



Próbálja ki a Martin Braun Kft.
tavaszi süteményeit!

Katalógusban szereplő termékek:

BRAUN Alaska-express Sárgabarack Fond

BRAUN Bienex (florentin-keverék)

ÚJ TERMÉK! BRAUN Bisquisit 100 plus (piskóta alapkeverék)

BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)

BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

BRAUN Käse-Frisch Hoch (alapkeverék túrótortához)

BRAUN Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával

ÚJ TERMÉK! BRAUN Kranfil's Epres sajtorta ízű krémtöltelék keksz darabokkal

ÚJ TERMÉK! BRAUN Kranfil's Pisztácia ízű krémtöltelék hántolt ostyával

BRAUN Krémpor à la Crème Brulée

BRAUN MB-Top (növényi habalap)

BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé

BRAUN Miruar Neutrál meleg fényzselé

BRAUN Schokobella (étcsokoládé paszta)

BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta)

BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta)

Capfruit Alphonso Mangó gyümölcspüré

Capfruit Bio homoktövis püré

Capfruit Citromhéj

Capfruit Eper (Senga) gyümölcspüré

Capfruit Lime püré

Capfruit Limehéj

Capfruit Maracuja gyümölcspüré

Capfruit Piros ribizli gyümölcspüré

Capfruit Rebarbara, zöld püré

Cresco Pistacchio kerman fagylaltpaszta

Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor

Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor

Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttésza alappor

Dr. Oetker Natúr fond

Dr. Oetker Sütőpor

Dr. Oetker Tejberizs alappor, natúr

Dr. Oetker Tortazselé

Epres bazsalikomos szelet

Recept 36 db termékhez



Mandulalisztes piskóta

..... 400 g Egész tojás
..... 320 g Mandulaliszt
..... 240 g Kristálycukor

Sajttortakrém

..... 540 g **BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)**
..... 540 g Víz (50 °C)
..... 460 g Joghurt (natúr)
..... 460 g Tejföl (20%)
..... 100 g Bazsalikom friss

Eperkrém

..... 600 g **Capfruit Eper (Senga) gyümölcspüré**
..... 240 g **Dr. Oetker Natúr fond**

Díszítés

..... 150 g **BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)**
..... 100 g Eper

Termékelkészítés

- ▶ A piskótához a tojássárgáját a cukor egyharmadával 2 percig habosítjuk.
- ▶ A fehérjét a cukor kétharmadával kemény habbá verjük.
- ▶ A felvert tojás habokat a mandulaliszttel elkeverjük, egy 60×40 cm-es lapot kenünk belőle és 200 °C-on, 10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A sajttortakrémhez a vizet a bazsalikommal leturmixoljuk, felmelegítjük 50-60 °C-ra és elkeverjük a Cheesequick alapporral és a tejtermékkel.
- ▶ Az eperkrémhez az eperpürét elkeverjük a Natúr fonddal.
- ▶ A piskótából egy 60×20 cm-es lapot keretbe rakunk, rákenjük az eperkrém felét, miután megkötött rákenjük a sajtkrém felét.
- ▶ A krémre rárakjuk a második piskóta lapot.
- ▶ A lapra rákenjük az eperkrém második felét és kötése után, a sajtkrém második felét.
- ▶ A sajtkrém kötése után a sütemény tetejét lekenjük Cristaline zselével és eperrel, eper zselé golyókkal, habcsókkal díszítjük.

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

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

Málnás-rebarbarás Crème Brûlée

Recept 100 db termékhez



Linzertészta

.....	1000 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	660 g	Sütőmargarin
.....	330 g	Porcukor
.....	50 g	Egész tojás
.....	10 g	Dr. Oetker Sütőpor

Rebarbarakrém

.....	300 g	Capfruit Rebarbara, zöld püré
.....	120 g	Dr. Oetker Natúr fond

..... 1500 g Málna

Crème Brûlée krém

.....	500 g	Tejszín 35%
.....	300 g	Tej (3,5%-os)
.....	150 g	BRAUN Krémpor à la Crème Brûlée

Díszítés

.....	800 g	BRAUN Bienex (florentin-keverék)
.....	500 g	Málna

Termékelkészítés

- ▶ A linzertészta összetevőit összegyűrjük, 1 órát hűtőben pihentetjük.
- ▶ A linzertésztát 2 mm vastagságúra kinyújtjuk, 100 db 7,5 cm átmérőjű lapot szúrunk és 200 °C-on, 10-12 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Műanyag karikákat kibélelünk vax papírral, belerakjuk a linzer lapokat.

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

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

- ▶ A rebarbarakrémhez a pürét elkeverjük a Natúr fonddal és ráadagoljuk a linzertésztára.
- ▶ A rebarbarakrémbe felezett friss málnaszemeket rakunk.
- ▶ A crème brûlée-hez a tejszínt a tejjel felforraljuk, hozzákeverjük a Crème brûlée alapot.
- ▶ A forró krémet ráöntjük a megkötött rebarbarás alapra.
- ▶ A Bienex port 6 cm átmérőjű szilikon formában szétterítjük, 200 °C-on, 10 percig sütjük.
- ▶ A desszertek tetejét megsült Bienex lapokkal és friss málnával díszítjük.

Trópusi rizstorta

3 db, 20×20 cm-es négyzetes tortaformához



.....	800 g	Brownies piskóta	20 g	Capfruit Citromhéj
.....	280 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstésza alappor	140 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	180 g	Tojáslé teljes			
.....	180 g	Étolaj			
.....	90 g	Víz			

.....	130 g	Tejberizskrém			
.....	500 g	Dr. Oetker Tejberizs alappor, natúr			
.....	500 g	Tej (2,8%-os)			
.....	250 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)			
.....	250 g	Tejszín 35%			

.....	500 g	Díszítés			
.....	500 g	Capfruit Alphonso Mangó gyümölcspüré			
.....	500 g	Capfruit Maracuja gyümölcspüré			
.....	350 g	Dr. Oetker Natúr fond			
.....	200 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)			

Termékelkészítés

- ▶ A brownies tészta összetevőit elkeverjük és egy 60×40 cm-es sütőlemezre kenjük, 180-200 °C-on 15 perc alatt készre sütjük és kihűtjük.
- ▶ A tejet felforraljuk, összekeverjük a tejberizs alappal, mielőtt teljesen kihűl, többször átkeverjük.
- ▶ Kihűlés után a felvert tejszínnel és Natúr fonddal, citromhéjjal összekeverjük.
- ▶ Az első Brownies lapra rákenjük a tejberizs felét.
- ▶ A gyümölcspüréket Natúr fonddal elkeverjük, felét a tejberizskrémre kenjük, másik felét buborékos szilikonformába töltjük és fagyasztjuk.
- ▶ A gyümölcscréteg megkötése után rátesszük a második Brownies lapot és rákenjük a megmaradt tejberizskrémet, rárakjuk a megfagyott buborékos gyümölcscréteget és Cristaline-al fényezzük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
-

Kókuszos ribizlis szelet

Recept 16 db termékhez



Kókuszos piskóta

.....	240 g	Tojásfehérje
.....	100 g	Kristálycukor
.....	100 g	Mandulaliszt
.....	100 g	Kókuszreszelék
.....	40 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)

Ribizliréteg

.....	200 g	Capfruit Piros ribizli gyümölcspüré
.....	80 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	20 g	Capfruit Citromhéj

Fehércsokoládés krém

.....	200 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	200 g	Tejszín 30%
.....	5 g	Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor
.....	100 g	BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta)
.....	80 g	Dr. Oetker Natúr fond

Díszítés

.....	100 g	BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta)
.....	10 g	Capfruit Piros ribizli gyümölcspüré

Termékelkészítés

- ▶ A kókuszos laphoz a tojásfehérjét a cukorral habbá verjük, és a további szárazanyagokat hozzá keverjük, 60×20 cm-es sütőlemezen elkenjük, 160 °C-on kisütjük 10 perc alatt.
- ▶ A piros ribizli réteghez a kiolvasztott piros ribizlit összekeverjük a Natúr fonddal és a citromhéjjal, a kettévágott kókuszos lap közé töltjük.
- ▶ A fehércsokoládés krémhez a Schokobella fehérrel felmelegítjük és kihabosítjuk.
- ▶ A vegyes felvert tejszínt elkeverjük a Bourbon vaníliás cukorral, kihabosítjuk Schokobella fehérrel és natúr fonddal.
- ▶ Az összetöltött kókuszos lap felületére egyenletesen elkenjük, kihűtjük.
- ▶ A piros ribizlit kiolvasztjuk, majd a már felmelegített Schokobella fehérrel összekeverjük és a kifagyott süteményen elkenjük, fésűzzük.
- ▶ Fagyasztás után szeleteljük és díszítjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, DIÓFÉLÉK

Sárgabarackos homoktövis torta

Recept 24 db termékhez



Linzertészta

.....	300 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	200 g	Sütőmargarin
.....	100 g	Porcukor
.....	15 g	Egész tojás
.....	3 g	Dr. Oetker Sütőpor

.....	240 g	BRAUN Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával
-------	-------	--

Homoktöviskrém

.....	300 g	Capfruit Bio homoktövis püré
.....	120 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	40 g	Méz

Sárgabarackkrém

.....	50 g	BRAUN Alaska-express Sárgabarack Fond
.....	60 g	Víz
.....	250 g	Tejszín 35%
.....	60 g	Fehércsokoládé

Díszítés

.....	200 g	BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé
.....	2 g	Ételfesték narancssárga
.....	20 g	Fehércsokoládé

Termékelkészítés

- ▶ A linzertészta összetevőit összegyűrjük, 1 órát hűtőben pihentetjük.
- ▶ A linzertésztát 3 mm vastagságúra kinyújtjuk, 2 db 20 cm átmérőjű lapot szúrunk és tortakarikába rakjuk.
- ▶ A tortakarikát 3 cm-es linzertészta csíkkal körbe béleljük és sütőpapírt rakunk bele, amit megtöltünk lencsével, hogy a linzertészta a sütés során ne dőljön be.
- ▶ A linzertésztát 200 °C-on, 20 perc alatt készre sütjük.

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

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

- ▶ A Kranfils-t, 35-40 °C-ra felmelegítjük, rákenjük a linzertészta-ra.
- ▶ A homoktövis pürét elkeverjük a Natúr fonddal és a mézzel, ráadagoljuk a megkötött csokoládés Kranfils-ra.
- ▶ A sárgabarackkrémhez elkeverjük a a Natúr fondot a vízzel, hozzákeverjük a felvert tejszínt és az olvasztott fehér csokoládét.
- ▶ A sárgabarackkrémet rákenjük a megkötött homoktöviskrémre.
- ▶ A 70°C-ra felmelegített, sárgára megfestett fehér Miruart, visszahűtjük 30-40 °C-ra és bevonjuk a torta tetejét.
- ▶ A tortákat gyümölcscsel, fehér csokoládéval, habcsók díszekkel és zselé golyókkal díszítjük.

Epres sajtorta

2 db, 30 cm átmérőjű tortakarikához



Piskóta

..... 300 g	BRAUN Bisquit 100 plus (piskóta alapkeverék)
..... 200 g	Tojáslé teljes
..... 60 g	Víz

..... 200 g	BRAUN Kranfil's Epres sajtorta ízű krémtöltelék keksz darabokkal
-------------	---

Sajttortakrém

..... 350 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
..... 350 g	Víz (50 °C)
..... 300 g	Joghurt (natúr)
..... 300 g	Tejföl (12%)

Díszítés

..... 400 g	Eper
..... 300 g	Víz
..... 40 g	Kristálycukor
..... 20 g	Dr. Oetker Tortazselé

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, 4 db 20 cm átmérőjű karikát kenünk belőle, 180-200 °C-on 5-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Miután kihűlt az epres-sajttorta Kranfil's-al két-két piskótalapot összetöltjük.
- ▶ A sajtkrémhez a Cheesequicket a forró vízzel elkeverjük a tejtermékekkel 5 percig habosítjuk és a piskótára töltjük.
- ▶ Kihűlés után az eper darabokat kettévágjuk, és a tortára helyezük.
- ▶ A felfőzött tortazselével lekenjük.

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

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

Barackos sült túrótorta

2 db, 24 cm átmérőjű tortakarikához



Linzertészta

.....	300 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	200 g	Sütőmargarin
.....	100 g	Porcukor
.....	50 g	Egész tojás
.....	10 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	5 g	Capfruit Citromhéj

Sült túrókrém

.....	500 g	Tejföl (12%)
.....	500 g	Túró (félzsíros)

.....	500 g	Tej (2,8%-os)
.....	400 g	BRAUN Käse-Frisch Hoch (alapkeverék túrótortához)
.....	300 g	Tojáslé teljes

Díszítés

.....	300 g	Sárgabarack befőtt
.....	60 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
.....	60 g	Szeletelt mandula

Termékelkészítés

- ▶ A linzertésztát begyúrjuk, és 3 mm vastagra kinyújtjuk és két tortakarikát kibélelünk vele, a túrókrém összetevőit csomómentesre keverjük.
- ▶ A linzertésztára töltjük és elsimítjuk.
- ▶ A tortát 180-200 °C-on 35 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Miután kihűlt a torta tetejére félbevágott sárgabarckokat helyezünk, Cristaline hideg zselével fényezzük, pirított mandulával díszítjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
-

Csokoládés kókuszos pisztácia

Recept 16 db termékhez



Kókuszos piskóta

.....	120 g	Tojásfehérje
.....	50 g	Kristálycukor
.....	50 g	Mandulaliszt
.....	50 g	Kókuszreszelék
.....	20 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)

Mandulás linzer

.....	90 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	15 g	Mandulaliszt
.....	70 g	Vaj
.....	35 g	Porcukor
.....	20 g	Tojássárgája

Csokoládéréteg

.....	95 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	95 g	Tejszín 30%
.....	60 g	BRAUN Schokobella (étcsokoládé paszta)

.....	200 g	BRAUN Kranfil's Pisztácia ízű krémtöltelék hántolt ostyával
-------	-------	--

Pisztáciaikrém

.....	100 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	100 g	Tejszín 30%
.....	30 g	Cresco Pistacchio kerman fagyaltpaszta

Csokoládékrém

.....	150 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	150 g	Tejszín 30%
.....	76 g	BRAUN Schokobella (étcsokoládé paszta)

Díszítés

.....	200 g	BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta)
.....	10 g	Pisztácia

Termékelkészítés

- ▶ A mandulalisztes linzert begyúrjuk, 15-20 percet pihentetjük, kinyújtjuk egy 30×20 cm-es lappá és 170 °C-on megsütjük.
- ▶ A kókuszos laphoz a tojásfehérjét a cukorral felverjük és a további szárazanyagokat óvatosan hozzákeverjük, 30×20 cm-es sütőpapíros lemezen elkenjük, és 160 °C-on megsütjük.
- ▶ A kisült mandulalisztes tésztára a csokoládékrémhez a vegyesen felvert tejszínt elkeverjük a 30 °C-ra felmelegített Schokobella ét-el rákenjük és a kókuszos lappal lefedjük.
- ▶ A pisztáciás Kranfil's-t felmelegítjük és a kókuszos lapon elkenjük.
- ▶ A pisztáciaikrémhez a vegyesen felvert tejszínt elkeverjük a pisztácia pasztával, és rákenjük a Kranfil's rétegre.
- ▶ Kifagyasztjuk a csokoládékrémhez a vegyesen felvert tejszínt elkeverjük a 30 °C-ra felmelegített Schokobella ét-el majd a pisztáciaikrémre kenjük.
- ▶ A kihűlt süteményt a Schokobella white-al lekenjük, tört pisztáciával díszítjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, SZEZÁMMAG

Mézes-limeos sajtorta

Recept 12 db termékhez



Piskótafelvert

.....	250 g	Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttésztá alappor
.....	100 g	Tej (1,5%-os)
.....	42 g	Étolaj
.....	50 g	Egész tojás

Braun Kranfil's Epres sajtorta ízű krémtöltelék keksz darabokkal

..... 200 g

Túrókrém

.....	240 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
.....	230 g	Víz (50 °C)
.....	400 g	Tejföl (12%)
.....	3 g	Capfruit Limehéj
.....	20 g	Capfruit Lime püré
.....	3 g	Capfruit Citromhéj

Díszítés

.....	75 g	BRAUN Miruar Neutrál meleg fényzselé
.....	25 g	Méz

Termékelkészítés

- ▶ Az édes-fűszeres tésztakeveréket elkeverjük, 60×40 cm-es sütőpapíros lemezen elkenjük, 180 °C-on 10-15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Kihűlés után egy 20 cm átmérőjű tortakarikát bélelünk ki vele.
- ▶ A Kranfil's epres sajtortát felmelegítjük és a tortalapra kenjük.

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

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

- ▶ A Cheesequick krémhez a forró vizet elkeverjük a Cheesequick alappal, 5 percig habosítjuk a tejjel és az ízesítő anyagokkal, majd a tortakarikába töltjük.
- ▶ Kihűtjük, a Miruar neutrált felmelegítjük 40-50 °C-ra, a mézzel elkeverjük és a kihűlt torta tetejére kenjük, díszítjük.



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