



Őszi katalógus
a Martin Braun Kft.-től!

Citromos tart

Recept 100 db termékhez



.....	2000 g	Linzertészta
.....	1350 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	650 g	Sütőmargarin
.....	40 g	Porcukor
.....	100 g	Capfruit Citromhéj 0%
.....		Tojáslé teljes
.....	1630 g	Citromkrém
.....	800 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré 0%
.....	800 g	Víz
.....	800 g	Tejszín 30%
.....	500 g	Tojássárgája
.....	120 g	Capfruit Citromhéj 0%
.....	100 g	Kristálycukor
.....	40 g	Étolaj
.....	350 g	Dr. Oetker Vaníliaízű pudingpor
.....	180 g	Fehérjehab
.....	900 g	BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)
.....	900 g	Víz
.....	900 g	Kristálycukor
.....	900 g	Porcukor

Termékelkészítés

- ▶ A linzertészta összetevőit, összegyűrjük, majd hűtőben 1 órát állni hagyjuk.
- ▶ A linzertésztát 3 mm-es lappá nyújtjuk, majd egy 11 cm-es átmérőjű kiszűrővel lapokat szűrünk.
- ▶ A linzerlapokkal kibéleljük a 8 cm átmérőjű tart formákat.
- ▶ A citromkrémhez a vizet, tojássárgáját és a pudingport elkeverjük, a többi anyagot felforraljuk, majd hozzáfőzzük a pudingporos pépet.
- ▶ A pudingot lehűtjük és a kibélelt formákba nyomjuk.
- ▶ A termékeket 180 °C-on 10-15 percig sütjük.
- ▶ A fehérjehabhoz, az Ovasilt a vízzel elkeverjük, majd a kristálycukorral kemény habbá verjük, és a porcukrot belekeverjük.
- ▶ A kész habbal díszítjük a kihűlt tartokat.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

-

Epres rolád

Recept 20 szelet termékhez



.....	300 g	Világos piskóta
.....	200 g	Tojáslé teljes
.....	150 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	40 g	Kristálycukor
.....	30 g	Víz
.....	10 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
		Dr. Oetker Sütőpor
		Vaníliakrém
.....	70 g	Dr. Oetker Házi krémes krémpor
.....	230 g	Tej (3,5%-os)
		Töltelék
.....	600 g	BRAUN Epertöltelék
		Díszítés
.....	200 g	BRAUN Schokobella Ruby
.....	50 g	BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd egy 60×40 cm-es lapot kenünk belőle.
- ▶ A piskótalapot 180-200 °C-on, 10-12 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A házi krémes krémpor a tejjel 1 percig habosítjuk, majd rákenjük a kihűlt piskótára.
- ▶ A krém kötése után, rákenjük az epertölteléket és felcsavarjuk roládnak.
- ▶ A roládot áthúzzuk a 30-40 °C-ra melegített Schokobella Ruby-val, majd annak kötése előtt megszórujuk a Krokellával.

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

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

Narancsos karamellás torta

Recept 160 szelet termékhez



.....	600 g	Világos piskóta
.....	380 g	Tojáslé teljes
.....	300 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	80 g	Kristálycukor
.....	50 g	Víz
.....	20 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....		Dr. Oetker Sütőpor
.....	800 g	BRAUN Kranfil's Étcsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával

.....	1220 g	Karamellás sajtortakrém
.....	1220 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
.....	1420 g	Víz (50 °C)
.....	1420 g	Natúr krémsajt
.....	1420 g	Tejfől (20%)
.....	1220 g	BRAUN Prémium Karamell töltelék

.....	1600 g	Töltelék
.....		BRAUN Prémium Karamell töltelék

.....	1500 g	Díszítés
.....	500 g	BRAUN Narancs 44%
.....		BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 20 db 20 cm átmérőjű lapot kenünk belőle.
- ▶ A piskótalapokat 180-200 °C-on, 8-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Egy tortakarikába két piskótalapot összetöltünk a 30-40 °C-ra felmelegített étcsokoládés Kranfil's-szal.
- ▶ A karamellás sajtortakrémhez a Cheesequick alapot a forró vízzel elkeverjük, majd hozzá habosítjuk a többi összetevőt.
- ▶ A krémet ráöntjük a piskótára.
- ▶ A töltelék karamellkrémet simacsöves nyomózsákból körkörösén belenyomjuk a krémbe.
- ▶ A tortát a krém kötéséig hűtőbe rakjuk, majd rákenjük a narancs tölteléket és a Cristaline zselét.

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

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

Meggyes Fatörzs

Recept 1 db termékhez



.....	250 g	Piskótafelvert
.....	170 g	Tojáslé teljes
.....	125 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	30 g	Kristálycukor
.....	20 g	Víz
.....	10 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	20 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....		Kakaópor
		Kakaós krém
.....	120 g	Tej (1,5%-os)
.....	160 g	Kristálycukor
.....	50 g	Dr. Oetker Vaníliaízű pudingpor
.....	50 g	Tej (1,5%-os)
.....	10 g	Kakaópor
.....	200 g	Krémmargarin
.....	600 g	BRAUN Kranfil's Étcsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával
.....	400 g	BRAUN Fruchti-Top Meggy töltelék
.....	200 g	BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)

Termékelkészítés

- ▶ A kakaós piskóta hozzávalóit kihabosítjuk, majd 60×40 cm-es lappá kenjük és 180 °C-on 15-20 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kakaós krémhez megfőzzük a pudingot a kakaóporral, majd hagyjuk hűlni és margarinnal kihabosítjuk.
- ▶ Kihűlés után sütőpapírra helyezzük a kakaós piskótát, az étcsokoládés Kranfil's-t felmelegítjük, elkenjük a piskótán, majd kihűlés után a szintén felmelegített meggy töltelékkel is rárétegezzük.
- ▶ 400 g kakaós krémmel betöltjük és feltekerjük roládnak.
- ▶ Hűtőbe tesszük, majd dermedés után a maradék kakaós krémmel körbekenjük, díszítjük.

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

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

Aranygaluska kocka

Recept 16 db termékhez



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

.....	140 g	Galuskatészta
.....	200 g	Tojáslé teljes
.....	50 g	Sütőmargarin
.....	600 g	Tej (1,5%-os)
.....	200 g	Dr. Oetker Natúr Muffin alappor
.....	200 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)

.....	80 g	Diótöltelék
.....	14 g	Víz
.....	80 g	BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)
.....	80 g	Porcukor
.....	80 g	Kristálycukor
.....	100 g	Darált dió
.....	5 g	Dr. Oetker Vanillincukor

.....	60 g	Vaníliakrém
.....	200 g	Dr. Oetker Házi krémes krémpor
.....	110 g	Tej (1,5%-os)
.....	110 g	Állati tejszín
.....	110 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)

Termékelkészítés

- ▶ A linzertészta hozzávalóit kimérjük, összegyűrjük, és sütőpapírral bélelt 30×20 cm-es sütőformába nyújtom.
- ▶ A Dr. Oetker Natúr muffin tésztát összegyűrjük, majd 45 percig hűtőben pihentetjük.
- ▶ A diótölteléket elkészítjük.
- ▶ A pihentetési idő leteltével a muffintésztát 2 cm vastagságúra nyújtjuk, majd pogácsaszaggató segítségével félkör alakokat szúrunk ki belőle.
- ▶ A kiszúrt félköríveket szorosan a linzertésztaára helyezzük, befedjük vele teljesen a felületet, majd rákenjük a kész diótölteléket.
- ▶ 180 °C-on 40 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Elkészítjük a tejszínes házi krémes réteget és keret magasságig betöltjük vele a már kihűlt tésztareszt.
- ▶ Egy órára hűtőbe tesszük, majd díszítjük, szeleteljük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

-

Karamellás cappucinos szelet

Recept 12 db termékhez



.....	100 g	Alaptészta
.....	100 g	Tojáslé teljes
.....	1 g	Kristálycukor
.....	30 g	Só
.....	50 g	Glükózszirup
.....	80 g	Joghurt (natúr)
.....	3 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	50 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	10 g	Törökmogyoró
.....	200 g	Étolaj
.....	1 g	BRAUN Prémium Karamell töltelék
.....		Só
.....		Cappucinokrém
.....	125 g	BRAUN Alaska-express Cappuccino Fond
.....	100 g	Tej (1,5%-os)
.....	125 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	125 g	Állati tejszín
.....		Bevonat
.....	100 g	BRAUN Covela ét (étcsokoládé-ízű paszta)
.....	50 g	BRAUN Prémium Karamell töltelék
.....	50 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Termékelkészítés

- ▶ Az alaptészta első négy összetevőjét kihabosítjuk, majd a már kimért hozzávalókkal óvatosan elkeverjük.
- ▶ Forma leválasztóval lefűjt 60×20-as sütőlemezen elkenjük, majd 200 °C-on 15-20 perc alatt készre sütjük, kihűtjük.
- ▶ A kihűlt tésztát két egyfoma részre vágjuk, az első lapot beletesszük a keretbe, majd kikeverjük a karamell töltelékkel és annak egyenletes elkenése után a második lappal lefedjük.
- ▶ Elkészítjük a cappuccinós krémet, a már összetettöltött lapokon egyenletesen elkenjük, jól kihűtjük, a felmelegített Covela réteggel lekenjük, fésűs kártyával díszítjük, ennek megkötése után a Cristalinnal kikevert karamellt egyenletesen elkenjük a felületen.
- ▶ Kihűtjük, szeleteljük, díszítjük.

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

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

Cappucinós Kardinális

Recept 12 db termékhez



.....	300 g	Tojásfehérje
.....	230 g	Kristálycukor

Tészta

.....	80 g	Tojássárgája
.....	40 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	30 g	Tojásfehérje
.....	5 g	Dr. Oetker Vanillincukor

Töltelék

.....	100 g	Tej (1,5%-os)
.....	50 g	BRAUN Alaska-express Cappuccino Fond
.....	125 g	Állati tejszín
.....	125 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	20 g	Süthető baracklekvár
.....	50 g	Porcukor

Termékelkészítés

- ▶ A tojásfehérjét a kristálycukor fokozatos hozzáadásával kemény habbá verjük.
- ▶ A tojássárgát vanillincukorral elkeverjük, hozzáadjuk az átszitált lisztet, majd 30 g felvert tojásfehérjével fellazítjuk.
- ▶ A felvert tojáshabot nagy méretű csillag csöves nyomózsákba, míg a másik masszát egy kis méretű, sima csöves nyomózsákba töltjük.
- ▶ Sütőpapírral kibélelt lemezre egymásra nyomjuk őket: a tojáshabot három csíkban, közvetlen egymás mellé, a tojássárgájás részt pedig ezekre közvetlen a csíkok közé-2 csík, majd a tetejére egy tojáshabos csíkot húzunk, hogy lehetőleg mindkét tojássárgájás részt takarja.
- ▶ Ebből 2 részt készítünk, egymástól távolságot tartva.
- ▶ Porcukorral leszórjuk őket, majd 150 °C-on kb. 20 perc alatt készre sütjük őket és hagyjuk kihűlni.
- ▶ Kikeverjük a cappuccinós krémet, majd nyomózsákba töltjük.
- ▶ A kardinális tészta részeit leporcukrozzuk és átfordítjuk, hogy a sima felületük nézzen felfelé majd a sárgabarackos és cappuccinós réteget is beletöltjük és a kardinális másik, sima felével befedjük.
- ▶ Szorosan sütőpapírba tekerjük és jól lehűtjük.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:

GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

FÖLDIMOGYORÓ, 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