



BRAUN



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

Narancsos szelet

Recept 33 db termékhez



.....	600 g	Nehéz piskótafelvert
.....	250 g	Dr. Oetker Natúr Muffin alappor
.....	150 g	Étolaj
.....	150 g	Víz
.....	200 g	Tojáslé teljes
.....	1000 g	Narancstöltelék
.....	50 g	BRAUN Narancs 44%
.....	50 g	Dr. Oetker Lékötő
.....	250 g	Joghurtkrém
.....	300 g	BRAUN Alaska-express Joghurt Fond
.....	300 g	Víz

.....	200 g	Joghurt (natúr)
.....	500 g	Tejszín 35%

.....	300 g	Sárgarépszelé
.....	100 g	Sárgarépalé
.....	100 g	Capfruit Narancs gyümölcsüré
.....	10 g	Capfruit Citrom gyümölcsüré
.....	160 g	Dr. Oetker Natúr fond

.....	140 g	Díszítés
.....	140 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Termékelkészítés

- ▶ A nehéz piskóta összetevőit elkeverjük, majd egy magasított falú, 60×20 cm-es tepsibe kenjük.
- ▶ A léköttel elkevert narancs töltelékkel átlósan, rácsosan rányomjuk.
- ▶ A süteményt 180-200 °C-on, etázs kemencében 25-35 perc alatt készre sütjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
SZÓJABAB, DIÓFÉLÉK

- ▶ A joghurtkrémhez a fondot a vízzel és a joghurttal elkeverjük, majd lazán hozzákeverjük a habbá vert tejszínt, és rákenjük a kihűlt lapra.
- ▶ A süteményt a krém kötéséig állni hagyjuk.
- ▶ A zselé réteghez az összetevőket elkeverjük, majd rákenjük a joghurtkrémre.
- ▶ A zselé kötése után rákenjük a Cristaline zselét.

Erdei gyümölcsös torta

Recept 12 db termékhez



Kakaós piskóta

.....	85 g	Tojáslé teljes
.....	55 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	40 g	Kristálycukor
.....	10 g	Víz
.....	5 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	2 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	10 g	Kakaópor

Áfonyakrém

.....	100 g	Capfruit Fekete áfonya gyümölcspüré
.....	50 g	Állati tejszín
.....	50 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	10 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	10 g	Porcukor
.....	1 g	Citromsav

Málnakrém

.....	100 g	Capfruit Málna gyümölcspüré
.....	50 g	Állati tejszín
.....	50 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	10 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	10 g	Porcukor

Fehércsokoládékrém

.....	50 g	Állati tejszín
.....	60 g	BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta)
.....	50 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	50 g	Állati tejszín

Díszítés

.....	80 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
.....	80 g	BRAUN Schokobella Áfonya

Termékelkészítés

- ▶ A csokoládés piskóta összetevőit kihabosítjuk, majd egy 20 cm átmérőjű tortaformába öntjük. 180 °C-on 10-15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A Schokobella fehércsokoládét és az állati tejszínt összefőzzük, lehűtjük, majd kihabosítjuk.
- ▶ Felverjük az állati tejszínt és az MB-Top habalapot, majd összekeverjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
DIÓFÉLÉK

- ▶ A málnakrémhez a tejszínt és az MB-Top habalapot felverjük a porcukorral, hozzáadjuk a málnapürét és a Natúr fondot.
- ▶ Az áfonyakrémhez a tejszínt és az MB-Top habalapot felverjük a porcukorral, majd hozzáadjuk az áfonyapürét és a Natúr fondot.
- ▶ A tortaformába egyenletesen elkenjük az áfonyakrémet, tetejére a málnakrémet és a fehércsokoládékrémet.
- ▶ A tortát hűtőbe helyezzük.
- ▶ Tetejét Cristaline hidegzselével lekenjük.
- ▶ Schokobellával Áfonyával díszítjük.

Épres-rebarbarás sajtorta

Recept 1 db termékhez



Piskóta

..... 120 g **BRAUN Bisquit 100 Plus (piskóta alapkeverék)**

..... 75 g Egész tojás

..... 25 g Víz

..... 100 g **Braun Kranfil's Épres sajtorta ízű krémtöltelék keksz darabokkal**

Rebarbarabetét

..... 80 g **Capfruit Rebarbara, zöld püré**

..... 30 g **Dr. Oetker Natúr fond**

Eperbetét

..... 80 g **Capfruit Eper gyümölcspüré**

..... 30 g **Dr. Oetker Natúr fond**

Sajtkrém

..... 200 g Tejföl (20%)

..... 230 g Joghurt (natúr)

..... 230 g **BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)**

..... 200 g Víz

Díszítés

..... 150 g **BRAUN Schokobella Lime**

..... 10 g Liofilizált eper

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 220 °C-on 15-20 perc alatt készre sütjük és két 19 cm átmérőjű karikát sütünk.
- ▶ A Capfruit Rebarbara gyümölcspürét felmelegítjük, majd a Dr. Oetker Natúr fond-al csomómentesre keverjük.
- ▶ A Capfruit Eper gyümölcspürét felmelegítjük és a Dr. Oetker Natúr fond-al csomómentesre keverjük.

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

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

- ▶ A sajtkrémhez a 60 °C-os vizet a BRAUN Cheesequick-el elkeverjük, majd hozzáadjuk a tejfölt és a joghurtot.
- ▶ Az elkészült krém felét a szilikonformába töltjük, a kifagyasztott betéteket egymásra helyezük, majd beletesszük a krémbe.
- ▶ A maradék sajtkrémet rátöltjük.
- ▶ A két piskóta karikát BRAUN Kranfil's Épres sajtorta ízű krémtöltelékkel összetöltjük, lezárjuk a tortát.
- ▶ Fagyasztóba helyezzük.
- ▶ Fagyasztás után a formából kivesszük, és a 35-40 °C-ra melegített Schokobella Lime-al áthúzzuk.

Citrusos kefirtorta

Recept 1 db termékhez



Brownies piskóta

.....	125 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor
.....	40 g	Egész tojás
.....	25 g	Étolaj
.....	13 g	Víz

Kefirkrém

.....	200 g	Állati tejszín
.....	200 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	40 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	50 g	Cresco Kefir ízesítő
.....	60 g	Víz

Citruszselé

.....	210 g	Capfruit Vérnarancs püré
.....	20 g	Capfruit Yuzu gyümölcspüré
.....	20 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré
.....	100 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	20 g	Kandírozott narancshéj

Díszítés

.....	15 g	BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)
-------	------	---

Termékelkészítés

- ▶ A brownies piskóta összetevőit összekeverjük, majd 180 °C-on 15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Az MB-Top habalapot és az állati tejszínt összekeverjük.
- ▶ A Natúr fondot, kefirt és a vizet kimérjük, elkeverjük, majd hozzáadjuk a felvert tejszínt.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

- ▶ Az elkészült krémet a formába öntjük, ráhelyezzük a már kihűlt brownies lapot, majd fagyasztjuk.
- ▶ A citruszseléhez a püréket felmelegítjük, a Natúr fond-al csomómentesen elkeverjük, és szilikonformába öntjük.
- ▶ A fagyasztást követően a formából kivesszük, majd a citruszselét a formára helyezzük.

Limoncello torta

Recept 20 db termékhez



Nehéz piskótafelvert

.....	1000 g	Dr. Oetker Natúr Muffin alappor
.....	420 g	Étolaj
.....	250 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré
.....	350 g	Tojáslé teljes
.....	30 g	Capfruit Citromhéj
.....	1 g	Ételfesték citromsárga

Bevonat

.....	250 g	Porcukor
.....	6 g	BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)
.....	40 g	Víz
.....	8 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré

Termékelkészítés

- ▶ A nehézpiskóta összetevőit elkeverjük, 2 db 20 cm átmérőjű sütőpapírba csomagolt tortakarikába kenjük.
- ▶ Szeletenként, beolajozott egyenes habkártyával az aljáig benyomjuk.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

-

- ▶ A süteményt 170-180 °C-on, etázs kemencében 40-45 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A cukormázhoz az összetevőket krémkeverő lapáttal a cukor olvadásáig keverjük.
- ▶ A kihűlt tortákat a cukormázzal bevonjuk.

Sárgabarackos-mogyorós torta

Recept 12 szelet termékhez



Brownies piskóta

.....	200 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor
.....	70 g	Tojáslé teljes
.....	40 g	Étolaj
.....	20 g	Víz

Csokoládés-mogyorós krém

.....	150 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	150 g	Állati tejszín
.....	75 g	BRAUN SchokaNuga (csokoládés-mogyorós krémtöltelék)
.....	20 g	Dr. Oetker Natúr fond

Sárgabarackos krém

.....	200 g	Capfruit Sárgabarack gyümölcspüré
.....	100 g	Joghurt (natúr)
.....	50 g	Állati tejszín
.....	50 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	30 g	Porcukor
.....	60 g	Dr. Oetker Natúr fond

Díszítés

.....	100 g	BRAUN SchokaNuga (csokoládés-mogyorós krémtöltelék)
.....	20 g	Törökmogyoró

Termékelkészítés

- ▶ A brownies tészta összetevőit elkeverjük és egy 20 cm átmérőjű tortaformába öntjük, 180 °C-on 10-15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A sárgabarack krémhez a Capfruit sárgabarack pürét kioldvasztjuk, majd elkeverjük a natúr joghurttal.
- ▶ Az állati tejszínt és az MB-Top hablapot porcukorral kihabosítjuk, összekeverjük és a sárgabarack pürével, joghurttal

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

-

fellazítjuk, végül Natúr fond-al stabilizáljuk. 19 cm átmérőjű tortaformába öntjük, majd fagyasztjuk.

- ▶ A SchokaNuga krémet felolvasztjuk, az állati tejszínt és az MB-Top hablapot kihabosítjuk, és Natúr fond-dal stabilizáljuk.
- ▶ Nyomózsákba töltjük, majd a kihűlt brownies piskótára egy rétegben nyomjuk, hogy a tortaforma oldalára is jusson belőle.
- ▶ A kifagyott sárgabarackos réteget a krémbe helyezzük, majd fagyasztjuk.
- ▶ A tortaformából kivéve a torta tetejét bevonjuk felolvasztott SchokaNuga krémmel, és törökmogyoróval díszítjük.

Próbálja ki **új** Schokobella termékeinket!

6 kg-os kiszerelésben

Schokobella Lime, Schokobella Mangó, Schokobella Áfonya

Termék tulajdonságok:

- ▶ Zsírbanúsú termékek
- ▶ Használatra kész
- ▶ Finom, krémes textúra
- ▶ Kizárólag természetes aromákkal és színezékekkel
- ▶ Bevonásra és krémek készítésére kiválóan alkalmas
- ▶ A lehűtött sütemények felületén jól szeletelhető, nem törik.
- ▶ Felhasználáshoz elő temperálás nem szükséges



Katalógusban szereplő termékek:

BRAUN Alaska-express Joghurt fond

BRAUN Bisquisit 100 Plus (piskóta alapkeverék)

BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)

BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Braun Kranfil's Epres sajtorta ízű krémtöltelék keksz darabokkal

BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)

BRAUN MB-Top (növényi habalap)

BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta

BRAUN Narancs töltelék

BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)

BRAUN SchokaNuga (csokoládés-mogyorós krémtöltelék) **ÚJ TERMÉK!**

BRAUN Schokobella Áfonya **ÚJ TERMÉK!**

BRAUN Schokobella Lime **ÚJ TERMÉK!**

BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta)

Capfruit Citrom gyümölcspüré

Capfruit Citromhéz

Capfruit Eper gyümölcspüré

Capfruit Fekete áfonya gyümölcspüré

Capfruit Málna gyümölcspüré

Capfruit Narancs gyümölcspüré

Capfruit Rebarbara, zöld püré

Capfruit Sárgabarack gyümölcspüré

Capfruit Vérnarancs püré

Capfruit Yuzu gyümölcspüré

Cresco Kefir ízesítő

Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor

Dr. Oetker Natúr fond

Dr. Oetker Natúr Muffin alappor

Dr. Oetker Sütőpor



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun Kft.

Mészáros u. 58/B
1016 Budapest

info@martinbraun.hu
www.martinbraun.hu

Tel.: +36 70 526 1515