



**Próbálja ki a Martin Braun Kft.
őszi süteményeit!**

Áfonyás kefires desszert

Recept 100 db termékhez



Linzerészta

.....	750 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	500 g	Sütőmargarin
.....	240 g	Porcukor
.....	40 g	Tojáslé teljes

Kefires áfonyás krém

.....	800 g	BRAUN Alaska-express Joghurt-áfonya Fond
.....	320 g	Víz
.....	1300 g	Kefir
.....	1600 g	Tejszín 35%

Áfonyazselé

.....	1400 g	Capfruit Fekete áfonya gyümölcspüré
.....	600 g	Víz
.....	120 g	Kristálycukor
.....	20 g	Agar-agar

Díszítés

.....	3000 g	BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé
.....	4 g	Ételfesték Lila
.....	200 g	Áfonya

Termékelkészítés

- ▶ A linzerészta összetevőit összegyűrjük, 2 mm vastag lappá nyújtjuk, majd 8 cm hosszú és 4 cm széles ovális formákat szúrunk belőle.
- ▶ A lapokat 180-200 °C-on 10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Az áfonyazseléhez a pürét, vizet, cukrot és az agar-agart 10 másodpercig forraljuk és egy tálcába öntjük 3 mm vastagságúra.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
DIÓFÉLÉK

- ▶ A zselét lefagyasztjuk és 3×7 cm-es ovális kiszúróval lapokat szúrunk.
- ▶ Az áfonyakrémhez a fondot, vizet és a kefirt elkeverjük, hozzákeverjük a lágyra felvert tejszínt.
- ▶ A kész krémet 8 cm-es ovális szilikonformákba töltjük, a közepére belenyomjuk a zselé lapokat, majd lefagyasztjuk.
- ▶ A desszerteket bevonjuk a lilára színezett, felmelegített mirruar-al.
- ▶ A desszerteket áfonyával díszítjük.

Epres fincsi túrótorta

Recept 2 db 22 cm átmérőjű tortához



.....	250 g	Piskóta BRAUN Bisquit 100 Plus (piskóta alapkeverék)
.....	180 g	Egész tojás
.....	50 g	Víz
.....	200 g	Braun Kranfil's Epres sajtorta ízű krémtöltelék keksz darabokkal
.....	600 g	Túrókrém Túró (zsírszegény)
.....	200 g	BRAUN Bianka (fehér vajkrémalap)
.....	260 g	Krémmargarin

.....	150 g	Kristálycukor
.....	20 g	Capfruit Citromhéj

.....	180 g	Eper betét Capfruit Eper gyümölcspüré
.....	70 g	Dr. Oetker Natúr fond

.....	260 g	Díszítés Capfruit Eper gyümölcspüré
.....	100 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	160 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
.....	50 g	Eper
.....	30 g	Csokoládé dara

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit összemérjük és kihabosítjuk, 4 db 22 cm átmérőjű karikát kenünk belőle és 230 °C-on 8-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Kihülés után az epres-sajtorta Kranfils-el összetöltjük a 2 lapot. A túrókrémet összemérjük és kihabosítjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
TOJÁS, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
GLUTÉN, DIÓFÉLÉK

- ▶ A Capfruit eper gyümölcspürét felmelegítjük 40 °C-ra és összekeverjük a Natúr fonddal, formába töltjük és kifagyasztjuk.
- ▶ A túrókrémet rátöltjük az elkészített piskóta lapokra, és a közepébe behelyezzük a lefagyasztott eper betétet.
- ▶ 2 órára hűtőbe helyezük.
- ▶ A díszítéshez írt Capfruit epret felmelegítjük 40 °C-ra és elkeverjük Natúr fonddal, majd a torta tetejére egyenletesen elkenjük.
- ▶ Kihülés után Cristaline-al, eperrel és csokoládéval díszítjük.

Karamellás tartlet

Recept 5 db termékhez



Mandulalisztes tartlet

.....	120 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	15 g	Mandulaliszt
.....	50 g	Porcukor
.....	1 g	Só
.....	70 g	Vaj
.....	50 g	Egész tojás

.....	100 g	BRAUN Kranfil's Karamell ízű krémtöltelék hántolt ostyával
-------	-------	---

Vaníliakrém

.....	50 g	Fehércsokoládé
.....	50 g	Állati tejszín
.....	3 g	Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor
.....	25 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	25 g	Állati tejszín

Bevonat

.....	200 g	BRAUN Miruar Barna meleg fényzselé
.....	20 g	BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)

Termékelkészítés

- ▶ A tartlet összetevőit összegyűrjük és kinyújtjuk.
- ▶ A tartlet formákat kibéleljük vele és 190 °C-on kisütjük 10 perc alatt.
- ▶ Miután kihűlt a Kranfil's karamellt felmelegítjük és a kisült tartlet formába töltjük.
- ▶ A vaníliás krémhez a 50 g Fehércsokoládét és a 50 g állati tejszínt összeforraljuk és elkeverjük, kihüléig a hűtőben állni hagyjuk.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, SZEZÁMMAG

- ▶ Kihülés után robotgép segítségével kihabosítjuk, majd a felvert tejszínnel lazítjuk a krémet és Bourbon vaníliával ízesítjük.
- ▶ Habzsákba tesszük és félgömb alakú szilikonformába töltjük, sokkolóba helyezük egy órára.
- ▶ A formából kivéve gitterácsra helyezük és a felmelegített Barna Miruarral bevonjuk, a karamellás tartlet tésztaára helyezük.
- ▶ Krokellával díszítjük.

Mangós karamell csepp

Recept 5 db termékhez



Diós piskóta

.....	170 g	Egész tojás
.....	100 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	20 g	Darált dió
.....	85 g	Kristálycukor
.....	20 g	Víz
.....	5 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	10 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	2 g	Fahéj, őrölt
.....	100 g	BRAUN Schokobella (étcsokoládé paszta)

Mangó betét

.....	100 g	Capfruit Alphonso Mangó gyümölcspüré
.....	4 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré
.....	40 g	Dr. Oetker Natúr fond

Karamellkrém

.....	65 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	65 g	Állati tejszín
.....	25 g	BRAUN Prémium Karamell töltelék
.....	1 g	Só
.....	20 g	Dr. Oetker Natúr fond

Mangószelé

.....	150 g	Capfruit Mangó gyümölcspüré
.....	60 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	15 g	Cresco Smuter szirup

Termékelkészítés

- ▶ A diós piskóta összetevőit kihabosítjuk, majd 180 °C-on 10-15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Miután kihűlt a diós piskóta, 10 db lapot kiszúrunk, majd 5 db-ot a csepp formába helyezünk.
- ▶ Schokobella étcsokoládét felmelegítjük és a diós piskótára töltjük, majd a megmaradt 5 db diós piskótával lefedjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

-

- ▶ A mangó betét összetevőit elkeverjük, habzsák segítségével a diós piskóta lap tetejére nyomjuk.
- ▶ Hűtőbe tesszük 20 percre. A karamell réteghez az MB-Top-ot és az állati tejszínt kihabosítjuk, majd a Prémium Karamell tölteléket és a sót belekeverjük a felvert habba, majd a Dr. Oetker Natúr fonddal kihabosítjuk.
- ▶ Habzsákba töltjük, majd a forma 3/4 részéig töltjük.
- ▶ Hűtőbe helyezzük.
- ▶ A Capfruit Mangó gyümölcspürét a natúr fondot és a smutert összekeverjük és a kihűlt desszertformára töltjük, a formából kivéve, ízlés szerint díszítjük.

Dupla csokis fekete ribizli torta

Recept 34 db termékhez



Brownies piskóta

.....	800 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor
.....	280 g	Tojáslé teljes
.....	170 g	Étolaj
.....	90 g	Víz

Fehércsokoládé krém

.....	400 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	400 g	Tejszín 35%
.....	400 g	BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta)

Feketeribizli betét

.....	600 g	Capfruit Fekete ribizli gyümölcspüré
.....	210 g	Dr. Oetker Natúr fond

Bevonat

.....	500 g	BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé
.....	1 g	Ételfesték Lila

Termékelkészítés

- ▶ A Brownies piskóta összetevőit kézi habverővel összekeverjük, 60×40 cm-es lemezre egyenletesen rákenjük, 180 °C-on 15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Miután kihűlt két darab 60×20 cm-es lapot vágunk belőle.
- ▶ 60×20 -as keretben alulra helyezük a Brownies lapot, felverjük a tejszínt és az MB-Top-ot, felolvasztjuk a Schokobella fehért és a felvert tejszínnel óvatosan elkeverjük.
- ▶ Elkészítjük a fekete ribizli betétet: A ribizli gyümölcspürét 40 °C-ra melegítjük és elkeverjük a Natúr Fonddal.
- ▶ A képen látható módon a süteményt összetöltjük.
- ▶ Díszítés: A Miruart felmelegítjük 80 °C-ra, majd színezzük lila ételfestékkel és vissza hűtjük 40 °C -ra, végül rátöltjük a kifagyasztott süteményre.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
DIÓFÉLÉK



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