



BRAUN



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

Szicíliai citromos almatorta

Recept 24 db termékhez (2 db, 20 cm-es tortához)



Zabpelyhes omlós tészta

.....	200 g	Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor
.....	80 g	Sütőmargarin
.....	25 g	Méz
.....	15 g	Víz

Világos piskóta

.....	110 g	BRAUN Bisquit 100 Plus (piskóta alapkeverék)
.....	70 g	Tojáslé teljes
.....	20 g	Víz

.....	240 g	BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával
.....	600 g	BRAUN Prémium Alma töltelék
.....	20 g	Dr. Oetker Lékötő

Citromkrém

.....	220 g	Dr. Oetker Vaníliaízű krémpor tejszíntöltelékhez
.....	220 g	BRAUN Le Gourmet Citrom gyümölcspüré
.....	330 g	Víz
.....	350 g	Tejszín 35%
.....	140 g	Porcukor
.....	60 g	Dr. Oetker Natúr fond

Díszítés

.....	160 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
.....	20 g	Capfruit Citromhéj

Termékelkészítés

- ▶ A zabpelyhes tésztához az összetevőket összegyűrjük, 2 db, 20 cm átmérőjű lapot nyújtunk belőle és 180-200 °C-on 10-15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt zabpelyhes lapokat tortakarikába rakjuk és rákenjük a 40 °C-ra melegített fehér Kranfil's-t.
- ▶ A piskótához az összetevőket 2 percig habosítjuk, majd 2 db 20 cm átmérőjű lapot kenünk belőle és 180-200 °C-on, készre sütjük.
- ▶ A Kranfil's rétegre ráhelyezzük a kihűlt piskótát, végül rákenjük a léköttel elkevert almatölteléket.
- ▶ A citromkrémhez a Vanília ízű habkrémpor 2 percig habosítjuk a vízzel és a Le Gourmet citrom pürével, hozzákeverjük a porcukrot, Natúr fondot és a felvert tejszínt.
- ▶ Az almatöltelékre rákenjük a citromkrémet.
- ▶ Hűtőben 2 órán keresztül állni hagyjuk.
- ▶ A torták felületét citromhéjjal elkevert Cristaline zselével lekenjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, SZEZÁMMAG

Ribizlis joghurt torta

Recept 24 db termékhez (2 db, 20 cm-es tortához)



Világos piskóta

.....	170 g	BRAUN Bisquisit 100 Plus (piskóta alapkeverék)
.....	110 g	Tojáslé teljes
.....	30 g	Víz
.....	50 g	Ribizli (piros)

Linzerészta

.....	100 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	70 g	Sütőmargarin
.....	30 g	Porcukor
.....	5 g	Tojáslé teljes
.....	1 g	Dr. Oetker Sütőpor

.....	160 g	Sárgabarack lekvár
-------	-------	--------------------

Joghurtkrém

.....	200 g	BRAUN Alaska-express Joghurt Fond
.....	400 g	Tejszín 35%
.....	200 g	Víz
.....	200 g	Joghurt (natúr)

Ribizlizselé

.....	400 g	Capfruit Piros ribizli gyümölcspüré
.....	40 g	Porcukor
.....	160 g	Dr. Oetker Natúr fond

Díszítés

.....	160 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
.....	100 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	20 g	Capfruit Piros ribizli gyümölcspüré
.....	80 g	Ribizli (piros)

Termékelkészítés

- ▶ A linzerészta összetevőit összegyűrjük, majd 2 db, 20 cm átmérőjű lapot nyújtunk és 180-200 °C-on, 10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt linzerlapokat lekenjük sárgabarack lekvárral.
- ▶ A piskótához az összetevőket 2 percig habosítjuk, majd 2 db, sütőpapírba csomagolt 20 cm-es tortakarikába adagoljuk.
- ▶ A ribizlit rászórjuk a nyers piskótára és 180-200 °C-on 12-15 perc alatt készre sütjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
DIÓFÉLÉK

- ▶ A kihűlt ribizlis piskótát rárakjuk a lekváros linzer lapra.
- ▶ A joghurtkrémhez a vizet, fondot, joghurtot elkeverjük, majd hozzá keverjük a felvert tejszínt.
- ▶ A joghurtkrémet ráöntjük a piskótára.
- ▶ A ribizlizselé összetevőit elkeverjük és ráöntjük a joghurtkrémre, majd egy kanál nyelével márványosra belekeverjük a krémbe.
- ▶ A megkötött torta tetejét lekenjük Cristaline zselével.
- ▶ Ribizlis tejszínhabbal és friss ribizlivel díszítjük.

Karamellás csokoládés szelet

Recept 16 db termékhez



Kakaós lap

.....	70 g	Tojáslé teljes
.....	75 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	85 g	Vaj
.....	30 g	Tej (1,5%-os)
.....	215 g	Dr. Oetker Kakaós Muffin alappor

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

Karamellás krém

.....	180 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
.....	185 g	Víz (50 °C)
.....	150 g	Tejföl (12%)
.....	225 g	BRAUN Prémium Karamell töltelék

Díszítés

.....	170 g	BRAUN Miruar Barna meleg fényzselé
-------	-------	---

Termékelkészítés

- ▶ A kakaós lap összetevőit krémkeverő lapáttal 1 perc alatt kikeverjük és 2 db 30 × 20 cm-es lapot nyújtunk belőle, majd 180 °C-on 10-15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A Cheesequick port 50 °C-os vízzel kikeverjük, majd hozzáadjuk a tejfölt és a Prémium Karamellt, kihabosítjuk.
- ▶ A karamellkrémmel betöltjük a lapokat, majd a tetejét barna Miruarral bevonjuk.

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

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

Meggyes tiramisuszelet

Recept 16 db termékhez



Édes-fűszeres piskóta

.....	200 g	Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttésza alappor
.....	70 g	Tej (1,5%-os)
.....	30 g	Étolaj
.....	40 g	Tojáslé teljes

Tiramisukrém

.....	50 g	Instant kávé
.....	200 g	Tej (1,5%-os)
.....	50 g	Mascarpone
.....	75 g	Dr. Oetker Tiramisu krémpor

Kávészelé

.....	20 g	Főzött kávé
.....	150 g	BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé

Fehércsokoládé krém

.....	150 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	150 g	Fehércsokoládé
.....	200 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	5 g	Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor
.....	20 g	Dr. Oetker Natúr fond

Meggyzselé

.....	200 g	Capfruit Meggy gyümölcspüré
.....	90 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	5 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré
.....	100 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Termékelkészítés

- ▶ Az édes-fűszeres tészta összetevőit összekeverjük és egy 30 x 20 cm-es formába öntjük, 180 °C-on 10-15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A tiramisukrémhez az összetevőket először lassú fokozaton keverjük, majd 3 percig maximális fordulaton habosítjuk.
- ▶ A kihűlt édes-fűszeres tésztán egyenletesen elkenjük a tiramisukrémet.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, DIÓFÉLÉK

- ▶ A kávézseléhez a Miruart 50 °C-ra felmelegítjük és 20 ml kávéval összekeverjük.
- ▶ A tiramisukrém rétegén egyenletesen elkenjük, hűtőbe helyezzük.
- ▶ A fehércsokoládét és az MB-Top növényi habalapot felmelegítjük, visszahűtjük, kihabosítjuk.
- ▶ Az előzőleg már felvert MB-Top Tejszínt hozzáadjuk, Bourbon cukorral ízesítjük.
- ▶ A kész fehércsokoládé krémet a kifagyasztott kávézselé rétegén egyenletesen elkenjük.
- ▶ A meggy gyümölcspürét és a citromot natúr fonddal elkeverjük és a sütemény felületére kenjük.
- ▶ Kötés után Cristaline zselével lekenjük.

Berriollette sajttorta

Recept 1 db termékhez



.....	30 g	Piskóta BRAUN Bisquit 100 Plus (piskóta alapkeverék)	100 g	Capfruit Berriollette gyümölcspüré (50°C-os)
.....	20 g	Egész tojás	100 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
.....	5 g	Víz			
		Berriollette betét			Zselé
.....	60 g	Capfruit Berriollette gyümölcspüré	40 g	Víz
.....	25 g	Dr. Oetker Natúr fond	8 g	Kristálycukor
			1 g	BRAUN Tortazselé
		Erdei gyümölcsös sajtkrém			Díszítés
.....	100 g	Tejföl (20%)	12 g	Bársony spray Piros
.....	100 g	Joghurt (natúr)	100 g	Erdei gyümölcs fagyasztott

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 220 °C-on 15-20 perc alatt készre sütjük egy 140 mm átmérőjű kör alakú szilikonformában.
- ▶ A Berriollette betét összetevőit elkeverjük, kifagyasztjuk.
- ▶ A Berriollette sajtkrém összetevőit kimérjük, összekeverjük.
- ▶ A krém felét a szilikonformába helyezük, a gyümölcsös betétet ráhelyezzük és a maradék krémmel befedjük.
- ▶ A kihűlt piskótát a krém tetejére helyezzük.
- ▶ A tortát kifagyasztjuk, majd a szilikonformából kivesszük és piros bársony spray-el lefújjuk.
- ▶ Ismét visszahelyezzük a fagyasztóba.
- ▶ A zselé elkészítéséhez összemérjük, összekeverjük a hozzávalókat és felforraljuk.
- ▶ A torta tetejére a gyümölcsöket a képen látható módon elhelyezzük és a még meleg zselével lekenjük.

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

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

Szilikonforma: Silikomart SQ031

Sárgabarackos tejberizses rétes

Recept 10 db termékhez

Epres-túrós rétes

Recept 10 db termékhez



Vajas tészta

.....	200 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	4 g	Só
.....	4 g	Kristálycukor
.....	20 g	Sütőmargarin
.....	100 g	Víz

..... 125 g Leveles margarin

Töltelék

.....	60 g	Dr. Oetker Tejberizs alappor, natúr
.....	340 g	Tej (2,8%-os)
.....	10 g	Capfruit Citromhéj

.....	170 g	Capfruit Sárgabarack gyümölcspüré
.....	30 g	BRAUN Kabi (hideg léköttő)

Lekenéshez

.....	25 g	Egész tojás
-------	------	-------------

Vajas tészta

.....	200 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	4 g	Só
.....	4 g	Kristálycukor
.....	20 g	Sütőmargarin
.....	100 g	Víz

..... 125 g Leveles margarin

Töltelék

.....	90 g	BRAUN Käse-Frisch Hoch (alapkeverék túrótortához)
.....	40 g	Víz
.....	100 g	Túró (félzsíros)
.....	100 g	Tejföl (20%)
.....	50 g	Egész tojás

..... 200 g **BRAUN Epertöltelék**

Lekenéshez

.....	25 g	Egész tojás
-------	------	-------------

Termékelkészítés

- ▶ A bedagasztott és behajtogatott leveles tésztát 4 mm vastagságú 30 × 50 cm-es téglalapra nyújtjuk.
- ▶ Az elkészített kihűlt tejberizst és a sárgabarack tölteléket középre csíkozzuk, majd a képen látható módon elkészítjük a réteseket.
- ▶ Sütés előtt lekenjük tojással, majd 30 percig pihentetjük.
- ▶ 200-220 °C-on 30 perc alatt készre sütjük.

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

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

Termékelkészítés

- ▶ A bedagasztott és behajtogatott leveles tésztát 4 mm vastagságú 30 × 50 cm-es téglalapra nyújtjuk.
- ▶ Az elkészített túró tölteléket és az Epertölteléket középre csíkozzuk, majd a képen látható módon elkészítjük a réteseket.
- ▶ Sütés előtt lekenjük tojással, 30 percig pihentetjük.
- ▶ 200-220 °C-on 30 perc alatt készre sütjük.

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

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

Sárgabarackos sajttorta

Recept 1 db termékhez



.....	60 g	Brownies piskóta	100 g	Joghurt (natúr)
.....	20 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor	100 g	Capfruit Sárgabarack gyümölcspüré (50 °C-os)
.....	15 g	Egész tojás	100 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
.....	7 g	Étolaj			
.....		Víz			

.....	60 g	Sárgabarackbetét	40 g	Zselé
.....	25 g	Capfruit Sárgabarack gyümölcspüré	8 g	Víz
.....		Dr. Oetker Natúr fond	8 g	Kristálycukor
.....			1 g	BRAUN Tortazselé

.....	100 g	Sárgabarackos sajtkrém	12 g	Díszítés
.....		Tejfől (20%)	100 g	Bársony spray Barna
.....				Sárgabarack befőtt

.....	100 g	Joghurt (natúr)
.....	100 g	Capfruit Sárgabarack gyümölcspüré (50 °C-os)
.....	100 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)

.....	40 g	Zselé
.....	8 g	Víz
.....	8 g	Kristálycukor
.....	1 g	BRAUN Tortazselé

.....	12 g	Díszítés
.....	100 g	Bársony spray Barna
.....		Sárgabarack befőtt

Termékelkészítés

- ▶ A brownies tészta összetevőit összekeverjük, majd 200 °C-on 10-15 perc alatt készre sütjük egy 140 mm átmérőjű kör alakú szilikonformában.
- ▶ A sárgabarackbetét összetevőit elkeverjük, kifagyasztjuk.
- ▶ A sárgabarackos sajtkrém összetevőit kimérjük, összekeverjük.
- ▶ A krém felét a szilikonformába helyezzük, a sárgabarackbetétet ráhelyezzük és a maradék krémmel befedjük.
- ▶ A kihűlt brownies piskótát a krém tetejére helyezzük.
- ▶ A tortát kifagyasztjuk, majd a szilikonformából kivesszük és fehér bársony spray-el lefújuk.
- ▶ Ismét visszahelyezzük a fagyasztóba.
- ▶ A zselé elkészítéséhez összekeverjük a hozzávalókat és felforraljuk.
- ▶ A torta tetejére a gyümölcsöket a képen látható módon elhelyezzük és a még meleg zselével lekenjük.

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

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

Szilikonforma: Silikomart SQ031

Levélforma alaprecept

.....	50 g	Vaj
.....	50 g	Porcukor
.....	30 g	Tojásfehérje
.....	50 g	Liszt

Termékelkészítés

► A dekor tészta összetevőit elkeverjük és belekenjük a szilikonlapba, 180 °C-on 4-5 perc alatt készre sütjük.

Tipp: Olaj alapú ételfestékekkel érhetjük el a legszebb színeket.

Szilikonforma: Silikomart FORESTA, 33.302.36.0065

Katalógusban szereplő termékek:

BRAUN Alaska-express Joghurt Fond

BRAUN Bisquisit 100 Plus (piskóta alapkeverék)

BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)

BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

BRAUN Epertöltelék

BRAUN Kabi (hideg léköttő)

BRAUN Käse-Frisch Hoch (alapkeverék túrótortához)

BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával

BRAUN Kranfil's Karamell ízű krémtöltelék hántolt ostyával

BRAUN Le Gourmet Citrom gyümölcspüré

BRAUN MB-Top (növényi habalap)

BRAUN Miruar Barna meleg fényzselé

BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé

BRAUN Prémium Alma töltelék

BRAUN Prémium Karamell töltelék

BRAUN Tortazselé **ÚJ TERMÉK!**

Capfruit Berriollette gyümölcspüré

Capfruit Citrom gyümölcspüré

Capfruit Citromhéz

Capfruit Meggy gyümölcspüré

Capfruit Piros ribizli gyümölcspüré

Capfruit Sárgabarack gyümölcspüré

Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor

Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor

Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttészta alappor

Dr. Oetker Kakaós Muffin alappor

Dr. Oetker Lékötő

Dr. Oetker Natúr fond

Dr. Oetker Sütőpor

Dr. Oetker Tejberizs alappor, natúr

Dr. Oetker Tiramisu krémpor

Dr. Oetker Vaníliaízű krémpor tejszíntöltelékhez

Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun Kft.

Mészáros u. 58/B
1016 Budapest

info@martinbraun.hu
www.martinbraun.hu

Tel.: +36 70 526 1515