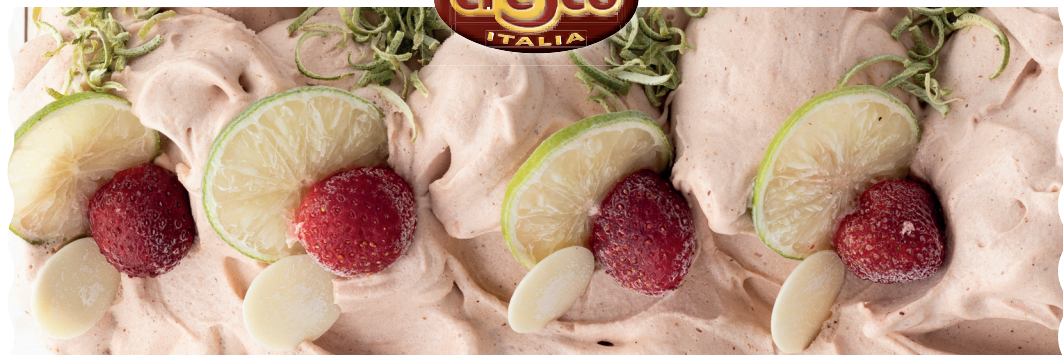


Variációk fagyivaltra

Igazi olasz minőség



Újdonságaink



PASTA CARMEL SALÉ Fleur de Sel de la Camargue / Sós karamell fagylaltpaszta – Sóvirággal

A franciák nagy klasszikusa, sós vajkaramella, melyet a híres Fleur de Sel de la Camargue – Sóvirág, tesz igazán pikánsná.



PASTA CURCUMA&HONEY / Kurkuma-méz fagylaltpaszta

A méz természetes édességének és a kurkuma sajátos aromájának találkozása az igazi ínyencek számára.



PASTA SPECULOOS BELGIAN COOKIES / Mesés keksz fagylaltpaszta

Prémium minőségű fagylaltpaszta, a közkedvelt belga Speculoos keksz eredeti ízét idézi meg.



Mentes fagylaltok

Cukormentes Mogyoró fagylalt

Recept 75 db 50 grammos gombóchoz

| | |
|--------|--------------------------------------------------|
| 2500 g | Tej (3,5%-os) |
| 270 g | Cresco Nocciola / Itáliai mogyoró fagylaltpaszta |
| 1000 g | Cresco Base Unica zero |

Elkészítés

A kimért hozzávalókat botmixerrel emulgeáljuk, majd fagyasztjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
TEJ, DIÓFÉLÉK

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
GLUTÉN, TOJÁS, FÖLDIMOGYORÓ, SZÓJAJABAB, CSILLAGFÜRT

Cukormentes Mangó fagylalt

Recept 76 db 50 grammos gombóchoz

| | |
|--------|-----------------------------------------|
| 1400 g | Víz |
| 1400 g | Capfruit Alphonso Mangó gyümölcspüré 0% |
| 1000 g | Cresco Base Unica zero |

Elkészítés

A kimért hozzávalókat botmixerrel emulgeáljuk, majd fagyasztjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
-

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
-



Hideg úton elkészíthető fagylaltok

Japán kert fagylalt

Recept 80 db 50 grammos gombóchoz

| | |
|--------|-----------------------------------------------------|
| 500 g | BRAUN Le Gourmet Meggy gyümölcspüré |
| 500 g | BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré |
| 700 g | Kristálycukor |
| 180 g | Cresco Lyra 50 |
| 120 g | Cresco VerdeMatcha / Zöldtea fagylaltalappor |
| 2000 g | Víz |
| 2 g | Citromsav |
| 30 g | Capfruit Yuzu gyümölcspüré 0% |

Elkészítés

A kimért hozzávalókat botmixerrel emulgeáljuk, majd fagyasztjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
SZÓJABAB, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
TOJÁS, DIOFÉLÉK

Citrusos-sör fagylalt

Recept 80 db 50 grammos gombóchoz

| | |
|--------|---------------------------------------|
| 100 g | Capfruit Lime püré 1 kg |
| 1900 g | Víz |
| 1000 g | Alkoholmentes bodza-citromos sörital |
| 2 g | Rozmaring |
| 180 g | Cresco Lyra 50 |
| 600 g | Kristálycukor |
| 180 g | Cresco Crefibra fagylaltdúsító |
| 50 g | Capfruit Yuzu gyümölcspüré 0% |

Elkészítés

A kimért hozzávalókat botmixerrel emulgeáljuk, majd fagyasztjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
SZÓJABAB

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
-



Hideg úton elkészíthető fagylaltok

Birsalmás pálinkás fagylalt

Recept 77 db 50 grammos gombóchoz

| | |
|--------|--------------------------------|
| 1000 g | Capfruit Birsalma püré 1 kg |
| 1850 g | Víz |
| 500 g | Kristálycukor |
| 180 g | Cresco Crefibra fagylaltdúsító |
| 180 g | Cresco Lyra 50 |
| 150 g | Birsalma pálinka 52° |

Alkoholt tartalmaz!

Elkészítés

A kimért hozzávalókat botmixerrel emulgeáljuk, majd fagyaszttjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
SZÓJABAB

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

Eper-lime-yuzu fagylalt

Recept 80 db 50 grammos gombóchoz

| | |
|--------|--------------------------------|
| 1000 g | Capfruit Eper gyümölcspüré 10% |
| 1800 g | Víz |
| 200 g | Capfruit Lime püré 1 kg |
| 560 g | Kristálycukor |
| 90 g | Dextróz |
| 180 g | Cresco Lyra 50 |
| 100 g | Cresco Crefibra fagylaltdúsító |
| 50 g | Capfruit Yuzu gyümölcspüré 0% |

Elkészítés

A kimért hozzávalókat botmixerrel emulgeáljuk, majd fagyaszttjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
SZÓJABAB

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:



Újdonság!



Újdonság!

Meleg úton elkészíthető fagylaltok

Kurkuma-méz fagylalt

Recept 88 db 50 grammos gombóchoz

| | |
|--------|-----------------------------------|
| 2700 g | Tej (2,8%-os) |
| 300 g | Tejszín 35% |
| 600 g | Kristálycukor |
| 90 g | Cresco Smuter szirup |
| 450 g | Cresco Hercules 150 |
| 240 g | Cresco Kurkuma-méz fagylaltpaszta |

Elkészítés

A fagylaltalap kimért hozzávalóit kikeverjük, 70°C-ra felfőzzük, kihűtjük. A kihűlt fagylaltalaphoz hozzáadjuk a Cresco Kurkuma-méz pasztát botmixerrel emulgeáljuk, majd fagyaszttjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

Sós karamell fagylalt

Recept 88 db 50 grammos gombóchoz

| | |
|--------|------------------------------------|
| 2700 g | Tej (3,5%-os) |
| 300 g | Tejszín 35% |
| 600 g | Kristálycukor |
| 90 g | Cresco Smuter szirup |
| 450 g | Cresco Hercules 150 |
| 270 g | Cresco Sós-karamell fagylaltpaszta |

Elkészítés

A fagylaltalap kimért hozzávalóit kikeverjük, 70°C-ra felfőzzük, kihűtjük. A kihűlt fagylaltalaphoz hozzáadjuk a Cresco Sós karamell pasztát botmixerrel emulgeáljuk, majd fagyaszttjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
SZÓJABAB, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

Újdonság!

Meleg úton elkészíthető fagylaltok

Mesés keksz fagylalt

Recept 85 db 50 grammos gombóchoz

| | |
|--------|----------------------------------------------|
| 2700 g | Tej (3,5%-os) |
| 300 g | Tejszín 35% |
| 600 g | Kristálycukor |
| 90 g | Cresco Smuter szirup |
| 450 g | Cresco Hercules 150 |
| 120 g | Cresco Mesés keksz/Spekulatus fagylaltpaszta |

Elkészítés

A fagylaltalap kimért hozzávalóit kikeverjük, 70°C-ra felfőzzük, kihűtjük. A kihűlt fagylaltalaphoz hozzáadjuk a Cresco Mesés keksz/Spekulatus pasztát botmixerrel emulgeáljuk, majd fagyaszttjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
TOJÁS, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

Birsalmás karamell fagylalt

Recept 80 db 50 grammos gombóchoz

| | |
|--------|--------------------------------|
| 200 g | Tejszín 35% |
| 1800 g | Tej (3,5%-os) |
| 1000 g | Capfruit Birsalma püré 1 kg |
| 500 g | Kristálycukor |
| 300 g | Cresco Base Unica zero |
| 150 g | Cresco Caramell fagylaltpaszta |
| 40 g | Capfruit Narancshéj 0% |
| 20 g | Capfruit Citromhéj 0% |

Elkészítés

A fagylaltalap kimért hozzávalóit kikeverjük, 70°C-ra felfőzzük, kihűtjük. A kihűlt fagylaltalaphoz hozzáadjuk a Cresco Caramell pasztát, Capfruit Birsalma pürét, Capfruit narancs-, és citromhéjjal ízesítjük, botmixerrel emulgeáljuk, majd fagyaszttjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
SZÓJABAB

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:



Parfé, semifreddo

Havas hegy

Recept 1 db termékhez

Brownies piskóta

| | |
|-------|-------------------------------------------------|
| 250 g | Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor |
| 85 g | Tojáslé teljes |
| 55 g | Étolaj |
| 27 g | Víz |

Kókuszkрем

| | |
|-------|------------------------------------------------------|
| 180 g | Állati tejszín |
| 180 g | Tej (1,5%-os) |
| 150 g | Cresco SofficePanna Semifreddo fagyaltalappor |
| 45 g | Cresco Cocco di sulu / Kókusz fagyaltaszta |

Csokoládé betét

| | |
|------|------------------------------------------------------|
| 60 g | Tej (1,5%-os) |
| 60 g | Állati tejszín |
| 50 g | Cresco SofficePanna Semifreddo fagyaltalappor |
| 15 g | Cresco Cacao Noblesse |

Díszítés

| | |
|-------|--------------------------------------------------------|
| 100 g | BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta) |
| 100 g | Kakaóvaj |

Elkészítés

A Brownie tésztát kisütjük, kihűtjük. A kókuszkremet és a csokoládé betétet elkészítjük, majd külön-külön nyomózsákba töltjük. A hegy formát kb. 3/4-ig megtöltjük kókuszkremmel, majd a csokoládékremet belenyomjuk, méretre szabjuk a Brownie tésztát és lefedjük a már betöltött hegy formát. 1-2 órára sokkolóba helyezük, majd a formából kivesszük a kifagyott hegyet. A fűjához felmelegítjük kb. 50 °C-ra a Schokobellát és a kakaóvaját, lefűjjük, díszítjük a formát.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
DÍÓFÉLÉK



Parfé, semifreddo

Tűzgyűrű

Recept 1 db termékhez

Piskótafelvert

| | |
|-------|-----------------------------------------|
| 170 g | Egész tojás |
| 110 g | Liszt (Búza finomliszt, BL55) |
| 85 g | Kristálycukor |
| 20 g | Víz |
| 10 g | BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta |
| 5 g | Dr. Oetker Sütőpor |

Csokoládé betét

| | |
|------|------------------------------------------------------|
| 60 g | Tej (1,5%-os) |
| 60 g | Állati tejszín |
| 50 g | Cresco SofficePanna Semifreddo fagyaltalappor |
| 15 g | Cresco Cacao Noblesse |

Málna betét

| | |
|-------|------------------------------------------------------|
| 120 g | Állati tejszín |
| 120 g | BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré |
| 100 g | Cresco SofficePanna Semifreddo fagyaltalappor |
| 15 g | Cresco Lampona / Málna fagyaltaszta |

Vaníliakrém

| | |
|-------|------------------------------------------------------|
| 120 g | Tej (1,5%-os) |
| 120 g | Állati tejszín |
| 100 g | Cresco SofficePanna Semifreddo fagyaltalappor |
| 10 g | Cresco Vanilla Classic |

Díszítés

| | |
|-------|---------------------------------------------|
| 200 g | BRAUN Míruar Neutrál meleg fényzselé |
|-------|---------------------------------------------|

Elkészítés

Kisütjük a piskótafelvertet. A legkisebb méretű gyűrűformába elkészítjük a csokoládés betétet, majd nyomószák segítségével beletöltjük, sokkoljuk. Ha jól kifagyott kikeverjük a málnakrém, nyomószákba szedjük, a középső formát kb. félig megtöltjük vele, és behelyezzük a már kifagyott csokis gyűrűt és lefedjük még egy réteg málnakrémmel, majd sokkoljuk. Kikeverjük a vaníliakrémet, a harmadik, legnagyobb koszorút félig megtöltjük vele és behelyezzük a közepes méretű már kifagyott és a formából kifordított málnás-csokoládés betétet, húzunk még rá egy réteg vaníliás krémet, és a már kiszabott piskótával lezárjuk a gyűrű formát, sokkoljuk. Ha jól kifagyott, a formából kifordítjuk, leöntjük bordóra színezett Braun Míruar meleg fényzselével, majd ízlés szerint díszítjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
DÍÓFÉLÉK



Parfé, semifreddo

Pisztácia felhő

Recept 1 db termékhez

| | Piskótafelvert |
|-------|-------------------------------------------------------------------|
| 170 g | Egész tojás |
| 110 g | Liszt (Búza finomliszt, BL55) |
| 85 g | Kristálycukor |
| 20 g | Víz |
| 10 g | BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta |
| 5 g | Dr. Oetker Sütőpor |
| 170 g | BRAUN Kranfil's Karamell ízű krémtöltelék hántolt ostyával |

Pisztáciakrém

| | |
|-------|----------------------------------------------------------|
| 240 g | Tej (1,5%-os) |
| 240 g | Állati tejszín |
| 200 g | Cresco SofficePanna Semifreddo fagyaltalappor |
| 60 g | Cresco Pistachio Italia / Pistácia fagyalt-paszta |

Díszítés

| | |
|-------|--------------------------------------------------------|
| 100 g | BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta) |
| 100 g | Kakaóvaj |

Elkészítés

Elkészítjük a piskótafelvertet, a Kranfil's Karamellt megolvasztjuk, majd egy sütőpapírra egyenletesen elkenjük, sokkoljuk. A pistácia-krém hozzávalóit összekeverjük, a szilikonformát a közepéig megtöltjük, erre ráhelyezzük a korábban lesokkolt Kranfil's ropogósból kiszúrt körformát, majd rátöltjük a pistáciakrémet és a méretre vágott piskótával lefedjük, sokkoljuk. Kifagyás után kifordítjuk a formából, majd lefűjjük felolvasztott Schokobella és kakaóvaj keverékével.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, SZEZÁMMAG



MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO SPA

Via Faustinella n. 24
25015 Desenzano
del Garda - Italia

Tel. +39 030 26 85 611
www.cresco.it

Martin Braun Kft.

Mészáros u 58/B
1016 Budapest

Tel.: +36 (1) 202 4816
Fax: +36 (1) 202 4817

info@martinbraun.hu
www.martinbraun.hu