisztel resztelem, gépüstbe helyezem és a tojást bele adagolom.
- A fánk tésztát simacsöves nyomózsákba töltjük, 8 db 4 cm átmérőjű fánkot nyomunk belőle.
- A képviselő golyókat 180-200 °C-on 20-25 perc alatt készre sütjük.
- Az alma-karamell-fahéj pürét felmelegítem és a vízzel elkevert pudinggal összeforralom.

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

- A kihűlt krémet a fánkokba töltjük.
- A piskóta lapot tortakarikába rakjuk, piskótával kibéleljük a tortakarikának a szélét, a 30-40 °C-ra felmelegített Kranfil's-t rákenjük a piskóta lapra és ráhelyezzük a betöltött képviselő fánkot.
- A vanília krémhez a tejet, a házikrémes krémporral, bourbon vaníliás cukorral két percig habosítjuk és hozzákeverjük a vegyes felvert habot.
- Nyomózsák segítségével krémmel kitöltjük a tortakarikát.
- A karamell krémhez prémium karamell tölteléket elkeverjük a felvert vegyes tejszínnel majd a krémmel dekoráljuk a tortát.

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, SZEZÁMMAG

Roppanó pisztácia

Recept 12 db tortához

Zabpelyhes tészta

.....	100	g	**Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor**
.....	40	g	Sütőmargarin
.....	13	g	Méz
.....	8	g	Víz

Pisztáciaréteg

.....	150	g	**BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krém-töltelék hántolt ostyával**
.....	50	g	**Cresco Pistacchio kerman fagylaltpaszta**

Aranka krém

.....	200	g	Tej (1,5%-os)
.....	100	g	**Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor**

Díszítés

.....	100	g	**BRAUN Miruar Barna meleg fényzselé**

Termékelkészítés

- A zabpelyhes tészta összetevőit összegyúrjuk majd 20 percig hűtőben állni hagyjuk.
- A tésztából egy 20 cm átmérőjű lapot nyújtunk és 180-200 °C-on 10 perc alatt készre sütjük.
- A fehércsokoládés Kranfil's-t 35-40 °C-ra felmelegítjük, hozzákeverjük az Iráni pisztácia pasztát, 16 cm-es tortakarikába töltjük és kifagyasztjuk.
- A zabos alapot tortakarikába helyezzük, rárakjuk a fagyott pisztácia réteget.
- A csokoládés Aranka krémport a tejjel 2 percig habosítjuk.
- A krémmel kitöltjük a tortakarikát és a krém dermedéséig hűtőben állni hagyjuk.
- A torta tetejét a 40 °C -ra felmelegített barna Miruarral bevonjuk.

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

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

Szatmári diós szelet

1 db, 60×20 cm-es kerethez

Puszedlitészta

.....	1250	g	**Dr. Oetker Alappor mézespuszedlihez**
.....	230	g	Tojáslé teljes
.....	200	g	Sütőmargarin

Diós krém

.....	380	g	Tej (1,5%-os)
.....	50	g	**Dr. Oetker Vaníliaízű pudingpor**
.....	20	g	**Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor**
.....	110	g	Porcukor
.....	230	g	Vaj
.....	100	g	Dió
.....	750	g	Szilvalekvár

Díszítés

.....	200	g	**BRAUN Covela ét (étcsokoládé-ízű paszta)**

Termékelkészítés

- A puszedlitészta összetevőit, összegyúrjuk és hűtőben 20 percig pihentetjük.
- A tésztából 5 db, 60×20cm-es lapot nyújtunk és a lapokat 6 perc alatt, 180-200 °C-on készre sütjük.
- A diós krémhez a pudingport elkeverjük a tej egyharmadával, belefőzzük a porcukorral és bourbon vaníliás cukorral felforralt tejbe.
- A kihűlt pudingot a szobahőmérsékletű vajjal és a darált dióval 2 percig habosítjuk.
- A kisült és kihűlt puszedlilapokat felváltva betöltjük a dió krémmel és a szilvalekvárral.
- A sütemény tetejét 30-40°C-ra felmelegített Covelával bevonjuk.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
GLUTÉN

Gesztenyés-málnás torta

2 db, torta (20 cm átmérőjű)

Világos piskóta

.....	140	g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	20	g	Víz
.....	100	g	Kristálycukor
.....	200	g	Tojáslé teljes
.....	10	g	**Dr. Oetker Sütőpor**
.....	20	g	**BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta**
.....	160	g	**BRAUN Kranfil's Étcsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával**

Vaníliakrém

.....	500	g	Tej (1,5%-os)
.....	160	g	**Dr. Oetker Házi krémes krémpor**
.....	300	g	Gesztenyemassza
.....	100	g	Víz
.....	80	g	**Dr. Oetker Natúr Fond**
.....	20	g	**BRAUN Caribia (rumaroma)**
.....	250	g	Tejszín 30%
.....	250	g	**BRAUN MB-Top (növényi habalap)**
.....	140	g	**Capfruit Málna gyümölcspüré 0%**
.....	50	g	**Dr. Oetker Natúr Fond**

Díszítés

.....	200	g	Gesztenyemassza
.....	40	g	Fehércsokoládé

Termékelkészítés

- A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 4 db 20 cm átmérőjű lapokat kenünk.
- A piskóta lapokat 10 perc alatt, 180-200 °C-on készre sütjük.
- A 35-40 °C-ra felmelegített Étcsokoládés Kranfil's-al összetöltünk két-két világos lapot, majd belehelyezzük egy karikába.
- A házi krémes krémport a tejjel kihabosítjuk és a karikákba töltjük.
- A málna pürét a Natúr fondal csomómentesen elkeverjük majd szilikonformába kifagyasztjuk.
- Kifagyasztás után a házi krémesre helyezzük.
- A gesztenyemasszát, vizet, rum aromát és a Natúr fondot elkeverjük, és a felvert vegyes tejszínnel összekeverjük, és a tortába töltjük.
- 2 óra hosszára hűtőbe helyezzük, majd a gesztenyét ráreszeljük és fehércsokoládé spray-el lefújjuk.

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

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

Mákvirág desszert

Recept 12 db termékhez

Linzertészta

.....	105	g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	70	g	Sütőmargarin
.....	35	g	Porcukor

Édes-fűszeres piskóta

.....	60	g	**Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttészta alappor**
.....	24	g	Tej (1,5%-os)
.....	12	g	Étolaj
.....	12	g	Tojáslé teljes

Mákkrém

.....	160	g	Darált mák
.....	20	g	**Capfruit Narancshéj**
.....	20	g	**Capfruit Citromhéj**
.....	100	g	Víz
.....	80	g	**Dr. Oetker Natúr Fond**
.....	250	g	Tejszín 30%
.....	250	g	**BRAUN MB-Top (növényi habalap)**

Zselé félgömb

.....	120	g	**Capfruit Maracuja gyümölcspüré**
.....	80	g	**Capfruit Mangó gyümölcspüré**
.....	80	g	**Dr. Oetker Natúr fond**
.....	80	g	**BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával**

Díszítés

.....	60	g	Fehércsokoládé
.....	60	g	Kakaóvaj
.....	20	g	Darált mák

Termékelkészítés

- A linzertésztát begyúrjuk, virágkiszúróval kiszúrjuk és készre sütjük.
- Az édes-fűszeres tészta összetevőit összekeverjük, kisütjük, 30 mm átmérőjű kiszúróval kiszúrjuk.
- A mák krém elkészítése: a mákot, a héjakat, vizet és a Natúr fondot összekeverjük.
- Majd a felvert vegyes tejszínnel összekeverjük.
- Az elkészült krémet a formákba töltjük a kifagyasztott mangó-maracuja betétet beletesszük a formákba.
- Majd a kiszúrt édes-fűszeres karikákkal lezárjuk a formákat.
- Az elkészült desszerteket -27 °C-on kifagyasztjuk.
- Kifagyás után a desszerteket a formákból kivesszük és a fehércsokoládés kakaóvajjal lefújjuk.
- Az elkészült desszertet a fehércsokoládés Kranfil's-el tésztára ragasztjuk.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, SZEZÁMMAG

Mogyorós álom

1 db, 60×20 cm-es kerethez

Brownies piskóta

.....	500	g	**Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor**
.....	60	g	Víz
.....	110	g	Étolaj
.....	180	g	Tojáslé teljes

Mogyorókrém

.....	100	g	**Cresco Nocciola / Itáliai mogyoró fagylaltpaszta**
.....	100	g	Víz
.....	80	g	**Dr. Oetker Natúr Fond**
.....	300	g	Tejszín 30%
.....	300	g	**BRAUN MB-Top (növényi habalap)**

Mangókrém

.....	200	g	**Capfruit Mangó gyümölcspüré**
.....	100	g	**Dr. Oetker Natúr Fond**
.....	300	g	Tejszín 30%
.....	300		**BRAUN MB-Top (növényi habalap)**

Vegyes-piros gyümölcskrém

.....	150	g	**Capfruit Meggy gyümölcspüré**
.....	150	g	**Capfruit Feketeribizli gyümölcspüré**
.....	120	g	**Dr. Oetker Natúr Fond**

Díszítés

.....	50	g	**BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)**

Termékelkészítés

- A brownies tészta összetevőit összekeverjük majd 180 °C-on készre sütjük és kihűtjük.
- A kihűlt tésztát egy 60×20-as tepsibe öntjük.
- A mogyorókrémhez a mogyoró pasztát, vizet, és Natúr fondot összekeverjük, majd a felvert vegyes tejszínt hozzákeverjük és a kész krémet egyenletesen rákenjük a tésztára.
- Két órán át hűtjük, majd elkészítjük a mangó krémet: a mangó pürét a vegyes tejszínnel és a Natúr fonddal elkeverjük és a mogyorókrémre egyenletesen rátöltjük.
- Hűtőbe helyezzük két órára.
- A meggyet és a feketeribizlit natúr fonddal elkeverjük és a mangókrémre öntjük.
- Megkötés után Cristaline-al fényezzük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, CSILLAGFÜRT

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