



**BRAUN**



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

# Narancsos diós szelet

Recept 12 db termékhez



## Nehéz piskótafelvert

.....	300 g	<b>Dr. Oetker Natúr Muffin alappor</b>
.....	105 g	Tojáslé teljes
.....	130 g	Étolaj
.....	75 g	Víz
.....	10 g	<b>Capfruit Narancshéj</b>

## Narancszselé

.....	260 g	<b>Capfruit Narancs gyümölcspüré</b>
.....	2 g	Fahéj, őrölt
.....	20 g	<b>Capfruit Narancshéj</b>
.....	100 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>

## Diós hab

.....	50 g	Darált dió
.....	75 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	75 g	Állati tejszín

## Termékelkészítés

- ▶ A Natúr muffin tészta összetevőit elkeverjük és egy 30×40 cm-es keretbe töltjük, majd 180 °C-on 10-15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Kihűlés után 2 db 30×20 cm-es darabra vágjuk.
- ▶ A narancszselét elkészítjük és a két lap közé töltjük.

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

**A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:**

-

- ▶ A diós habot elkészítjük és egy sima csöves nyomózsákba töltjük.
- ▶ A sütemény tetejére átlósan felhúzzuk.
- ▶ Hűtőbe helyezzük, kifagyasztjuk, majd szeleteljük.

# Török magyos torta

Recept 72 db termékhez



## Kakaós piskóta

.....	850 g	Tojáslé teljes
.....	560 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	400 g	Kristálycukor
.....	100 g	Víz
.....	60 g	<b>BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta</b>
.....	30 g	<b>Dr. Oetker Sütőpor</b>
.....	2 g	Só
.....	20 g	Kakaópor

## **BRAUN Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával**

.....	800 g	
.....	1200 g	<b>BRAUN SchokaNuga</b>

## Vaníliakrém

.....	300 g	<b>Dr. Oetker Házi krémes krémpor</b>
.....	1000 g	Tej (3,5%-os)
.....	1200 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	20 g	Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor

## Mogyorós krém

.....	200 g	<b>BRAUN SchokaNuga</b>
.....	300 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	300 g	Tejszín 35%

## Díszítés

.....	100 g	Törökmogyoró
-------	-------	--------------

### Termékelkészítés

- ▶ A kakaós piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 4 db 60x40 cm-es lapot kenünk belőle és 180-200 °C-on 10-12 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Két lapot összetöltünk a Csokoládés Kranfil's-el és hűtőben kötni hagyjuk.
- ▶ A Vaníliakrémhez a házi krémost, bourbon vaníliás cukrot és a tejet 1 percig habosítjuk, majd hozzákeverjük a felvert habot.
- ▶ Az alsó lapra rákenjük a SchokaNuga krém felét, majd a vaníliakrém felét.
- ▶ Ráarakjuk a Kranfil's-el összetöltött lapot.
- ▶ Rákenjük a SchokaNuga krém második felét és a vaníliakrém második felét.
- ▶ A krémre ráarakjuk a záró lapot.
- ▶ A sütemény tetejét díszítjük a mogyorókrémmel elkevert felvert habbal és pörkölt mogyoróval.

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

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

# Meggyes-mákos szelet

Recept 30 db termékhez



## Puszedlítésza

### Dr. Oetker Alappor Mézes puszedli készítéséhez

.....	1250 g
.....	250 g
.....	200 g
.....	30 g

## Mákos krém

### Dr. Oetker Vaníliaízű habkrémpor

.....	120 g
.....	320 g
.....	240 g

.....	120 g	Darált mák
.....	20 g	Capfruit Citromhéj

## Meggybetét

.....	400 g	Capfruit Meggy gyümölcspüré
.....	150 g	Dr. Oetker Natúr fond

## Díszítés

.....	400 g	Capfruit Meggy gyümölcspüré
.....	150 g	Dr. Oetker Natúr fond
.....	100 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

## Termékelkészítés

- ▶ A puszedlítésza összetevőit összegyűrjük, majd 20 percig hűtőben pihentetjük.
- ▶ A tésztából 4 db 60×20 cm-es lapot nyújtunk, majd 180-200° C-on 5 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A mákos krémhez a vaníliaízű habkrémport vízzel elkeverjük, majd a szobahőmérsékletű lágy krémmargarinnal, mákkal, citromhéjjal habosítjuk, a krém felét rákenjük az első réteg kihűlt puszedlítészára és ráhelyezzük a második réteg tésztát.

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

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

- ▶ A Capfruit Meggy pürét 40 °C-ra melegítjük, a Natúr fond-al elkeverjük.
- ▶ A tésztára töltjük a meggybetétet, majd ráhelyezzük a következő lap tésztát.
- ▶ A mákos krém másik felét is rákenjük a puszedlítészára és lezárjuk az utolsó réteg tésztával.
- ▶ Díszítéshez a meggy pürét felmelegítjük 40 °C-ra, majd Natúr fond-al elkeverjük, és a tésztára töltjük.
- ▶ Kihűlés után Cristaline zselével fényezzük.

## Szilikonforma:

FoodPack Kft., Pavoni KE074S FAÇON SAINT-HONORÉ

# Kókuszos csokoládés szelet

Recept 45 db termékhez



## Kókuszcsók alap

.....	1600 g	<b>Dr. Oetker Kókuszos csók makrontészta alappor</b>
.....	130 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
.....	1280 g	Víz

## Csokoládés puding

.....	180 g	<b>Dr. Oetker Vaníliaízű pudingpor</b>
.....	120 g	Kakaópor
.....	1500 g	Tej (2,8%-os)
.....	120 g	Kristálycukor

## Díszítés

.....	350 g	<b>BRAUN Miruar Barna meleg fényzselé</b>
-------	-------	---

### Termékelkészítés

- ▶ A Kókuszcsók alappor összetevőit összekeverjük, csomómentesre kikeverjük és 4 db 60×20 cm-es lapot kenünk belőle, majd 180 °C-on 20 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A krém elkészítéséhez a tej  $\frac{3}{4}$  részét felforraljuk, a tej  $\frac{1}{4}$  részében elkeverjük a pudingot, kakaót és a kristálycukrot, majd belekeverjük a forrásban lévő tejbe.

- ▶ Háromfelé osztjuk a krémet és rétegezzük a kihűlt lapokkal.
- ▶ A Miruar barna fényzselét 70 °C-ra felmelegítjük, majd 45 °C-ra visszahűtjük és a sütemény tetejére kenjük.

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

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

# Füges-karamellás szelet

Recept 30 db termékhez



## Puszedlítésza

### Dr. Oetker Alappor Mézes puszedli készítéséhez

.....	1250 g
.....	250 g
.....	200 g
.....	30 g

## Fügekrém

### Capfruit Füge (lila) gyümölcspüré Dr. Oetker Natúr fond

.....	290 g
.....	110 g

## Vaníliás-diós krém

### Dr. Oetker Vaníliaízű habkrémport

.....	60 g
.....	160 g
.....	120 g
.....	60 g
.....	10 g

## Karamelltöltelék

### BRAUN Prémium Karamell töltelék

.....	300 g
-------	-------

## Díszítés

### BRAUN Cristaline (kész hidegzsélé)

### Cresco Caramel fagylaltpaszta

.....	300 g
.....	30 g

## Termékelkészítés

- ▶ A puszedlítésza összetevőit összegyűrjük, majd 20 percig hűtőben pihentetjük.
- ▶ A tésztából 4 db 60×20 cm-es lapot nyújtunk, 180-200 °C-on 5 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A Capfruit füge pürét 40 °C-ra felmelegítjük és elkeverjük Natur fond-al, rákenjük az első réteg kihűlt puszedlítésza tetejére, majd ráhelyezzük a második réteg tésztát.

- ▶ A diós krémhez a vaníliaízű habkrémport vízzel elkeverjük, majd a szobahőmérsékletű lágy krémmargarinnal, dióval, citromhéjjal 4-5 percig habosítjuk.
- ▶ Rákenjük a tésztára, majd ráhelyezzük a harmadik lapot.
- ▶ A karamell töltelékkel rákenjük a tésztára, és lezárjuk az utolsó lappal.
- ▶ A Cristaline hidegzsélé és a Karamell fagylaltpasztát összekeverjük, majd rákenjük a tészta tetejére.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:  
**GLUTÉN, SZÓJABAB**

**Szilikonforma:**  
FoodPack Kft., Silikomart SFT450 DRESS

# Csokoládés-mangós torta

Recept 16 db termékhez 30×20 cm átmérőjű



## Brownies piskóta

.....	250 g	<b>Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor</b>
.....	100 g	Egész tojás
.....	55 g	Étolaj
.....	30 g	Víz

## Csokoládés Aranka krém

.....	130 g	<b>Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor</b>
.....	250 g	Tej (1,5%-os)

.....	200 g	<b>BRAUN Kranfil's Kókusz &amp; Mandula ízű</b>
-------	-------	---

## Mangós krém

.....	200 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	200 g	Állati tejszín
.....	220 g	<b>Capfruit Mangó gyümölcspüré</b>
.....	70 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>

## Díszítés

.....	200 g	<b>BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé</b>
-------	-------	---

## Csokoládés dísz

.....	100 g	Tej (1,5%-os)
.....	60 g	<b>Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor</b>
.....	10 g	Bársony spray Barna

## Termékelkészítés

- ▶ A Brownies tészta összetevőit összekeverjük és egy 30×20 cm-es keretbe töltjük, majd 180 °C-on 20-25 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A mangós krémhez a tejszínt kihabosítjuk és mangó gyümölcspürével, Natúr fond-al készre keverjük és egy 20×20 cm négyzet alakú szilikonformába töltjük, fagyasztjuk.
- ▶ Fagyás után a felmelegített Kranfil's Kókusz&Mandula ízű krémtöltelékkel a fagyott mangós krém tetejére kenjük, fagyasztjuk.
- ▶ Az Aranka csokoládés krémport és a tejet 2 perc alatt kikeverjük és a Kranfil's réteg tetejére kenjük.
- ▶ A kihűlt Brownies tésztával lezárjuk, sokkoljuk.
- ▶ Fagyás után kivesszük a tortát a szilikonformából.
- ▶ A Miruar fehér meleg fényzselét felmelegítjük és bevonjuk vele a tortát.
- ▶ Az Aranka csokoládés krémport 2 perc alatt kikeverjük a tejjel, és a díszítő szilikonformába kenjük, sokkoljuk.
- ▶ Fagyás után a szilikonformából kivesszük, majd bársony spray-vel lefűjjük és a tortára helyezzük.

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

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

**Szilikonforma:**  
FoodPack Kft., Pavoni TOP01 MAYA

# Pisztáciás cappuccino szelet

Recept 72 db termékhez



.....	1600 g	<b>Brownies piskóta</b>	.....	1000 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	560 g	<b>Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor</b>	.....	2 g	Só
.....	180 g	Tojáslé teljes			
.....	350 g	Víz			
.....	250 g	Étolaj			
.....		Pisztácia			

.....	80 g	<b>Cukorszirup</b>	.....	210 g	<b>Világos piskóta</b>
.....	120 g	Víz	.....	140 g	Tojáslé teljes
.....	30 g	Kristálycukor	.....	100 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....		<b>Capfruit Narancshéj</b>	.....	100 g	Kristálycukor
.....			.....	25 g	Víz
.....			.....	15 g	<b>BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta</b>
.....			.....	1 g	Só

.....	400 g	<b>Cappuccinokrém</b>	.....	600 g	<b>BRAUN Kranfil's pisztácia ízű krémtöltelék hántolt ostyával</b>
.....	500 g	<b>BRAUN Alaska-express Cappuccino Fond</b>	.....	1080 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	1000 g	Víz	.....	50 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)</b>
.....		Tejszín 35%			

.....	1000 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>	.....	600 g	<b>BRAUN Kranfil's pisztácia ízű krémtöltelék hántolt ostyával</b>
.....	2 g	Só	.....	1080 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
			.....	50 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)</b>

## Termékelkészítés

- ▶ A világos piskóta összetevőit 1 percre habosítjuk, majd egy 60x40cm-es lapot kenünk belőle és 180-200 °C-on 10-12 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt lapra rákenjük a 35-40 °C-ra felmelegített Pistáciás Kranfil's-t, hűtőben hagyjuk megkötni, majd szelet méretre felvágjuk.

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

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

- ▶ A Brownies piskóta összetevőit elkeverjük, majd 60x40 cm-es, magasított falu tepsibe kenjük és 180-200 °C-on 30-35 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A cukorszirup összetevőit felfőzzük, majd a kihűlt brownies piskótára kenjük.
- ▶ A Cappuccinokrémhez a vegyes tejszínt felverjük, majd a vízzel, sóval elkevert fond-al lazán elkeverjük és rákenjük a Brownies piskótára.
- ▶ A krém kötése után a süteményt felszeleteljük, majd a felvert MB-Top növényi habot elkeverjük a Cristaline zselével és a szeletek felére hosszában rányomjuk.
- ▶ A pisztáciás tetőket ferdén ráhelyezzük a sütemény tetejére.



# Ünnepváró Crème Brûlée torta

Recept 24 db termékhez



## Zabpelyhes tészta

.....	300 g	<b>Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor</b>
.....	120 g	Sütőmargarin
.....	40 g	Méz
.....	30 g	Víz

## Világos piskóta

.....	100 g	Tojáslé teljes
.....	120 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	50 g	Kristálycukor
.....	15 g	Víz
.....	8 g	<b>BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta</b>
.....	1 g	Só

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

## Creme Brûlée krém

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

## Fűszeres sztracsatellakrém

.....	120 g	<b>BRAUN Alaska-express Stracciatella Fond</b>
.....	150 g	Víz
.....	300 g	Tejszín 35%
.....	300 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	2 g	Fahéj, őrölt
.....	20 g	<b>BRAUN Caribia (rumaroma)</b>

## Díszítés

.....	60 g	Szeletelt mandula
.....	100 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>

## Termékelkészítés

- ▶ A világos piskóta összetevőit 1 percig habosítjuk, majd 2 db 20 cm-es átmérőjű lapot kenünk belőle és 180-200 °C-on 10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt lapokat tortakarikába rakjuk és rákenjük a forró baracklekvárt.
- ▶ A zabpelyhes tésztához az összetevőket összegyúrjuk, majd hűtőben 20 percig állni hagyjuk és a tészta kétharmadából 2 db 20 cm átmérőjű lapot nyújtunk és 180-200°C-on 10 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 kisült zabpelyhes lapokat rárakjuk a lekvárra.
- ▶ A Crème brûlée krémhez a tejtermékeket felforraltjuk, majd belekeverjük a creme brûlée krémport és forrón ráöntjük a zabpelyhes lapra.
- ▶ A sztracsatellakrémhez a vizet a fond-al és a fűszerekkel elkeverjük, majd hozzákeverjük a felvert vegyes növényi habot.
- ▶ A Crème brûlée krém kihűlése és kötése után rákenjük a sztracsatellakrémet.
- ▶ A torta szélét körbe felvert MB-Top növényi habbal feldíszítjük, majd a közepére kisütött zabpelyhes tészta morzsát és pörkölt szeletelt mandulát szórunk.

# Velemi gesztenyés szelet

Recept 16 db termékhez



	<b>Nehéz piskótafelvert</b>	
.....	250 g <b>Dr. Oetker Natúr Muffin alappor</b>	
.....	160 g Tojáslé teljes	
.....	200 g Étolaj	
.....	120 g Tej (1,5%-os)	
.....	300 g Gesztenyemassza	
.....	40 g Méz	
.....	1 g Só	

	<b>Nugátkrém</b>	
.....	300 g <b>BRAUN Bellanossa</b>	
.....	150 g <b>(nugátkrém kakaótőrettel)</b>	
.....	150 g Gesztenyemassza	

	<b>Díszítés</b>	
.....	100 g <b>BRAUN Schokobella (étcsokoládé paszta)</b>	

## Termékelkészítés

- ▶ A Natúr muffin tészta összetevőit elkeverjük és egy 30×20 cm-es keretbe töltjük.
- ▶ 180 °C-on 30-35 perc alatt készre sütjük.

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

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

- ▶ Kihülés után a Bellanossát felmelegítjük és a lereszt gesztenyemasszával elkeverjük, majd a kihült tészta tetején egyenletesen elkenjük.
- ▶ A Schokobellát felmelegítjük, majd a nugátkrém tetejére kenjük.
- ▶ Fagyas után szeleteljük, díszítjük.



## ÚJ TERMÉK!

# SchokaNuga krémtöltelék

- Cikkszám: 1395006
- Kiszerezés: 6 kg
- Felhasználásra kész krémes mogyorós töltelék, süthető.
- Sütemények, leveles tészták töltésére és bevonására is alkalmas.
- Tejszínrémek és vajkrémek ízesítésére is megfelelő.
- Vegán és gluténmentes.
- 24% Törökmogyorót, 11% kakaót és 5% kakaómasszát tartalmaz.

### Katalógusban szereplő termékek:

BRAUN Alaska-express Cappuccino Fond

BRAUN Alaska-express Stracciatella Fond

BRAUN Bellanossa (nugátkrém kakaótőrettel)

BRAUN Caribia (rumaroma)

BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

BRAUN Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával

BRAUN Kranfil's Kókusz & Mandula ízű krémtöltelék

BRAUN Kranfil's pisztácia ízű krémtöltelék hántolt ostyával

BRAUN Krémpor à la Crème Brulée

BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)

BRAUN MB-Top (növényi habalap)

BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta

BRAUN Miruar Barna meleg fényzselé

BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé

BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)

BRAUN Prémium Karamell töltelék

BRAUN SchokaNuga **ÚJ TERMÉK!**

BRAUN Schokobella (étcsokoládé paszta)

Capfruit Citromhéz

Capfruit Meggy gyümölcspüré

Capfruit Narancshéz

Capfruit Narancspüré

Cresco Caramel fagylaltpaszta

Cresco Variego Fico/ Füge

Dr. Oetker Alappor Mézes puszedli készítéséhez

Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor

Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor

Dr. Oetker Házi krémes krémpor

Dr. Oetker Instant vaníliaízű pudingkrémpor

Dr. Oetker Kókuszos csók makrontészta alappor

Dr. Oetker Natúr fond

Dr. Oetker Natúr Muffin alappor

Dr. Oetker Sütőpor

Dr. Oetker Vaníliaízű pudingpor

Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor



**MARTIN BRAUN GRUPPE**

**Martin Braun Kft.**

Mészáros u. 58/B  
1016 Budapest

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

Tel.: +36 70 526 1515