



BRAUN



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

Gesztenyés csokis keksz torta

Recept 120 db termékhez



Édesfűszeres nehézpiskóta

.....	1000 g	Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttésza alappor
.....	170 g	Étolaj
.....	400 g	Tej (3,5%-os)
.....	200 g	Tojáslé teljes

.....	1500 g	Háztartási keksz
-------	--------	------------------

Csokoládékrém

.....	2000 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	500 g	Víz
.....	500 g	Főzött kávé
.....	1500 g	Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor
.....	15 g	Fahéj, őrölt

Gesztenyekrém

.....	850 g	Tej (3,5%-os)
.....	250 g	Dr. Oetker Házi krémes krémpor
.....	1100 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	200 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	1100 g	Gesztenyemassza

Díszítés

.....	800 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
.....	100 g	Étcsokoládé
.....	1200 g	Gesztenyemassza

Termékelkészítés

- ▶ Az édes-fűszeres nehézpiskóta összetevőit elkeverjük, majd 10 db, 20 cm átmérőjű torta karikába töltjük és 180-200 °C-on, 8-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A csokoládékrémhez az összetevőket 1 percig habosítjuk és rákenjük az édesfűszeres lapra.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, DIÓFÉLÉK

- ▶ A háztartási kekszeket öt körben állítva belenyomjuk a csokoládékrémbe.
- ▶ A tortát a krém kötéséig hűtőben tároljuk.
- ▶ A gesztenyekrémhez a Házi krémet a tejjel, gesztenye masszával, 1 percig habosítjuk, majd elkeverjük a felvert növényi habbal és a natúr fonddal, majd rákenjük a csokoládékrémre.
- ▶ A gesztenyekrém kötése után a tortát lekenjük a Cristaline zselével és gesztenye golyókkal, csokoládé lapokkal dekoráljuk.

Citrusos mákos szelet

Recept 14 db termékhez



Mákos nehézfelvert

.....	100 g	Tojáslé teljes
.....	100 g	Vaj
.....	125 g	Kristálycukor
.....	250 g	Kefir
.....	100 g	Darált mák
.....	150 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	5 g	Capfruit Citromhéj
.....	5 g	Capfruit Narancshéj

Mákos muffin tészta

.....	100 g	Tojáslé teljes
.....	85 g	Étolaj
.....	50 g	Víz
.....	180 g	Dr. Oetker Natúr Muffin alappor
.....	20 g	Darált mák
.....	5 g	Capfruit Citromhéj
.....	5 g	Capfruit Narancshéj

Meggyzselé

.....	200 g	Capfruit Meggy gyümölcspüré
.....	80 g	Dr. Oetker Natúr fond

Citromos krém

.....	125 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	125 g	Állati tejszín
.....	200 g	Tej (2,8%-os)
.....	60 g	Dr. Oetker Házi krémes krémpor
.....	5 g	Capfruit Citromhéj
.....	5 g	Capfruit Narancshéj
.....	20 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré

Díszítés

.....	200 g	BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta)
.....	2 g	Capfruit Citromhéj
.....	2 g	Capfruit Narancshéj
.....	5 g	Darált mák

Termékelkészítés

- ▶ A mákos nehézfelvert első négy összetevőit kihabosítjuk, majd a további alapanyagokkal alacsony fokozaton elkeverjük és egy 60 x 20 cm-es méretű sütőformába egyenletesen elkenjük. 180-200 °C-on 10-15 perc alatt kisütjük.
- ▶ A mákos muffin tészta összetevőit elkeverjük, majd egy előre kikent sütőformában 180-200 °C-on 10-15 perc alatt kisütjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

- ▶ A süteményt egy 30 x 20 cm-es formába töltjük: alulra helyezzük a mákos nehézfelvert felét, a meggyzselé réteghez a meggy pürét és a natúr fondot elkeverjük, és a mákos nehézfelvert rétegre kenjük.
- ▶ A citromos krémhez a Házi krémet a tejjel kikeverjük, hozzáadjuk a már kihabosított tejszínhabot, beélesztjük citrom és narancshéjjal, a citrom pürével és a Szilvia citromaromával.
- ▶ A citromos krémünk felét rákenjük a meggyzselére, majd rárakjuk a mákos muffin lapot, rákenjük a citromos krém második felét és végül rárakjuk a második mákos nehézfelvert lapot.
- ▶ Kifagyasztjuk majd a fehércsokoládéval lekenjük, citrom és narancshéjjal és mákkal leszórjuk.

Füvés diós desszert

Recept 2 db termékhez



..... 150 g **Édes-fűszeres piskóta**
Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttésza
alappor

..... 30 g Tojáslé teljes
..... 30 g Étolaj
..... 60 g Tej (2,8%-os)

..... 60 g **BRAUN Prémium Karamell töltelék**
..... 60 g **BRAUN Narancs 44%**

Diós krém

..... 40 g **Capfruit Narancshéj**
..... 200 g Darált dió

..... 80 g **Dr. Oetker Natúr fond**

..... 170 g Víz

..... 480 g **BRAUN MB-Top (növényi habalap)**

..... 480 g Tejszín 30%

Füge betét

..... 240 g **Capfruit Füge (lila) püré**

..... 80 g **Dr. Oetker Natúr fond**

Bevonat

..... 35 g Étcsokoládé

..... 35 g Kakaóvaj

..... 30 g Csokoládé dara

Termékelkészítés

- ▶ Az Édes-fűszeres piskóta összetevőit elkeverjük és egy 160 × 250 mm-es sütőlemezre kenjük és felváltva átlósan bele csíkozuk a Prémium Karamellt és a Narancs tölteléket.
- ▶ 180-200 °C-on 15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Miután kihűlt, az elkészített piskótát hosszába vágjuk, hogy két darab piskótát kapjunk belőle.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ,

- ▶ A Capfruit Fügét kiolvasztjuk és összekeverjük a Natúr fondal, majd gömb alakú szilikonformába töltünk 32 db-ot és kifagyasztjuk.
- ▶ A Capfruit Narancshéjat, darált diót, vizet és a Natúr fondot összekeverjük, majd a felvert vegyes tejszínt belekeverjük.
- ▶ Az elkészült krémet a formába töltjük.
- ▶ Két sorban a füge gömböket belehelyezzük és lezárjuk a kihűlt tésztával.
- ▶ Kifagyasztjuk, majd az étcsokoládét kakaóvajjal 35-40 °C-ra felmelegítjük és a formából kivett desszertre egyenletesen ráfűjük.

Áfonyás-kókuszos joghurt szelet

Recept 14 db termékhez



Kókuszos piskóta

.....	250 g	Egész tojás
.....	170 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	125 g	Kristálycukor
.....	30 g	Víz
.....	20 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	8 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	20 g	Kókuszreszelék
.....	20 g	Étolaj
.....	200 g	BRAUN Kranfil's Kókusz & Mandula ízű krémtöltelék hántolt ostyával

Joghurtos krém

.....	150 g	BRAUN Alaska-express Joghurt Fond
.....	300 g	Víz
.....	20 g	Kókuszreszelék
.....	150 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	150 g	Állati tejszín
.....	50 g	Dr. Oetker Natúr fond

Áfonyaszelé

.....	200 g	Capfruit Fekete áfonya gyümölcspüré
.....	3 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré
.....	80 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	20 g	Cresco Smuter szirup

Termékelkészítés

- ▶ A kókuszos piskóta összetevőit kihabosítjuk és egy 60 × 20 cm-es sütőformában elkenjük.
- ▶ Előmelegített sütőben 180 °C-on 15 perc alatt készre sütjük. Kihűlés után a lapot kettévágjuk és az első lapot egy 30 × 20 cm-es formába helyezzük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, DIÓFÉLÉK

- ▶ A kókuszos Kranfil's-t felmelegítjük és elkenjük a piskótán, majd lefedjük a kókuszos piskótánk másik felével.
- ▶ A joghurtos krémhez a tejszínt kihabosítjuk, az Alaska-express joghurt fondot vízzel elkeverjük, lassú keverés közben a tejszínhabba öntjük, majd hozzáadjuk a kókuszreszeléket és a Natúr fondot.
- ▶ Az elkészített krémet a piskótánk tetején egyenletesen elkenjük és hűtőbe helyezzük.
- ▶ Az áfonyaszelé hozzávalóit összekeverjük és a kifagyasztott joghurtos krémünk tetejére öntjük.
- ▶ Fagyasztóba helyezzük, szeleteljük, ízlés szerint díszítjük.

Narancsos csokis zebra torta

Recept 120 db termékhez (10 db, 20 cm-es tortához)



Natúr nehézpiskóta

..... 2500 g	Dr. Oetker Natúr Muffin alappor
..... 1050 g	Étolaj
..... 900 g	Tojáslé teljes
..... 500 g	Joghurt (natúr)
..... 630 g	Capfruit Narancs gyümölcspüré
..... 400 g	Capfruit Narancshéj
..... 250 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré

Kakaós nehézpiskóta

..... 1250 g	Dr. Oetker Kakaós Muffin alappor
..... 530 g	Étolaj
..... 450 g	Tojáslé teljes
..... 250 g	Joghurt (natúr)
..... 320 g	Capfruit Narancs gyümölcspüré
..... 200 g	Capfruit Narancshéj

Linzertészta

..... 740 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
..... 480 g	Sütőmargarin
..... 240 g	Porcukor
..... 40 g	Tojáslé teljes

Narancsszirup

..... 800 g	Capfruit Narancs gyümölcspüré
..... 400 g	Kristálycukor
..... 100 g	Capfruit Narancshéj

..... 2000 g	BRAUN Schokobella (étcsokoládé paszta)
..... 200 g	Szeletelt mandula

Termékelkészítés

- ▶ A muffin keveréket az összetevőkkel krémkeverő lapáttal 1 percig keverjük.
- ▶ A linzertésztát 10 db, 20 cm átmérőjű tortakarikába nyújtjuk.
- ▶ A két tésztát felváltva, habzsákból, egymás közepébe töltjük, majd 180-200 °C-on, 30-40 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A narancslét a cukorral és narancshéjjal szirupnak megfőzzük és a kihűlt tortára kenjük.
- ▶ A Schokobella-t 1 percig habosítjuk, majd rákenjük a tortára és késsel mintázzuk.
- ▶ A tortát pörkölt szeletelt mandulával díszítjük.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

-

Málnás bounty

Recept 2 db termékhez



Brownies piskóta

.....	220 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor
.....	80 g	Tojáslé teljes
.....	50 g	Étolaj
.....	30 g	Víz

Málna betét

.....	120 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	340 g	Capfruit Málna gyümölcspüré
.....	20 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré

Csokoládés krém

.....	180 g	Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor
.....	180 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	180 g	Víz

Kókuszkrém

.....	70 g	Víz
.....	50 g	Cresco Cocco di sulu / Kókusz fagyalt- paszta
.....	50 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	200 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	200 g	Állati tejszín
.....	10 g	BRAUN Caribia (rumaroma)

Díszítés

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

Termékelkészítés

- ▶ A Brownies piskóta összetevőit elkeverjük és gyűrű formájú szilikonformában 180-200 °C-on 15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A málna betéthez a Capfruit püréket kiolvasztjuk és Natúr fonddal csomómentesen elkeverjük.
- ▶ A legbelső szilikonformába töltjük, kifagyasztjuk, majd kivesszük a formából.
- ▶ A csokoládés krém összetevőit összekeverjük, 1 percig habosítjuk.
- ▶ A középső szilikonformába nyomjuk.

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

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

- ▶ A közepébe a kifagyott málna betétet belehelyezzük és újra kifagyasztjuk, majd kivesszük a szilikonformából.
- ▶ Elkészítjük a kókuszkrémet, a rum aromát, a vizet a kókusz és a natúr fondot összekeverjük és a felvert vegyes tejszínnel összekeverjük.
- ▶ Az elkészült kókuszkrémet a legnagyobb szilikonformába nyomjuk és középre beletesszük az előkészített málnás csokoládé gyűrűt.
- ▶ A formát a fél Brownies piskótával lezárjuk.
- ▶ A Braun Miruar Barna meleg fényzselét felmelegítjük 70 °C-ra és visszahűtjük 45 °C-ra és a szilikonformából kivett fagyos tortánkat áthúzzuk a Miruarral.
- ▶ A képen látható módon 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