



Tavaszi katalógus
a Martin Braun Kft.-től!

Fekete ribizlis Ruby szelet

Recept 60 szelet termékhez



Világos piskóta

.....	1200 g	Tojáslé teljes
.....	750 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	600 g	Kristálycukor
.....	150 g	Víz
.....	90 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta

Fekete ribizli krém

.....	380 g	Capfruit Fekete ribizli gyümölcspüré 10%
.....	750 g	BRAUN Alaska-express Joghurt Fond
.....	750 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	750 g	Tejszín 35%
.....	380 g	Víz

.....	600 g	BRAUN Kranfil's Erdei gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával
-------	-------	---

Díszítés

.....	700 g	BRAUN Schokobella Ruby
-------	-------	-------------------------------

Termékelkészítés

- ▶ A világos piskótából 3 db, 60x40 cm-es lapot sütünk.
- ▶ Egy piskótalapot keretbe rakunk, majd lekenjük a 35 °C-ra felmelegített erdei gyümölcsös Kranfil's-szel és rárajuk a második piskótalapot.
- ▶ A fekete ribizlis krémhez a joghurt fondot elkeverjük a Capfruit Fekete ribizli pürével és a vízzel, majd hozzákeverjük a felvert vegyes habot és rákenjük a piskótára.
- ▶ A krémre rárajuk a harmadik piskótalapot.
- ▶ A kihűlt és megkötött sütemény tetejét, 30-35 °C-ra melegített Schokobella Rubyval bevonjuk.

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

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

Joghurtos barackos torta

Recept 10 db 20 cm átmérőjű tortához



Muffin tészta

.....	1800 g	Dr. Oetker Natúr Muffin alappor
.....	650 g	Tojáslé teljes
.....	450 g	Víz
.....	750 g	Étolaj
.....	300 g	Joghurt (natúr)
.....	2400 g	Őszibarack

Joghurtkrém

.....	1060 g	BRAUN Alaska-express Joghurt Fond
.....	1060 g	Víz
.....	1060 g	Joghurt (natúr)
.....	830 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	830 g	Tejszín 35%
.....	70 g	Capfruit Citromhéj 0%

Díszítés

.....	1230 g	Capfruit Sárgabarack gyümölcspüré 10%
.....	370 g	Dr. Oetker Natúr Fond
.....	500 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Termékelkészítés

- ▶ A muffin tészta összetevőit krémkeverő lapáttal elkeverjük, majd beleöntjük 10 db, sütőpapírba betekert tortakarikába.
- ▶ A kockára vágott konzerv őszibarackot rászórjuk a nehézpiskótára és félig belenyomjuk.
- ▶ A termékeket 180 °C-on, 20-25 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A joghurtos krémhez a fondot a vízzel, joghurttal és a citromhéjjal elkeverjük, majd hozzákeverjük a felvert vegyes habot.
- ▶ A kész krémet rákenjük a kihűlt nehézpiskótára, majd a tetejét körkörösén recés kártyával megmintázzuk.
- ▶ A tortákat lefagyasztjuk.
- ▶ A Capfruit Sárgabarack pürét elkeverjük a Dr. Oetker Natúr Fonddal, majd rákenjük a megfagyott tortára.
- ▶ A megkötött barackkrémet lekenjük Cristaline zselével.

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

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

Epres Tiramisu szelet

Recept 60 darab termékhez



		Kávés piskóta
.....	500 g	Tojáslé teljes
.....	340 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	250 g	Nádcukor
.....	60 g	Víz
.....	40 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	20 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	5 g	Instant kávé
.....	480 g	Babapiskóta
		Kávés Cukorszirup
.....	5 g	Instant kávé
.....	500 g	Kristálycukor
.....	350 g	Víz
		Tiramisukrém
.....	1700 g	Tej (3,5%-os)
.....	610 g	Dr. Oetker Tiramisu krémpor
.....	250 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	250 g	Tejszín 35%
		Eperkrém
.....	800 g	Capfruit Eper (Senga) gyümölcspüré 0%
.....	320 g	Dr. Oetker Natúr Fond
.....	20 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré 0%
		Díszítés
.....	100 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Termékelkészítés

- ▶ A kávé piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 2 db 60x40 cm-es piskótalapot kenünk belőle.
- ▶ A lapokat 180-200 °C-on, 10-12 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A tiramisukrémhez a krémport a tejjel 2 percig habosítjuk, majd hozzákeverjük a felvert vegyes habot.
- ▶ A cukorsziruphoz a vizet a cukorral és az instant kávéval megfőzzük szirupnak.
- ▶ Egy piskótalapot 60x40 cm-es keretbe rakunk, majd rákenjük a tiramisukrém felét és belenyomkodjuk a kávészirupba áztatott babapiskóták felét.
- ▶ Az eperkrémhez elkeverjük az összetevőket, rákenjük a felét a tiramisukrémre, majd megismételjük még egyszer a rétegezést.
- ▶ A felső eperkrém kötése után lekenjük Cristaline hidegzselével.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
 -

Almás krémes

Recept 15 darab termékhez



Alaptészta

.....	170 g	Tojáslé teljes
.....	110 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	20 g	Víz
.....	85 g	Kristálycukor
.....	10 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	5 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	100 g	Kakaópor

Almatöltelék

.....	600 g	BRAUN Prémium Alma töltelék
.....	80 g	Víz
.....	2 g	Fahéj, őrölt
.....	1 g	Szegfűszeg
.....	80 g	Dr. Oetker Vaníliaízű krémpor tejszíntöltelékhez
.....	200 g	Víz

Mandulás vajás tészta

.....	500 g	Vajás tészta
.....	10 g	Szeletelt mandula
.....	10 g	BRAUN Bienex (florentin-keverék)
.....	50 g	Tojáslé teljes

Tejszínrém

.....	250 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	250 g	Tejszín 30%
.....	10 g	Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor
.....	30 g	Dr. Oetker Natúr Fond

Termékelkészítés

- ▶ A kakaós piskóta hozzávalóit kihabosítjuk, 60x20-as formába kikenjük, majd 180-200 °C-on 10 perc alatt készre sütjük, kihűtjük.
- ▶ A kihűlt piskótára keretet helyezünk.
- ▶ Az almatöltelék hozzávalóit kimérjük, összefőzzük és egyenletesen a keretbe töltjük, fésűs kártyával elegyengetjük a tetejét.
- ▶ Felverjük a vegyes habot, Bourbon cukorral ízesítjük, majd hozzáadjuk a Dr. Oetker Natúr Fondot.
- ▶ A kihűlt almatölteléken egyenletesen elosztatjuk a felvert habot, hűtőbe helyezzük.
- ▶ A vajás tésztát lekenjük tojással, leszórjuk Bienex-szel, valamint szeletelt mandulával, kockára vágjuk (15 db), megszúrkaljuk és 230°-on készre sütjük.
- ▶ A kihűlt almás krémet felszeleteljük és ráhelyezzük a mandulás lapokat.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
-

Sült tejberizstorta

Recept 3 db 8 szeletes tortához



Zabpelyhes tészta

.....	300 g	Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor
.....	120 g	Sütőmargarin
.....	30 g	Méz
.....	30 g	Víz

..... 240 g **BRAUN Epertöltelék**

Tejberizskrém

.....	250 g	Dr. Oetker Tejberizs alappor, natúr
.....	1000 g	Tej (2,8%-os)
.....	120 g	Tojássárgája
.....	150 g	Tojásfehérje
.....	150 g	Kristálycukor
.....	30 g	Capfruit Citromhéj 0%
.....	30 g	BRAUN Szizilia (citromaroma)

Ribizlikrém

.....	360 g	Capfruit Piros ribizli gyümölcspüré 10%
.....	70 g	Dr. Oetker Natúr Fond
.....	45 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Termékelkészítés

- ▶ A forrásban lévő tejbe beletesszük a Dr. Oetker Tejberizst, levesszük a tűzről 20 percig pihentetjük, többször átkeverjük.
- ▶ A zabpelyhes laphoz a tészta összetevőit összegyűrjük, majd 3 mm vastag lapot nyújtunk belőle, kisütjük 180 °C-on 8 perc alatt, a kihűlt lapot eper töltelékkel megkenjük.
- ▶ Különválasztjuk a tojásokat, a fehérjét a cukorral kemény habbá verjük, a tojássárgáját a citromhéjjal és a Szizilia citromaromával felferjük és a kihűlt tejberizshez keverjük, majd óvatosan hozzáadjuk a felvert tojásfehérje habot.
- ▶ A masszát formába öntjük 180 °C-on 35-40 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Kihűlés után kivesszük a formából és rátesszük az eper töltelékkel megkent zabpelyhes lapra.
- ▶ A Capfruit ribizli pürét és a Dr. Oetker Natúr Fondot elkeverjük és beletöltjük a tortába, majd díszítjük.

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

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

Tejszínes-epres rizstorta

Recept 3 db 8 szeletes tortához



		Alaptészta
.....	300 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor
.....	110 g	Tojáslé teljes
.....	70 g	Étolaj
.....	35 g	Víz
.....	200 g	BRAUN Epertöltelék
		Tejberizskrém
.....	250 g	Dr. Oetker Tejberizs alappor, natúr
.....	1000 g	Tej (2,8%-os)
.....	400 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	400 g	Tejszín 32%
		Epertöltelék
.....	360 g	Capfruit Eper (Senga) gyümölcspüré 0%
.....	70 g	Dr. Oetker Natúr Fond
.....	45 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Termékelkészítés

- ▶ A Brownie tészta összetevőit elkeverjük, majd 3 db sütőpapírba becsavart to-takarikába adagoljuk és 180 °C-on 10-12 perc alatt készre sütjük. Kihűlés után eper töltelékkel megkenjük.
- ▶ A forrásban lévő tejbe belekeverjük a Dr. Oetker Tejberizst, levesszük a tűzről 20 percig pihentetjük, többször átkeverjük, a kihűlt tejberizst a felvert vegyes tejszínnel lazítjuk, majd formaleválasztóval kifűjt szilikonformára rakott kari-kába töltjük 2 órára hűtőbe teszük.
- ▶ Az eper töltelékkel megkent Brownie lapokra ráborítjuk a megdermedt tortát, eltávolítjuk a karikát és a szilikonformát.
- ▶ A Capfruit Eper pürét és a Dr. Oetker Natúr Fondot elkeverjük és beletöltjük a tortába, majd díszítjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

-

Túrós pite

Recept 12 szelet termékhez



Alaptészta

.....	270 g	BRAUN Quarkett (túrós alapkeverék gyúrt tésztához)
.....	270 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	160 g	Víz
.....	110 g	Tojáslé teljes
.....	30 g	Sütőmargarin

Töltelék

.....	500 g	Túró (félzsíros)
.....	60 g	Kristálycukor
.....	5 g	Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor
.....	10 g	Capfruit Citromhéj 0%
.....	10 g	Mazsola
.....	50 g	Tojáslé teljes
.....	10 g	Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)

Díszítés

.....	50 g	Tojáslé teljes
-------	------	----------------

Termékelkészítés

- ▶ Az alaptésztát begyúrjuk, lefedve 20 percet hűtőben pihentetjük.
- ▶ A túró töltelék összetevőit kikeverjük.
- ▶ A tészta felével kibéleljük a sütőformát, majd a kikevert túró tölteléket beletöltjük, elsimítjuk.
- ▶ A megmaradt tésztával lefedjük, mintázzuk, tojással lekenjük, majd 10 percet pihentetjük.
- ▶ Pihentetés után 180-200 °C-on 45 perc alatt készre sütjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

-

Zabpelyhes túrós-meggyes pite

Recept 10 db 18 cm átmérőjű pitéhez



Zabpelyhes tészta

.....	1240 g	Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor
.....	160 g	Méz
.....	100 g	Víz
.....	500 g	Sütőmargarin

Nehéz piskótafelvert

.....	1000 g	Dr. Oetker Natúr Muffin alappor
.....	250 g	Víz
.....	350 g	Tojáslé teljes
.....	420 g	Étolaj
.....	30 g	Kakaópor

Túrótöltelék

.....	670 g	Túró (félzsíros)
.....	140 g	Tojáslé teljes
.....	70 g	Joghurt (natúr)
.....	120 g	Kristálycukor
.....	15 g	Capfruit Citromhéj 0%

.....	1600 g	Meggy
-------	--------	-------

Díszítés

.....	300 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
-------	-------	---

Termékelkészítés

- ▶ A zabpelyhes tészta összetevőit összegyűrjük, majd kinyújtjuk és kibéleljük vele a formákat.
- ▶ A muffin tészta összetevőit 1 percig krémkeverő lapáttal elkeverjük, majd 500 g muffin tésztába belekeverjük a kakaóport.
- ▶ A túrótöltelék összetevőit elkeverjük, majd 10 percig állni hagyjuk.
- ▶ A világos muffin tésztát ráöntjük a zabos tészta alapra, majd belemárványozzuk a kakaós muffin tésztát.
- ▶ A nehéz piskótára simacsöves nyomózsákból rányomjuk halmokban a túró-tölteléket, majd rászórjuk a meggyet.
- ▶ A termékeket 180 °C-on, 30-40 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt pitéket lekenjük Cristaline zselével.

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

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

Zabpelyhes kókuszos-áfonyás pite

Recept 10 db 18 cm átmérőjű pitéhez



Zabpelyhes tészta

.....	1240 g	Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor
.....	160 g	Méz
.....	100 g	Víz
.....	500 g	Sütőmargarin

Áfonyatöltelék

.....	2830 g	BRAUN Áfonya 50%
.....	110 g	Dr. Oetker Lékötő
.....	60 g	Kristálycukor
.....	170 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré 0%

Kókuszöltelék

.....	1150 g	Dr. Oetker Kókuszos csók makrontészta alappor
.....	25 g	BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)
.....	340 g	Víz

Díszítés

.....	400 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
-------	-------	---

Termékelkészítés

- ▶ A zabpelyhes tészta összetevőit összegyűrjük, majd kinyújtjuk és kibéleljük vele a formákat.
- ▶ Az áfonyatölteléket elkeverjük a cukros lékötővel és a citromlével, majd rákenjük a zabpelyhes tésztára.
- ▶ A Dr.Oetker Kókuszcsók makron alapot elkeverjük az Ovasillal és a vízzel, majd körkörösén, csillagcsöves nyomózsákból rányomjuk az áfonyatöltelék tetejére.
- ▶ A termékeket 180 °C-on, 30-40 perc alatt készre sütjük.

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

**A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
SZÓJABAB**

Mákos, diós, kókuszos csiga

Recept 16 darab termékhez



Alaptészta

.....	70 g	Tojáslé teljes
.....	100 g	Sütőmargarin
.....	25 g	Tej (1,5%-os)
.....	300 g	Dr. Oetker Natúr Muffin alappor
.....	100 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	5 g	Capfruit Citromhéj 0%

Töltelék

.....	40 g	Víz
.....	7 g	BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)
.....	40 g	Kristálycukor
.....	40 g	Porcukor
.....	50 g	Darált mák / Darált dió / Kókuszreszelék

Termékelkészítés

- ▶ Elkészítjük az alaptésztát, majd 20 percig hűtőben pihentetjük.
- ▶ A vizet, az Ovasilt és a kristálycukrot kihabosítjuk, majd hozzáadjuk a porcukrot, tovább keverjük, végül hozzáadjuk a mákot/diót/kókuszreszeléket, óvatosan elkeverjük.
- ▶ A pihent tésztát téglalap alakúra nyújtjuk, a kész krémet rákenjük és feltekerjük.
- ▶ Ismét hűtőbe helyezzük 20 percre, majd felszeleteljük és elfektetve sütőlemezre helyezzük a csigákat.
- ▶ A kés fokával megnyomjuk a csigák közepét, hogy sütés közben ne emelkedjenek ki.
- ▶ Sütőbe helyezzük és 200 C°-on kb. 10 perc alatt készre sütjük.

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

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

Csokoládé desszert

Recept 12 darab termékhez



Alaptészta	
..... 100 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor
..... 35 g	Tojáslé teljes
..... 22 g	Étolaj
..... 11 g	Víz

Csokoládés krém	
..... 140 g	Dr. Oetker Aranka Csokoládés / Vaníliás krémpor
..... 140 g	Tej (2,8%-os)
..... 140 g	Tejszín 32%

Gyümölcsbetét	
..... 120 g	BRAUN Le Gourmet Mangó gyümölcspüré
..... 48 g	Dr. Oetker Natúr Fond

Díszítés	
..... 120 g	BRAUN Miruar Barna meleg fényzselé
..... 10 g	BRAUN Krokella

Termékelkészítés

- ▶ A gyümölcsbetét hozzávalóit kikeverjük, majd kis félgömb szilikonformákba töltjük, fagyasztjuk.
- ▶ A Brownies tészta hozzávalóit kikeverjük 4 cm átmérőjű korongokat sütünk 180 °C-on 10-12 perc alatt.
- ▶ A csokoládékrémhez a tejet, tejszínt és a Dr. Oetker Aranka csokoládés krémport kihabosítjuk, majd szilikonformákba töltjük és a közepébe belenyomjuk a korábban kifagyasztott kis gyümölcsbetéteket, majd ismét fagyasztjuk.
- ▶ A fagyasztóból kivéve, kifordítjuk a termékeket a formából, majd rárajuk a Brownie lapokra.
- ▶ A Miruar fényzselével történő bevonásnál a zselét 70 °C-ra melegítjük, majd 40 °C-ra visszahűtjük és bevonjuk vele a még fagyos desszerteket.

**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