



**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 Kranfil's-al összetöltünk két lapot, majd összetöltjük a többi lappal a rumos krém 80%-ával.
- ▶ A tetejét lekenjük a rumos krém 20%-ával.
- ▶ 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 arany színű 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 krémtöltelék 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 Natúr fond

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 Kranfil's-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 hozzá tartozó tejjel 1 percig habosítjuk, elkeverjük a kihűlt kókusz alappal, natúr fonddal és a felvert növényi habbal.
- ▶ A kész krém 80%-át rákenjük a piskótalapra, majd rárakjuk a harmadik lapot és rákenjük a megmaradt krémet.
- ▶ A sütemény tetejére rákenjük a cristalinnal elkevert folyékony növényi tejszint, 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 összegyűrjük, 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 öt összetevőt edénybe felfőzöm, liszttel resztelelem, üstbe helyezem és a tojást bele adagolom.
- ▶ A fánk tésztát simacsöves nyomószákba töltjük és 30 db félgömböt nyomunk belőle.
- ▶ A morzsatészta összetevőit összegyűrjük, 1 mm vastagra kinyújtjuk és 30 db kerek lapot szúrunk belőle.

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

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

- ▶ 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 nyomószákból nyomva álló fodrokat mintázunk.
- ▶ A betöltött fánkokat rátesszük a csokoládé krémre, majd csokoládé díszekkel dekoráljuk.

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 öt összetevőt edénybe felfőzöm, liszttel resztelem, gépüstbe helyezem és a tojást bele adagolom.
- ▶ A fánk tésztát simacsöves nyomószákba 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 krépporral, bourbon vaníliás cukorral két percig habosítjuk és hozzákeverjük a vegyes felvert habot.
- ▶ Nyomószák segítségével krémmel kitöltjük a tortakarikát.
- ▶ A karamell krémhez prémium karamell töltelékkel 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 összegyűrjük 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 helyezük, 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



.....	1250 g	Puszedlítészta	110 g	Porcukor
.....	230 g	Dr. Oetker Alappor mézespuszedlihez	230 g	Vaj
.....	200 g	Tojáslé teljes	100 g	Dió
.....		Sütőmargarin	750 g	Szilvalekvár

.....	380 g	Diós krém	200 g	Díszítés
.....	50 g	Tej (1,5%-os)		BRAUN Covela ét (étcsokoládé-ízű paszta)
.....	20 g	Dr. Oetker Vaníliaízű pudingpor			
.....		Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor			

.....	110 g	Porcukor
.....	230 g	Vaj
.....	100 g	Dió
.....	750 g	Szilvalekvár
.....	200 g	Díszítés
.....		BRAUN Covela ét (étcsokoládé-ízű paszta)

Termékelkészítés

- ▶ A puszedlítészta összetevőit, összegyűrjük 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

Dr. Oetker Sütőpor

..... 10 g **Dr. Oetker Sütőpor**
..... 20 g **BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta**

BRAUN Kranfil's Étcsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával

..... 160 g

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 behelyezzük 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 helyezük.
- ▶ A gesztenyemasszát, vizet, rum aromát és a Natúr fondot elkeverjük, és a felvert vegyes tejszínnel összekeverjük, és a tortaiba töltjük.
- ▶ 2 óra hosszára hűtőbe helyezük, 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



Linzerészta

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

Édes-fűszeres piskóta

.....	60 g	Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttésza 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 Fehérsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával
-------	------	--

Díszítés

.....	60 g	Fehérsokoládé
.....	60 g	Kakaóvaj
.....	20 g	Darált mák

Termékelkészítés

- ▶ A linzerészta 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.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, SZEZÁMMAG

- ▶ 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 fehérsokoládés kakaóvajjal lefűjjük.
- ▶ Az elkészült desszertet a fehérsokoládés Kranfil's-el tésztára ragasztjuk.

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 fagylalt-paszta
.....	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 helyezük két órára.
- ▶ A meggyet és a feketeryibizlit 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