



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

Gesztenyes málnás desszert

Recept 20 db termékhez



Piskóta

BRAUN Bisquit 100 Plus (piskóta alapkeverék)

.....	130 g
.....	90 g
.....	30 g

Gesztenyekrém

.....	200 g
.....	140 g
.....	140 g
.....	60 g
.....	40 g

Málnabetét

.....	220 g
.....	80 g

Vaníliakrém

.....	110 g
.....	350 g
.....	40 g

Díszítés

.....	200 g
.....	200 g
.....	30 g

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percre habosítjuk, majd 220 °C-on 10-15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt piskóta lapból 20 db, 6 cm átmérőjű korongot szúrunk ki.
- ▶ A gesztenyekrémhez az MB-Top növényi habalapot és a tejszínt habbá verjük, a gesztenyemasszát Natúr fond-al

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
GLUTÉN

és vízzel elkeverjük és óvatosan hozzáadjuk az elkészített habhoz, beletöltjük a szilikonformába.

- ▶ A málnabetéthez a Capfruit málna gyümölcspürét 40 °C-ra felmelegítjük és elkeverjük a Natúr fond-al, sokkolóba helyezük és kifagyás után a gesztenyekrémbe nyomjuk.
- ▶ A vaníliakrém összetevőit kimérjük és kihabosítjuk és beletöltjük a szilikonformába és a kiszúrt piskóta korongokkal lezárjuk.
- ▶ Sokkolóba helyezük és kifagyasztjuk.
- ▶ Szilikonformából kivéve Miruar fehér-el bevonjuk.
- ▶ Krokellával és gesztenyemasszával díszítjük.

Tökmagvas, zabpelyhes almás pite

Recept 10 db termékhez



Zabpelyhes tészta

..... 2110 g	Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor
..... 850 g	Sütőmargarin
..... 170 g	Víz
..... 280 g	Méz

Tökmagos réteg

..... 1000 g	BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krém-töltelék hántolt ostyával
..... 500 g	Tökmag

Almatöltelék

..... 5000 g	BRAUN Prémium Almatöltelék
..... 200 g	Dr. Oetker Lékötő

Díszítés

..... 800 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
..... 150 g	Tökmag

Termékelkészítés

- ▶ A zabpelyhes tészta összetevőit, összegyűrjük, majd 20 percig pihentetjük.
- ▶ A tésztából 10 db, 240 g-os, 23 cm átmérőjű kerek lapot nyújtunk, majd 10 db 20 cm átmérőjű, 3 cm mélységű papír sütőformába simítjuk és megszurkáljuk.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
TOJÁS, FÖLDIMOGYORÓ, SZEZÁMMAG

- ▶ A tökmagvas réteghez a 35 °C-ra melegített fehércsokoládés Kranfil's-t elkeverjük a durvára tört pörkölt tökmaggal és formánként 150 g-ot rákenünk a tésztára.
- ▶ A formákat megtöltjük a lékötővel elkevert almatöltelékkel.
- ▶ A maradék zabpelyhes tésztát ráreszeljük a piték tetejére és 180-200 °C-on, 20-25 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt termékek tetejét lekenjük a Cristaline zselével, majd megszórjuk pörkölt tökmaggal.

Csupa csoki torta

Recept 12 db termékhez



Brownies piskóta

.....	200 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor
.....	70 g	Tojáslé teljes
.....	50 g	Étolaj
.....	20 g	Víz
.....	30 g	Csokoládé dara

BRAUN Kranfil's Étcsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával

..... 200 g

Csokoládékrém

.....	200 g	BRAUN Schokobella (étcsokoládé paszta)
.....	90 g	Tojásfehérje
.....	60 g	Tojássárgája
.....	40 g	Kristálycukor
.....	20 g	Víz
.....	250 g	Állati tejszín

Díszítés

..... 30 g Bársony spray Barna

Termékelkészítés

- ▶ A brownies tészta összetevőit összekeverjük és 1 db, 20 cm átmérőjű lapot kenünk belőle, majd 180 °C-on 15 perc alatt előmelegített sütőben készre sütjük.
- ▶ A Kranfil's étcsokoládét felmelegítjük és a kihűlt brownies lap felületén egyenletesen elkenjük, hűtőbe helyezzük.

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

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

- ▶ A csokoládékrémhez a tojásfehérjét a kristálycukorral kihabosítjuk, a tejszínt kemény habbá verjük.
- ▶ A Schokobella étcsokoládét felolvasztjuk, tojássárgájával elkeverjük és óvatosan hozzáadagoljuk a vizet, a felvert tojásfehérjét és a tejszínhabot.
- ▶ A kész csokoládékrémmel a tortát betöltjük és sokkolóba helyezzük. Fagyás után bársony spray-vel lefújjuk és díszítjük.

Házi habos diós szelet

Recept 64 db termékhez



Piskótafelvert

.....	700 g	Tojáslé teljes
.....	450 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	350 g	Kristálycukor
.....	80 g	Víz
.....	40 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	20 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	40 g	Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor
.....	20 g	Capfruit Citromhéj
.....	4 g	Só

Diós réteg

.....	1200 g	Sárgabarack lekvár
.....	600 g	Darált dió

Vaníliakrém

.....	830 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	1660 g	Víz
.....	700 g	Dr. Oetker Házi krémes krémpor
.....	80 g	Darált dió
.....	330 g	Durvára darált dióbél pörkölt

Díszítés

.....	800 g	BRAUN Bellanossa (nugátkrém kakaótőrettel)
-------	-------	---

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 4 db, 60×40 cm-es lapot kenünk belőle.
- ▶ A lapokat 180-200 °C-on, 10-12 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A diós réteghez a darált, pörkölt diót elkeverjük a baracklekvárral és rákenjük három lapra.

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

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

- ▶ A vaníliakrémhez az összetevőket 1 percig habosítjuk, majd hozzákeverjük a diót.
- ▶ A diós lekvárral lekent lapokat összetöltjük a diós vaníliakrémmel és lezárjuk a negyedik piskóta lappal.
- ▶ A sütemény tetejét bevonjuk a 35-40 °C-ra felmelegített Bellanossa krémmel.

Birsalmás karamelltorta

Recept 12 db termékhez



Nehéz piskótafelvert

.....	100 g	Dr. Oetker Natúr Muffin alappor
.....	35 g	Tojáslé teljes
.....	42 g	Étolaj
.....	25 g	Víz
.....	2 g	Szegfűszeg
.....	2 g	Fahéj, őrölt

Birsalmazselé

.....	200 g	Capfruit Birsalma püré
.....	1 g	Fahéj, őrölt
.....	1 g	Szegfűszeg
.....	80 g	Dr. Oetker Natúr fond

Vaníliakrém

.....	4 g	BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)
.....	40 g	Víz
.....	250 g	Tej (1,5%-os)
.....	80 g	Kristálycukor
.....	35 g	Dr. Oetker Vaníliaízű pudingpor

.....	100 g	BRAUN Prémium Karamell töltelék
.....	50 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Díszítés

.....	10 g	Szeletelt mandula
-------	------	-------------------

Termékelkészítés

- ▶ A nehéz piskótafelvert összetevőit elkeverjük és egy 20 cm átmérőjű formaválasztóval kifűjt formába öntjük és 180 °C-on 15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A birsalma pürét csomómentesen elkeverjük a Natúr fonddal és hozzáadjuk a szegfűszeget és a fahéjat.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
SZÓJABAB

- ▶ A kihűlt tészta felületén egyenletesen elkenjük, hűtőbe helyezzük.
- ▶ A vaníliakrémhez a tojásfehérjét a kristálycukor 3/4-vel kemény habbá verjük.
- ▶ A pudingport a tejjel felfőzzük, majd felvert tojásfehérjével fellazítjuk.
- ▶ A tortát betöltjük a vaníliakrémmel, sokkolóba helyezzük.
- ▶ Kifagyás után az összekevert Prémium karamell-el és a Cristaline zselével lekenjük a torta felületét és szeletelt mandulával díszítjük.

Pisztáciás maracujás-áfonyás torta

Recept 2 db termékhez



Brownies piskóta

.....	200 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor
.....	70 g	Egész tojás
.....	45 g	Étolaj
.....	22 g	Víz

Pisztáciakrém

.....	100 g	Cresco Pistacchio kerman fagylaltpaszta
.....	60 g	Víz
.....	290 g	Tejszín 32%
.....	290 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	60 g	Dr. Oetker Natúr fond

Áfonyabetét

.....	200 g	Capfruit Fekete áfonya gyümölcspüré
.....	70 g	Dr. Oetker Natúr fond

Maracujakrém

.....	250 g	Capfruit Maracuja gyümölcspüré
.....	125 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	125 g	Tejszín 32%
.....	50 g	Dr. Oetker Natúr fond

Díszítés

.....	80 g	Zöld bársony spray
-------	------	--------------------

Termékelkészítés

- ▶ A brownies piskóta összetevőit összekeverjük, majd 2 db 16x16cm-es szilikonformába töltjük és 180 °C - 200 °C-on 15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Az áfonya betéthez a Capfruit áfonya pürét 40 °C-ra felmelegítjük és hozzákeverjük a Natúr fondot, 3 cm-es félgömb alakú szilikonformába töltjük és kifagyasztjuk.
- ▶ Az MB-Top-ot és a tejszínt összekeverjük, felverjük.

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

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

- ▶ A Capfruit Maracuja pürét 40 °C-ra melegítjük és Natúr fond-al elkeverjük, hozzáadjuk az elkészített, felvert tejszínhez és a szilikonformába töltjük.
- ▶ A 9 db kifagyott áfonya félgömböket kockánként a maracujakrémbe nyomjuk.
- ▶ A krém kötéséig sokkolóba helyezük.
- ▶ Az MB-Top növényi hablapot és a tejszínt kihabosítjuk.
- ▶ A pistáciakrémhez a pasztát, a vizet és a Natúr fondot összekeverjük és hozzáadjuk a már felvert habhoz és rákenjük a kifagyasztott krémre.
- ▶ Lefedjük brownies lappal.
- ▶ Az összeállított tortát sokkolóban kifagyasztjuk, szilikonformából kivesszük majd ízlés szerint csokoládé spray-vel lefújjuk.



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun Kft.

Mészáros u. 58/B
1016 Budapest

info@martinbraun.hu
www.martinbraun.hu

Tel.: +36 70 526 1515