



# Recept katalógus



BY  
**MARTIN BRAUN**

# Málna-étcsokoládé mousse

10 db, (120 szelet) 20 cm átmérőjű szilikon formához



.....	300 g	<b>Linzertészta</b>
.....	200 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	100 g	Vaj
.....	15 g	Porcukor
.....	5 g	Tojáslé teljes
.....	10 g	<b>Capfruit Citromhéj</b>
		<b>Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor</b>

.....	600 g	<b>Brownies piskóta</b>
.....	130 g	<b>Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor</b>
.....	200 g	Étolaj
.....	70 g	Tojáslé teljes
		Víz

..... 700 g **BRAUN Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával**

.....	1440 g	<b>Málna mousse</b>
.....	20 g	<b>Capfruit Málna gyümölcspüré</b>
.....	300 g	<b>Capfruit Citrom gyümölcspüré</b>
.....	1600 g	Porcukor
.....	600 g	Tejszín 35%
.....	40 g	Fehércsokoládé
.....	2 g	Lap zselatin
		Só

.....	800 g	<b>Étcsokoládé mousse</b>
.....	2200 g	Étcsokoládé
.....	320 g	Tejszín 35%
.....	570 g	Porcukor
.....	70 g	Víz
.....	40 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	5 g	Lap zselatin
		Só

.....	700 g	<b>Díszítés</b>
.....	2 g	<b>BRAUN Miruar Fehér meleg fényzelé</b>
		Ételfesték piros

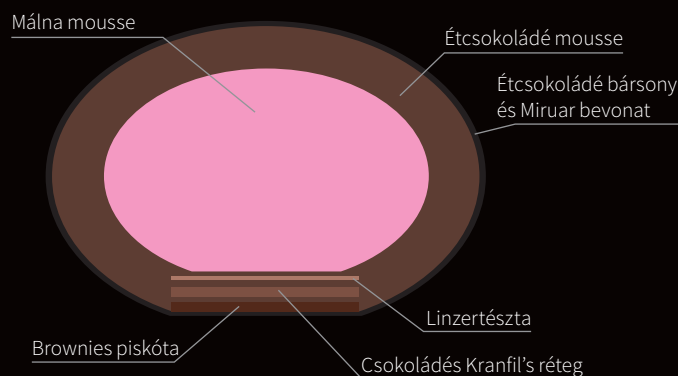
.....	150 g	<b>Díszítés</b>
.....	150 g	Kakaóvaj
		Étcsokoládé

.....	200 g	<b>Díszítés</b>
.....	200 g	Étcsokoládé
		Fehércsokoládé

.....	15 g	<b>Díszítés</b>
.....	75 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	75 g	Víz
.....	75 g	Porcukor
.....	75 g	Kristálycukor
.....	6 g	Ételfesték piros

## Termékelkészítés

- ▶ A begyúrt és 2 mm vastagságúra kinyújtott linzertésztából, 10 db, 22 cm átmérőjű lapot szúrunk, 180-200 °C-on, 7-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A brownies piskóta összetevőit elkeverjük, 10 db, sütőpapírral kibélelt 20 cm átmérőjű karikába öntjük és 180-200 °C-on 15-20 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A linzertészta lapokra rákenjük a 35-40 °C-ra melegített csokoládés Kranfilst és rátesszük a brownies lapokat.
- ▶ Az étcsokoládé mousse-hoz az Ovasilt, vizet, porcukrot és a sőt lágy habbá verjük, hozzákeverjük a lágy habbá vert tejszínt.
- ▶ Az alaphoz hozzákeverjük az áztatott, felolvasztott zselatin lapokat.
- ▶ Végül hozzákeverjük a 35-40 °C-ra felolvasztott étcsokoládét.
- ▶ A málna mousse-hoz a porcukrot, sőt és a püréket elkeverjük, hozzákeverjük a lágy habbá vert tejszínt.
- ▶ Az alaphoz hozzákeverjük az áztatott, majd felolvasztott zselatin lapokat.
- ▶ Végül hozzákeverjük a 35-40 °C-ra felolvasztott fehércsokoládét.
- ▶ A málna mousse-t a belső szilikon formába öntjük és megfagyasztjuk.
- ▶ Az étcsokoládé mousse felét a külső szilikon gyűrűbe öntjük, rárakjuk a fagyott málna mousse-t és a megmaradt étcsokoládé mousse-al megtöltjük a formát.
- ▶ Tetejére rárakjuk brownies-al lefelé az összeállított alapot.
- ▶ A fagyott torta felét lefűjjük a kakaóvajjal felmelegített étcsokoládéval, a másik felét bevonjuk a felmelegített, pirosra színezett miruarral.
- ▶ A torta tetejét étcsokoládé, pirosra fűjt fehércsokoládé és piros habcsók díszekkel dekoráljuk.



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

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

# Rebarbara-eper-fehércsokoládé mousse

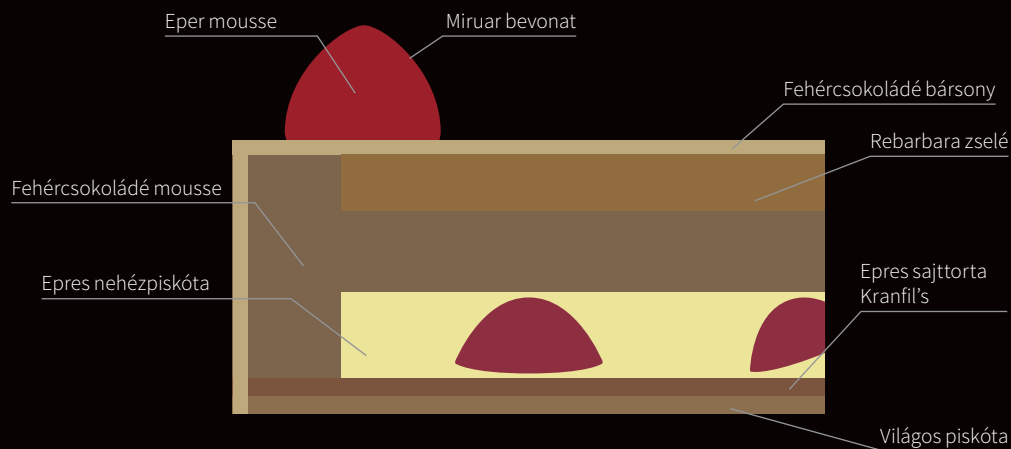
10 db, (160 szelet) 20 cm átmérőjű karikához



.....	350 g	<b>Világos piskóta</b>
.....	230 g	Tojáslé teljes
.....	170 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	40 g	Kristálycukor
.....	25 g	Víz
.....	10 g	<b>BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta</b>
.....	2 g	<b>Dr. Oetker Sütőpor</b>
.....	2 g	Só
.....	800 g	<b>Braun Kranfil's Epres sajttorta ízű krémtöltelék keksz darabokkal</b>
.....	800 g	<b>Epres Nehézpiskóta</b>
.....	350 g	<b>Dr. Oetker Natúr Muffin alappor</b>
.....	200 g	Étolaj
.....	280 g	Víz
.....	1000 g	Tojáslé teljes
.....	1000 g	Eper
.....	1500 g	<b>Rebarbara zselé</b>
.....	200 g	<b>Capfruit Rebarbara, zöld püré</b>
.....	17 g	Méz
.....	17 g	Agar-agar
.....	850 g	<b>Fehércsokoládé mousse</b>
.....	330 g	Fehércsokoládé
.....	2300 g	Porcukor
.....	610 g	Tejszín 35%
.....	70 g	Víz
.....	45 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	2 g	Lap zselatin
.....	2 g	Só
.....	720 g	<b>Eper mousse</b>
.....	20 g	<b>Capfruit Eper (Senga) gyümölcspüré</b>
.....	150 g	<b>Capfruit Citrom gyümölcspüré</b>
.....	800 g	Porcukor
.....	300 g	Tejszín 35%
.....	20 g	Fehércsokoládé
.....	2 g	Lap zselatin
.....	2 g	Só
.....	1000 g	<b>Díszítés</b>
.....	2 g	<b>BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé</b>
.....	2 g	Ételfesték piros
.....	300 g	<b>Díszítés</b>
.....	300 g	Fehércsokoládé
.....	300 g	Kakaóvaj
.....	40 g	<b>Díszítés</b>
.....	40 g	Fehércsokoládé
.....	40 g	Étcsokoládé

## Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk.
- ▶ A piskóta masszából, 10 db, 20 cm átmérőjű lapot kenünk, 180-200 °C-on, 7-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt piskóta lapot tortakarikába rakjuk, rákenjük a 35-40 °C-ra melegített epres Kranfilst.
- ▶ Az epres nehézpiskótához a nehézpiskóta összetevőit elkeverjük, 10 db, sütőpapírral bélelt, 16 cm átmérőjű tortakarikába adagoljuk és rászórjuk a negyedelt epret és 180-200 °C-on 20-30 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt nehézpiskótát rárakjuk az epres Kranfils-re.
- ▶ A fehércsokoládé mousse-hoz az Ovasilt, vizet, porcukrot és a sőt lágy habbá verjük, majd hozzákeverjük a lágy habbá vert tejszínt.
- ▶ Az alaphoz hozzákeverjük az áztatott, felolvasztott zselatin lapokat.
- ▶ Végül hozzákeverjük a 35-40 °C-ra felolvasztott fehércsokoládét.
- ▶ A fehércsokoládé mousse felét ráöntjük az epres nehézpiskótára.
- ▶ A rebarbara pürét a mézzel és az agar-aggal elkeverjük, 10-15 másodpercig forraljuk, 14 cm átmérőjű szilikon formába öntjük és megfagyasztjuk.
- ▶ A fagyott zselét a mousse-ra rakjuk, majd a karikát kitöltve ráöntjük a megmaradt mousse-t.
- ▶ Az eper mousse-hoz a porcukrot, sőt és a püréket elkeverjük, hozzákeverjük a lágy habbá vert tejszínt.
- ▶ Az alaphoz hozzákeverjük az áztatott, felolvasztott zselatin lapokat.
- ▶ Végül hozzákeverjük a 35-40 °C-ra felolvasztott fehércsokoládét.
- ▶ Az eper mousse-t 100 db, szilikon mousse formába töltjük, megfagyasztjuk és a fagyott mousse-t pirosra színezett míruarral bevonjuk.
- ▶ A tortákat a kakaóvajjal összelevegített fehércsokoládéval lefűjjük, majd a tetejét 10 db eper mousse-al és csokoládé díszekkel dekoráljuk.



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

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

# Berriollette tányér desszert

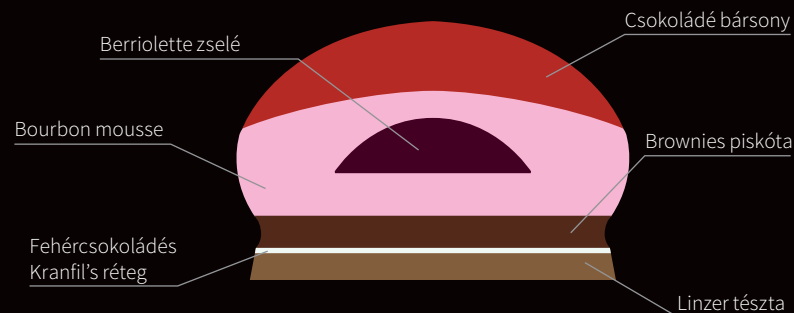
20 db, desszerthez



.....	120 g	<b>Linzertészta</b>
.....	80 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	40 g	Vaj
.....	5 g	Porcukor
.....	2 g	Tojáslé teljes
.....	4 g	<b>Capfruit Citromhéj</b>
.....		<b>Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor</b>
.....	250 g	<b>Brownies piskóta</b>
.....	50 g	<b>Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor</b>
.....	80 g	Étolaj
.....	30 g	Tojáslé teljes
.....		Víz
.....	160 g	<b>BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával</b>
.....	15 g	<b>Bourbon Vaníliás mousse</b>
.....	120 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	40 g	Víz
.....	450 g	Porcukor
.....	160 g	Tejszín 35%
.....	8 g	Fehércsokoládé
.....	1 g	Lap zselatin
.....	15 g	Só
.....		<b>Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor</b>
.....	360 g	<b>Berriolette zselé</b>
.....	3,6 g	<b>Capfruit Berriolette gyümölcspüré</b>
.....		Agar-agar
.....	100 g	<b>Feketeszeder mousse</b>
.....	30 g	<b>Capfruit Fekete Szeder püré</b>
.....	10 g	Víz
.....	30 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	250 g	Porcukor
.....	10 g	Tejszín 35%
.....	90 g	<b>Capfruit Citrom gyümölcspüré</b>
.....	6 g	Fehércsokoládé
.....	2 g	Lap zselatin
.....		Só
.....	200 g	<b>Díszítés</b>
.....	2 g	<b>BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé</b>
.....		Ételfesték Lila
.....	40 g	<b>Díszítés</b>
.....	40 g	Fehércsokoládé
.....	2 g	Kakaóvaj
.....		Ételfesték piros

## Termékelkészítés

- ▶ A begyúrt és 2 mm vastagságúra kinyújtott linzertésztából, 20 db, 8,5 cm átmérőjű lapot szúrunk, 180-200 °C-on, 7-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A brownies piskóta összetevőit elkeverjük, 20 db, 7,5 cm átmérőjű recés szilikonformába öntjük és 180-200 °C-on 8-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A linzertészta lapokra rákenjük a 35-40 °C-ra melegített fehércsokoládés Kranfilst és rátesszük a brownies lapokat. -
- ▶ A vaníliás mousse-hoz az Ovasilt, bourbon cukrot, vizet, porcukrot és a sőt lágy habbá verjük, majd hozzákeverjük a lágy habbá vert tejszínt.
- ▶ Az alaphoz hozzákeverjük az áztatott, felolvasztott zselatin lapokat. Végül hozzákeverjük a 35-40 °C-ra felolvasztott fehércsokoládét.
- ▶ A berriolette zseléhez a pürét elkeverjük az agar-aggal és 10-15 másodpercig forraljuk, majd 20 db, 3,5 cm átmérőjű félgömb és 20 db, 1,5 cm átmérőjű gömb szilikon formába töltjük és kifagyasztjuk.
- ▶ A vaníliás mousse-t 20 db, 7 cm átmérőjű korong szilikon formába töltjük, majd a közepére belenyomjuk a fagyos berriolette zselé félgömböket.
- ▶ A megfagyott desszerteket pirosra színezett kakaóvajjal felmelegített csokoládéval lefűjjük és rárakjuk az összeállított linzer alapra.
- ▶ A fekete szeder mousse-hoz a porcukrot, sőt, vizet Ovasilt és a püréket elkeverjük, majd hozzákeverjük a lágy habbá vert tejszínt.
- ▶ Az alaphoz hozzákeverjük az áztatott, majd felolvasztott zselatin lapokat.
- ▶ Végül hozzákeverjük a 35-40 °C-ra felolvasztott fehércsokoládét.
- ▶ A fekete szeder mousse-t, 4,5 cm átmérőjű szilikon formába töltjük, megfagyasztjuk, majd bevonjuk a felmelegített, lilára színezett miruarral.
- ▶ A két összeállított desszertet tányérra helyezzük, majd a berriolette zselé golyóval, habcsókkal, friss gyümölcssel díszítjük.



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

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

# Homoktövis-tejcsokoládé mousse

10 db, (160 szelet) 20 cm átmérőjű tortakarikához

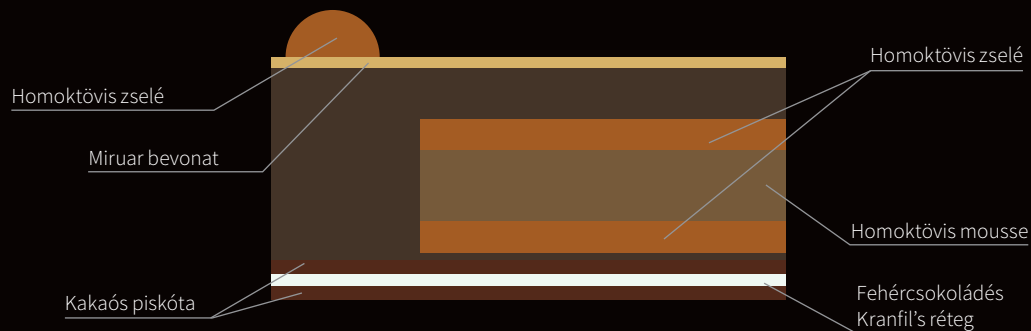




.....	610 g	<b>Kakaós piskóta</b>
.....	410 g	Tojáslé teljes
.....	310 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	70 g	Kristálycukor
.....	50 g	Víz
.....	20 g	<b>BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta</b>
.....	2 g	<b>Dr. Oetker Sütőpor</b>
.....	30 g	Só
.....	1000 g	<b>Kakaópor</b>
.....	1000 g	<b>BRAUN Kranfil's Fehérsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával</b>
.....	1250 g	<b>Homoktövis zselé</b>
.....	1100 g	<b>Capfruit Bio homoktövis püré</b>
.....	420 g	Víz
.....	35 g	Méz
.....		Agar-agar
.....	290 g	<b>Homoktövis mousse</b>
.....	90 g	<b>Capfruit Bio homoktövis püré</b>
.....	30 g	Víz
.....	120 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	720 g	Méz
.....	260 g	Tejszín 35%
.....	16 g	Fehérsokoládé
.....	2 g	Lap zselatin
.....		Só
.....	90 g	<b>Tejcsokoládé mousse</b>
.....	650 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	370 g	Víz
.....	830 g	Méz
.....	50 g	Tejcsokoládé
.....	2300 g	Lap zselatin
.....	4 g	Tejszín 35%
.....		Só
.....	1000 g	<b>Díszítés</b>
.....	1 g	<b>BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé</b>
.....		Ételfesték narancssárga
.....	50 g	<b>Díszítés</b>
.....	240 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	240 g	Víz
.....	240 g	Porcukor
.....	240 g	Kristálycukor
.....	100 g	<b>BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)</b>
.....	75 g	Fehérsokoládé
.....	75 g	Kakaóvaj
.....	1 g	Ételfesték narancssárga

## Termékelkészítés

- ▶ A kakaós piskóta összetevőit 2 percre habosítjuk, 20 db, 20 cm átmérőjű karikát kenünk, 180-200 °C-on, 7-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt kakaós piskóta lapokat tortakarikába rakjuk, rákenjük a 35-40 °C-ra melegített fehércsokoládés Kranfils-t és rárakjuk a második piskóta lapot.
- ▶ A tejcsokoládés mousse-hoz az Ovasilt, vizet, mézet és a sót lágy habbá verjük, majd hozzákeverjük a lágy habbá vert tejszínt.
- ▶ Az alaphoz hozzákeverjük az áztatott, felolvasztott zselatin lapokat. Végül hozzákeverjük a 35-40 °C-ra felolvasztott tejcsokoládét.
- ▶ A homoktövis mousse-hoz a pürét elkeverjük a vízzel, Ovasillal, mézzel, majd hozzá keverjük a lágy habbá vert tejszínt.
- ▶ Az alaphoz hozzákeverjük az áztatott, felolvasztott zselatin lapokat. Végül hozzákeverjük a 35-40 °C-ra felolvasztott fehércsokoládét.
- ▶ A mousse-t, 10 db, 14 cm átmérőjű szilikon formákba öntjük és -30 °C-ra lefagyasztjuk.
- ▶ A homoktövis zseléhez a pürét 10-15 másodpercig forraljuk az agar-aggal, majd, 2000 g-ot, 20 db, 14 cm átmérőjű szilikon formákba öntünk a maradék 800 g-t pedig 120 db mini gömb szilikon formába töltünk és -30 °C-ra lefagyasztjuk.
- ▶ **Torta összeállítás:** A tejcsokoládé mousse felét ráöntjük a karikákba helyezett piskóta alapra.
- ▶ A moussra középre rárakjuk a két homoktövis zselé közé rakott homotövis mousse-t.
- ▶ A megmaradt tejcsokoládés mousse-al teletöltjük a tortakarikákat.
- ▶ Az összeállított tortát lefagyasztjuk.
- ▶ **Torta díszítése:** A habcsókhoz a vizet, Ovasilt és a kristálycukrot kemény habbá verjük, hozzákeverjük a porcukrot, 20 cm átmérőjű kerek lapra, mintát nyomunk, majd megszórjuk a Krokellával és 90 °C-on kiszárítjuk.
- ▶ A lefagyasztott habcsók díszet, kakaóvajjal összeolvasztott fehércsokoládéval lefújuk, narancssárga festékekkel megszórjuk.
- ▶ A torták tetejét a mini homoktövis zselégolyókkal és a habcsókkal díszítjük.



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

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

# Tökmag-sárgadinnye mousse

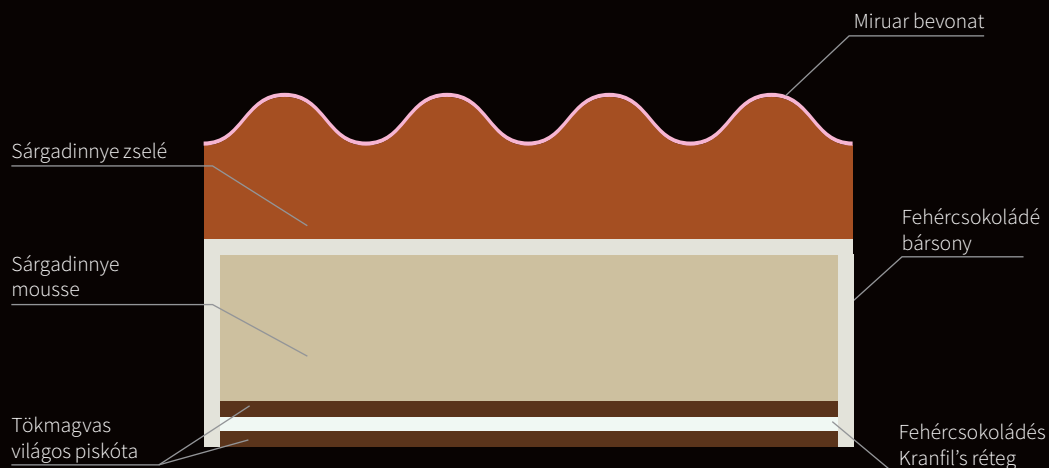
10 db, (120 szelet), 10×30 cm méretű szilikon formához



.....	650 g	<b>Tökmagvas világos piskóta</b>
.....	440 g	Tojáslé teljes
.....	330 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	80 g	Kristálycukor
.....	50 g	Víz
.....	20 g	<b>BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta</b>
.....	3 g	<b>Dr. Oetker Sütőpor</b>
.....	250 g	Só
.....	1000 g	Tökmag
.....		<b>BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával</b>
.....		<b>Sárgadinnye zselé</b>
.....	30 g	Agar-agar
.....	2800 g	<b>Capfruit Sárgadinnye püré</b>
.....		<b>Sárgadinnye mousse</b>
.....	1780 g	<b>Capfruit Sárgadinnye püré</b>
.....	1780 g	Tejszín 35%
.....	360 g	Fehércsokoládé
.....	40 g	Lap zselatin
.....	360 g	Méz
.....	110 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	570 g	Víz
.....	4 g	Só
.....		<b>Díszítés</b>
.....	600 g	<b>BRAUN Miruar Neutrál meleg fényzselé</b>
.....	200 g	Fehércsokoládé
.....	30 g	Tökmag
.....		<b>Díszítés</b>
.....	200 g	Fehércsokoládé
.....	200 g	Kakaóvaj
.....		<b>Díszítés</b>
.....	25 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	120 g	Víz
.....	120 g	Porcukor
.....	120 g	Kristálycukor

## Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, belekeverjük a pörkölt, durvára darált tökmagot.
- ▶ A piskóta masszából 20 db, 10×30 cm lapot kenünk, 180-200 °C-on, 7-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt piskóta lapokból 2-2 db-ot összetöltünk a 35-40 °C-ra melegített fehér Kranfil's-al.
- ▶ A sárgadinnye mousse-hoz az Ovasilt, vizet, mézet és a sót lágy habbá verjük, hozzákeverjük a lágy habbá vert tejszínt és sárgadinnye pürét.
- ▶ Az alaphoz hozzákeverjük az áztatott, felolvasztott zselatin lapokat.
- ▶ Végül hozzákeverjük a 35-40 °C-ra felolvasztott fehércsokoládét.
- ▶ A sárgadinnye zseléhez a pürét elkeverjük az agar-aggal, majd 10-15 másodpercig forraljuk.
- ▶ A forró zselét hullámos 10×30 cm-es szilikon formába öntjük és megfagyasztjuk.
- ▶ **Torta összeállítás:** A sárgadinnye mousse-t beleöntjük a szilikon formába, majd rárakjuk az összeállított piskóta alapot és megfagyasztjuk.
- ▶ A megfagyott tortát kivesszük a szilikon formából és a felületét fehércsokoládéval összeemelegített kakaóvajjal lefűjjük.
- ▶ A fagyos hullámos sárgadinnye zselét bevonjuk a 60 °C-ra melegített neutrál Miruarral és rátesszük a torta közepére.
- ▶ **Torta díszítése:** A habcsókhhoz a vizet, Ovasilt, sárga festéket és a kristálycukrot kemény habbá verjük, majd hozzákeverjük a porcukrot, formázzuk, 90 °C-on kiszárítjuk.
- ▶ A tortákat sárga habcsókkal, fehércsokoládé lapokkal és pirított tökmaggal díszítjük.



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

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

# Édes-fűszeres mangó-maracuja mousse

20 db desszerthez



.....	230 g	<b>Édes-fűszeres piskóta</b>
.....	90 g	<b>Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttésza alappor</b>
.....	40 g	Tej (3,5%-os)
.....	50 g	Étolaj
.....	50 g	Tojáslé teljes

.....	90 g	<b>Mangó-maracuja mousse</b>
.....	90 g	<b>Capfruit Alphonso Mangó gyümölcspüré</b>
.....	50 g	<b>Capfruit Maracuja gyümölcspüré</b>
.....	20 g	Víz
.....	50 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	440 g	Porcukor
.....	160 g	Tejszín 35%
.....	10 g	Fehércsokoládé
.....	2 g	Lap zselatin
.....	2 g	Só

.....	250 g	<b>Mangó zselé</b>
.....	3 g	<b>Capfruit Alphonso Mangó gyümölcspüré</b>
.....	3 g	Agar-agar

.....	500 g	<b>Díszítés</b>
.....	2 g	<b>BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé</b>
.....	2 g	Ételfesték narancssárga

.....	250 g	<b>Díszítés</b>
.....	40 g	Fehércsokoládé
.....	40 g	Étcsokoládé

.....	5 g	<b>Díszítés</b>
.....	24 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	24 g	Víz
.....	24 g	Kristálycukor
.....	24 g	Porcukor
.....	1 g	Ételfesték narancssárga

## Termékelkészítés

- ▶ Az édes-fűszeres piskóta összetevőit elkeverjük majd egy sütőpapírral bélelt sütőlemezre, 2 mm vastag lapot kenünk belőle és 180-200 °C-on, 8-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt piskóta lapból 40 db, 2,5 cm átmérőjű kerek lapot szúrunk, a megmaradt piskóta széleket morzsának összetörjük.
- ▶ A mangó-maracuja mousse-hoz a vizet, porcukrot, sót és az Ovasilt lágy habbá verjük.
- ▶ Hozzá keverjük a lágy habbá vert tejszínt.
- ▶ Az alaphoz hozzákeverjük az áztatott, majd felolvasztott zselatin lapokat.
- ▶ Végül hozzákeverjük a 35-40 °C-ra felolvasztott fehércsokoládét.
- ▶ A mousse-t 60 db 2,5 cm átmérőjű gömb alakú szilikon formába töltjük.
- ▶ 40 db formát az édes-fűszeres piskóta lappal lezárunk.
- ▶ A megfagyott mousse golyókat bevonjuk a sárgára színezett és felmelegített miruar-ral.
- ▶ A mangó zseléhez a pürét az agar-aggal 10-15 másodpercig forraljuk, 7 60 db 1 cm átmérőjű gömb szilikon formába és 60 db, spirál szilikon formába töltjük és megfagyasztjuk.
- ▶ A három desszert golyót tányérra rakjuk és édes-fűszeres piskóta morzsával körbeszórjuk.
- ▶ Csokoládé díszekkel, mangó zselé golyóval, csokoládés spirállal és habcsók díszekkel dekoráljuk.

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

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

# Kávé-mogyoró-narancs mousse

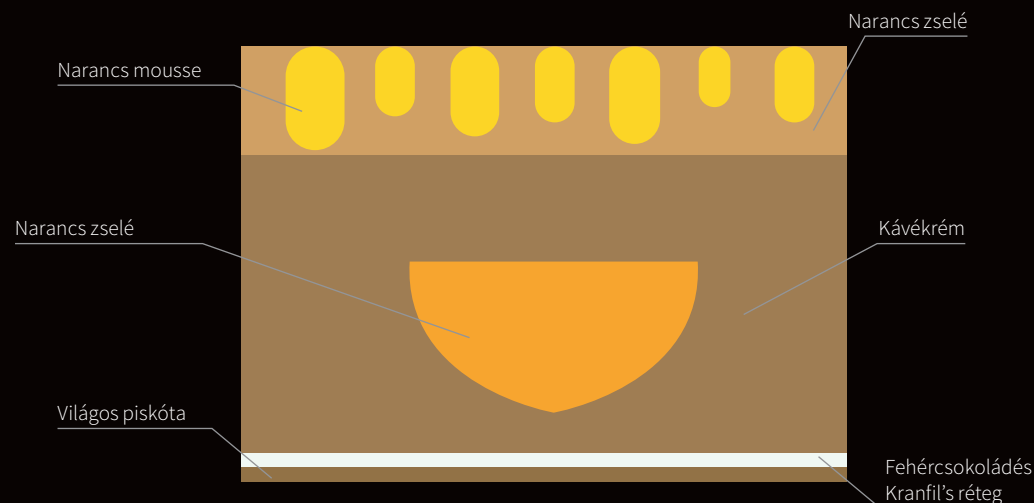
20 db, 8 cm átmérőjű desszerthez



.....	170 g	<b>Világos piskóta</b>
.....	110 g	Tojáslé teljes
.....	45 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	45 g	Kristálycukor
.....	45 g	Nádcukor
.....	20 g	Víz
.....	15 g	<b>BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta</b>
.....	5 g	<b>Dr. Oetker Sütőpor</b>
.....	2 g	Só
.....	150 g	<b>BRAUN Kranfil's Fehérsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával</b>
.....	25 g	Törökmogyoró
.....	15 g	Méz
.....	15 g	Étolaj
.....	600 g	<b>Narancs zselé</b>
.....	10 g	<b>Capfruit Narancs gyümölcspüré</b>
.....	6 g	<b>Capfruit Citrom gyümölcspüré</b>
.....	6 g	Agar-agar
.....	200 g	<b>Narancs mousse</b>
.....	10 g	<b>Capfruit Narancs gyümölcspüré</b>
.....	20 g	<b>Capfruit Citrom gyümölcspüré</b>
.....	20 g	Porcukor
.....	220 g	Tejszín 35%
.....	80 g	Fehérsokoládé
.....	8 g	<b>Capfruit Narancshéj</b>
.....	6 g	Lap zselatin
.....	1 g	Só
.....	170 g	<b>Kávékrém</b>
.....	500 g	<b>Dr. Oetker Házi krémes krémpor</b>
.....	75 g	Tej (3,5%-os)
.....	75 g	Kávé (főzött)
.....	200 g	Tejszín 35%
.....	60 g	Fehérsokoládé
.....	1 g	Só
.....	60 g	<b>Díszítés</b>
.....	40 g	Étcsokoládé
.....	40 g	Törökmogyoró
.....	5 g	<b>Díszítés</b>
.....	25 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	25 g	Víz
.....	25 g	Porcukor
.....	25 g	Kristálycukor
.....	2 g	Ételfesték narancssárga

## Termékelkészítés

- ▶ A világos piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, 20 db, 8 cm átmérőjű karikát kenünk, 180-200 °C-on, 5-8 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt piskóta lapokat vastag vax fóliával bélelt 8 cm átmérőjű desszert karikákba rakjuk, rákenjük a 35-40 °C-ra melegített fehércsokoládés mogyorós, mézes, olajos Kranfil's-t.
- ▶ A narancs mousse-hoz a pürét, porcukrot, sőt és a narancshéjat elkeverjük, hozzákeverjük a lágy habbá vert tejszínt.
- ▶ Az alaphoz hozzákeverjük az áztatott, felolvasztott zselatin lapokat.
- ▶ Végül hozzákeverjük a 35-40 °C-ra felolvasztott fehércsokoládét.
- ▶ A narancs mousse-t, 20 db, hullámos szilikon formába töltjük és megfagyasztjuk.
- ▶ A narancs zseléhez a narancs és citrompürét elkeverjük az agar-aggal és 10-15 másodpercig forraljuk, majd 240 g-ot, 20 db, 3,5 cm átmérőjű félgömb szilikon formába öntjük és megfagyasztjuk.
- ▶ A kávé krémhez a tejet, kávé, sőt és a házikrémes krémport lágyra habosítjuk, hozzákeverjük a lágyra habosított tejszínt és az olvasztott fehércsokoládét, rányomjuk az előkészített piskóta alapra.
- ▶ A kávé krém középebe rakjuk a narancs zselé félgömböket és lesimítjük a krém tetejét egyenesre.
- ▶ Ráarakjuk a megfagyott hullámos narancs mousse-t.
- ▶ A fagyos desszertek tetejére ráöntjük a megmaradt narancs zselét.
- ▶ A zselé dermedése után csokoládé dísszel, mogyoróval és habcsók díszekkel, dekoráljuk.



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

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

# Menta-étcsokoládé mousse

10 db, (120 szelet) 20 cm átmérőjű tortakarikához

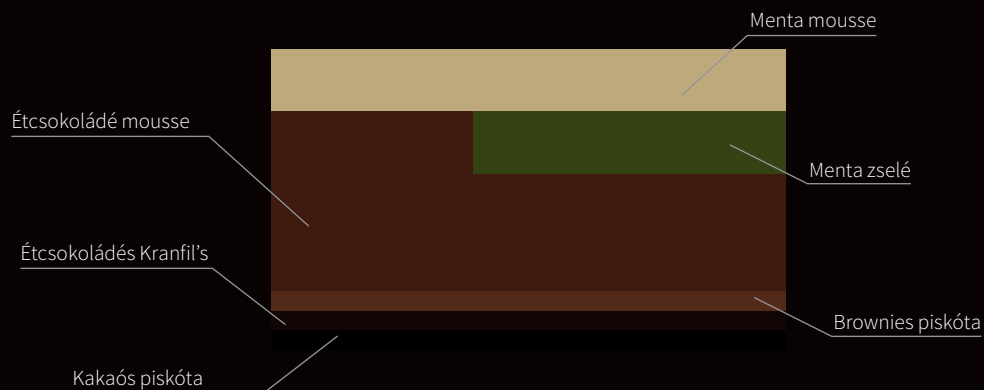




.....	250 g	<b>Kakaós piskóta</b>
.....	170 g	Tojáslé teljes
.....	130 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	30 g	Kristálycukor
.....	30 g	Víz
.....	20 g	<b>BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta</b>
.....	8 g	<b>Dr. Oetker Sütőpor</b>
.....	2 g	Só
.....	10 g	Kakaópor
.....	500 g	<b>Brownies piskóta</b>
.....	60 g	<b>Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor</b>
.....	180 g	Víz
.....	110 g	Tojáslé teljes
.....	110 g	Étolaj
.....	1000 g	<b>BRAUN Kranfil's Étcsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával</b>
.....	1000 g	<b>Menta zselé</b>
.....	20 g	<b>Capfruit Mentá püré</b>
.....	20 g	Lap zselatin
.....	800 g	<b>Menta mousse</b>
.....	160 g	<b>Capfruit Mentá püré</b>
.....	32 g	Porcukor
.....	880 g	Lap zselatin
.....	320 g	Tejszín 35%
.....	8 g	Fehércsokoládé
.....	8 g	Só
.....	480 g	<b>Csokoládé mousse</b>
.....	190 g	Étcsokoládé
.....	1330 g	Porcukor
.....	350 g	Tejszín 35%
.....	40 g	Víz
.....	26 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	2 g	Lap zselatin
.....	2 g	Só
.....	400 g	<b>Díszítés</b>
.....	200 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)</b>
.....	50 g	Fehércsokoládé
.....	50 g	Étcsokoládé
.....	25 g	<b>Díszítés habcsók</b>
.....	120 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	120 g	Víz
.....	120 g	Porcukor
.....	120 g	Kristálycukor

## Termékelkészítés

- ▶ A kakaós piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, 10 db, 20 cm átmérőjű karikát kenünk, 180-200 °C-on, 7-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A brownies piskóta összetevőit elkeverjük, 10 db, 20 cm átmérőjű sütőpapírral betekert tortakarikába öntjük.
- ▶ A brownies lapokat 180-200 °C-on 10-12 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt kakaós piskóta lapokat tortakarikába rakjuk, majd rákenjük a 35-40 °C-ra melegített étcsokoládés Kranfil's-t és rárajuk a brownies lapokat.
- ▶ Az étcsokoládés mousse-hoz az Ovasilt, vizet, porcukrot és a sót lágy habbá verjük, hozzákeverjük a lágy habbá vert tejszínt.
- ▶ Az alaphoz hozzákeverjük az áztatott, felolvasztott zselatin lapokat.
- ▶ Végül hozzákeverjük a 35-40 °C-ra felolvasztott étcsokoládét.
- ▶ A menta mousse-hoz a menta püréhez hozzákeverjük a lágy habbá vert tejszínt, sőt és a porcukrot.
- ▶ Az alaphoz hozzákeverjük az áztatott, felolvasztott zselatin lapokat.
- ▶ Végül hozzákeverjük a 35-40 °C-ra felolvasztott fehércsokoládét.
- ▶ A menta zseléhez a pürét elkeverjük az előre áztatott, felolvasztott zselatin lapokkal.
- ▶ A menta zselét 14 cm átmérőjű szilikon formákba öntjük, majd -30 °C-ra lefagyasztjuk.
- ▶ **Torta összeállítás:** A csokoládé mousse-t ráöntjük az összeállított piskóta alapra a karikába és megfagyasztjuk.
- ▶ A fagyott krémre rárajuk a fagyott menta zselét és ráöntjük a menta mousse-t.
- ▶ Az összeállított tortát lefagyasztjuk.
- ▶ **Torta díszítése:** A habcsókhoz a vizet, Ovasilt és a kristálycukrot kemény habbá verjük, hozzákeverjük a porcukrot, formázzuk, 90 °C-on kiszárítjuk.
- ▶ A tortáról leemeljük a tortakarikákat felületét cristaline zselével lekenjük, csokoládé díszekkel és habcsókkal díszítjük.



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

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

# A katalógusban szereplő termékek:

BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

BRAUN Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával

BRAUN Kranfil's Epres sajtorta ízű krémtöltelék keksz darabokkal

BRAUN Kranfil's Éticsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával

BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával

BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)

BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta

BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé

BRAUN Miruar Neutrál meleg fényzselé

BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)

Capfruit Alphonso Mangó gyümölcspüré

Capfruit Berriolette gyümölcspüré

Capfruit Bio homoktövis püré

Capfruit Citrom gyümölcspüré

Capfruit Citromhéj

Capfruit Eper (Senga) gyümölcspüré

Capfruit Fekete szeder gyümölcspüré

Capfruit Málna gyümölcspüré

Capfruit Maracuja gyümölcspüré

Capfruit Menta püré

Capfruit Narancs gyümölcspüré

Capfruit Narancshéj

Capfruit Rebarbara, zöld püré

Capfruit Sárgadinnye püré

Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor

Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor

Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttészta alappor

Dr. Oetker Házi krémes krémpor

Dr. Oetker Natúr Muffin alappor

Dr. Oetker Sütőpor





**MARTIN BRAUN GRUPPE**

**Martin Braun Kft.**

Mészáros u. 58/B  
1016 Budapest

Tel.: +36 (1) 202 4816

Fax: +36 (1) 202 4817

[info@martinbraun.hu](mailto:info@martinbraun.hu)  
[www.martinbraun.hu](http://www.martinbraun.hu)