



BRAUN



Őszi receptek
a Martin Braun Kft.-től!

Erdei gyümölcsös-nugátos szelet

Recept 32 db termékhez



Brownies piskóta

.....	1000 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor
.....	350 g	Tojáslé teljes
.....	220 g	Étolaj
.....	110 g	Víz (langyos 25 °C)

Gyümölcskrém

.....	320 g	BRAUN Le Gourmet Vegyes-piros gyümölcspüré
.....	160 g	BRAUN Alaska-express Joghurt Fond
.....	160 g	Állati tejszin
.....	160 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	150 g	BRAUN Covela ét (étcokoládé-ízű paszta)

Díszítés

.....	200 g	Áfonya
.....	150 g	BRAUN Bellanossa (nugátkrém kakaótöettel)

Termékelkészítés

- ▶ A Brownies összetevőit elkeverjük, majd egy 60 x 40 cm-es papírral bélélt tempsibe helyezzük.
- ▶ 180-200 °C-on 20-25 perc alatt késre sütjük.
- ▶ A krémhez az **Alaska Express Joghurt Fondot** a **Le Gourmet Vegyes-Piros gyümölcspürével** elkeverjük és hozzákeverjük a vegyes felvert habot.

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

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

- ▶ A lap felét magasított falú tempsibe rakjuk, majd rákenjük a krém felét.
- ▶ Hűtőben dermedésig állni hagyjuk és rákenjük az olvasztott **Covelát**, ennek kötése után a krém másik felét is rákenjük.
- ▶ A krémre ráteszünk a második Brownies lapot.
- ▶ A sütemény tetejét langyosra olvasztott **Bellanossával** bevonjuk és áfonyával díszítjük.

Őszi almás fahéjas szelet

Recept 32 db termékhez



Piskótafelvert

.....	280 g	Tojáslé
.....	185 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	140 g	Kristálycukor
.....	30 g	Víz
.....	30 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	10 g	Étolaj
.....	3 g	Dr. Oetker Sütőpor

Almás-rizses krém

.....	500 g	Tej (3,5%-os)
.....	400 g	BRAUN Prémium Alma töltelék
.....	200 g	Állati tejszín
.....	200 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	125 g	Dr. Oetker Tejberizs alappor, natúr
.....	120 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
.....	5 g	Cresco Vanilla Classic
.....	5 g	Fahéj, őrlött
.....	3 g	Citromhéj

Díszítés

.....	600 g	BRAUN Prémium Alma töltelék
.....	50 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
.....	100 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Termékelkészítés

- ▶ A piskota összetevőit két percig habosítjuk, majd 60 x 40 cm-es sütőlemezre kikenjük, 180-200 °C-on 10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A tejberizshez a tejet felforraljuk, majd túzról levéve hozzákeverjük a tejberizsalapot. Letakarva kihűlésig állni hagyjuk.
- ▶ A Prémium Alma tölteléket a tejszínhab kivételével a többi összetevővel elkeverjük, majd lazán hozzákeverjük a felvert tejszínhabot is.
- ▶ A krém felét rákenjük az egyik piskótalapra, majd ráte tesszük a második piskótalapot és rákenjük a megmaradt krémet.
- ▶ Hűtőben dermedésig állni hagyjuk.
- ▶ Díszítéshez az almatölteléket összeturmixoljuk, majd elkeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Neutrálval és rákenjük a megdermedt krémre. Tetejére rákenjük a Cristalinet.

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

Guavás sajttorta

Recept 2 db (12 szeletes tortához)



Piskótafelvert

.....	195 g	Egész tojás
.....	130 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	95 g	Kristálycukor
.....	5 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	45 g	Étolaj
.....	20 g	Víz
.....	80 g	Sárgabarack lekvár

Sajttortakrém

.....	350 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
.....	350 g	Víz (50 °C)
.....	300 g	Tejföl (20%)
.....	300 g	Natúr krémsajt
.....	300 g	Cresco Confruttissimi Guava

Díszítés

.....	300 g	BRAUN Le Gourmet Fekete ribizli gyümölcspüré
.....	200 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
.....	120 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

Termékelkészítés

- ▶ A piskota összetevőit két percig habosítjuk, majd 4 darab 20 cm átmérőjű lapot kénünk belőle és 180-200 °C-on készre sütjük.
- ▶ A sajttortakrémhöz a **Cheesquicket** a forró vízzel elkeverjük, majd hozzáhabosítjuk a tejtermékeket és a feléhez hozzákeverjük a **Cresco Guava pasztát**.

- ▶ A tortakarikába két piskótalapot összeragasztunk forró baracklekvárral, majd a torta közepére, felváltva egymásba belenyomjuk a fehér és a gyümölcös krémet.
- ▶ A krém kötése után, a tetejére rákenjünk a tejszínstabilizálóval elkevert gyümölcspürét és végül a **Cristaline-t**.

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

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

Csokis vaníliás Profiterol

Recept 20 db termékhez



Képviselőfánk tészta

.....	530 g	Víz
.....	350 g	BRAUN Éclair-Mix
.....	150 g	Étolaj

Csokoládés töltelék

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

Vaníliás töltelék

.....	100 g	Dr. Oetker Házim krémes krémpor
.....	200 g	Tej (1,5%-os)

Öntet

.....	250 g	Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor
.....	500 g	Tej (1,5%-os)

Öntet

.....	200 g	Dr. Oetker Házim krémes krémpor
.....	800 g	Tej (1,5%-os)

Termékelkészítés

- ▶ A fánk tészta hozzávalóit alacsony fordulatszámon 5 percig keverjük. A kikevert tésztát 20 percig pihenni hagyjuk.
- ▶ A tésztát habzsákba töltjük, és 20 grammos tésztahalmokat nyomunk egy sütőpapírral fedett sütőlemezre, majd 220 °C-on, gőzös sütőben 10-15 perc alatt készre sütjük
- ▶ A kikevert krémtöltelékeket a kihúlt fánkokcsákba töltjük nyomózsák segítségével.
- ▶ A kész önteteket a betöltött fánkokra öntjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
DIÓFÉLK

Lotus kekszes desszert

Recept 100 db termékhez



Zabpelyhes piskóta

.....	1450 g	Egész tojás
.....	1200 g	Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor
.....	470 g	Kristálycukor
.....	280 g	Étolaj
.....	165 g	Víz
.....	95 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
	4000 g	BRAUN Kranfil's krémtöltelék Lotus keksz

Feketeribizli-krém

.....	6000 g	BRAUN Le Gourmet Fekete ribizli gyümölcsüré
.....	3000 g	BRAUN Alaska-express Joghurt Fond

..... 3000 g Állati tejszín

..... 3000 g Növényi tejszín

Díszítés

.....	4000 g	BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé
.....	400 g	BRAUN Le Gourmet Fekete ribizli gyümölcsüré
.....	400 g	Karamell mini fudge
.....	250 g	Fehércsokoládé

Termékelkészítés

- A zabpelyhes piskóta hozzávalóit felhabosítjuk, majd 180-200 °C-on, 7 db 60 x 40 cm-es lapot sütünk a piskótából 11 perc alatt.
- A **Kranfil's Lotusból** tépsibe fél cm-es lapot öntünk, majd kifagyaszítjuk és 8 cm átmérőjű lapokat szűrünk ki belőle.
- A feketeribizli-krémhez az **Alaska Express Joghurt Fondot** a **Le Gourmet gyümölcsürével** elkeverjük, majd hozzákeverjük a vegyes felvert habot.

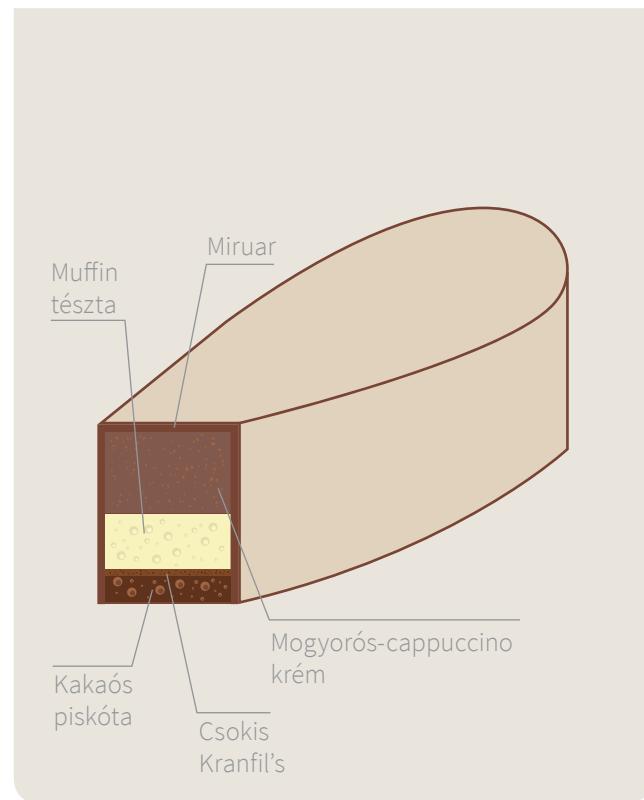
- A formákat félig megtöltjük krémmel, majd középre belerakjuk a **Kranfil's Lotus** lapokat.
- A formát feltöltjük a maradék krémmel, majd a zabpelyhes piskótalapokkal lezárjuk.
- Díszítésnek a **Miruar fehér fényzselé** 80 °C-ra felmelegítjük, **Le Gourmet Fekete ribizli gyümölcsürével** elkeverjük, visszahűtjük 40 °C-ra, majd a fagyos desszerteket bevonjuk vele.
- A desszert tetejét karamell kockákkal és fehércsokoládéval díszítjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, SZEZÁMMAG

Törökmogyorós cappuccino desszert

Recept 32 db termékhez



Nehéz piskótafelvert

.....	400 g	Dr. Oetker Natür Muffin alappor
.....	170 g	Étolaj
.....	140 g	Tojáslé teljes
.....	100 g	Víz

Kakaós piskóta

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

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

Mogyorós-cappuccinokrém

.....	500 g	Tej (3,5%-os)
.....	500 g	Állati tejszín
.....	500 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	240 g	BRAUN Alaska-express Cappuccino Fond
.....	200 g	Víz
.....	200 g	Törökmogyoró
.....	180 g	Dr. Oetker Hází krémes krémpor

Díszítés

.....	650 g	BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé
.....	40 g	Törökmogyoró
.....	2 g	Instant kávé

Termékelkészítés

- A muffin tésztához az összetevőket spatulával 1 percig keverjük, majd magas falú tepsiibe kenjük. 180-200 °C-on 15-20 perc alatt készre sütjük.
- A piskóta összetevőit 3 percig habosítjuk majd 60 x 20-as lapra kikenjük 180-200 °C-on 10 perc alatt megsüttük.
- A kihült piskótatalpra rákenjük a langyosra felmelegített **Kranfil's Csokoládéízű krémtölteléket**, majd rárakjuk a nehéz piskótafelvertet.

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

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

- A mogyorós krémhez a **Dr. Oetker Hází Krémes krémpor** kihabosítjuk a tejjal, elkeverjük a **Cappuccino fonddal**, a vízzel, a vegyes felvert habbal, majd hozzákeverjük a pirított darált mogyorót.
- Az összetöltött lapokat cseppkiszűróval kiszűrjük, majd cseppeformákba rakjuk. A mogyorós-cappuccinokrémmel feltöljük a formákat, majd sokkolóba tesszük.
- A 80 °C-ra felmelegített, majd 40 °C-ra visszahűtött intsant kávéval színezett **BRAUN Miruar Fehér** meleg fényzselével bevonjuk a desszerteket, majd tetejüköt mogyoróval díszítjük.

Perui Tonkabab

Recept 10 db (8 szeletes tortához)



Brownies piskóta

.....	300 g	Dr. Oetker Brownies kakaósteszta alappor
.....	105 g	Tojáslé teljes
.....	70 g	Étolaj
.....	35 g	Víz

Piskótafelvert

.....	300 g	Tojáslé teljes
.....	200 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	150 g	Kristálycukor
.....	80 g	Dió
.....	35 g	Víz
.....	30 g	Étolaj
.....	20 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	10 g	Dr. Oetker Sütőpor

Tonkababos krém

.....	800 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	800 g	Állati tejszín
.....	800 g	Tej (1,5%-os)
.....	260 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
.....	240 g	Dr. Oetker Házim krémes krémpor
.....	145 g	Cresco Caramel Tonka / Tonkababos karamell

Díszítés

.....	1000 g	BRAUN Miruar Barna meleg fényzselé
.....	250 g	BRAUN Bienex (florentin-keverék)
.....	250 g	Dió
.....	200 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	40 g	BRAUN Decor Gold díszítő zselé

Termékelkészítés

- ▶ A Brownies piskóta hozzávalóit elkeverjük, majd 10 db 12 cm-es átmérőjű lapot készítünk belőle. 180-200 °C-on 6-8 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A diós piskótához a dió kivételével az összetevőket két percig habosítjuk, belekeverjük a diót, majd 10 db 12 cm-es és 10 db 16 cm-es lapot készítünk belőle, 180-200 °C-on 6-8 perc alatt megsütjük.
- ▶ A tonkababos krémhez a **Dr. Oetker Házim krémes krémpor** a tejjal kihabosítjuk, majd elkeverjük a felvert tejszínnel, a **Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**lal és a **Cresco Tonkababos karamell** pasztával.

- ▶ A szilikonformát 1/3-ig megtöltjük krémmel, majd ráhelyezzük a kisebb diós lapot, utána rákenjük a krém 1/4-ét. Ezt követően ráteszünk a Brownies lapot és a maradék krémet is, végül a nagyobb átmérőjű diós lappal lezárjuk.
- ▶ A tortát lefagyasztkuk. A fagyos torta tetejét a 70 °C-ra felmelegített, majd 40 °C-ra visszahűtött **BRAUN Miruar Barna meleg fényzselével** bevonjuk.
- ▶ A Miruar megkötése után megspricceljük **Decor Goldal**.
- ▶ **Bienex Florentin** elkészítése: a port a darált dióval elkeverjük, majd 200 °C-on 7 perc alatt szilikonformában megsütjük.
- ▶ A torta tetejét tejszínhabbal és Bienex díszekkel dekoráljuk.

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

Barackos Matcha tea-torta

Recept 2 db (8 szeletes tortához)



Piskótafelvert

.....	200 g	Egész tojás
.....	130 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	100 g	Kristálycukor
.....	45 g	Étolaj
.....	20 g	Víz
.....	15 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	5 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	100 g	BRAUN Cremotions Citromkrém

Sajttortakrém

.....	350 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
.....	350 g	Víz (50 °C)
.....	300 g	Tejföl (12%)
.....	300 g	Natúr krémsajt
.....	130 g	Cresco VerdeMatcha / Zöld tea fagylatalapor

Díszítés

.....	300 g	BRAUN Le Gourmet Sárgabarack gyümölcsüré
.....	200 g	BRAUN Cristaline (kész hidegszelé)
.....	120 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit két percig habosítjuk, majd 4 darab 20 cm átmérőjű lapot kenünk belőle és 180-200 °C-on készre sütjük.
- ▶ A sajttortakrémhez a **Cheesquicket** forróvízzel elkeverjük, majd hozzá habosítjuk a tejtermékeket és hozzákeverjük a Zöld tea pasztát.
- ▶ A tortakarikába két piskótalapot összeragasztunk **Cremotions Citromkrémmel**, majd betöljtük a zöld tea sajttortakrémmel.
- ▶ A krém kötése után, a tetejére rákenjünk a tejszínstabilizálóval elkevert gyümölcsürét és végül a **Cristaline-t**.

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

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



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