

*Szines Őszi
Sütemény választékunk*





101 Ft
/szelet*

Kávéházi Karamell torta

(48 db ca. 99 g-os szelet elkészítéséhez)

Hozzávalók:

_____	150 g	<u>Piskóta felvert:</u>
_____	100 g	Tojáslé teljes
_____	75 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____	20 g	Kristálycukor
_____	20 g	Csokoládé csepp (ét)
_____	20 g	Víz
_____	10 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
_____	600 g	BRAUN Kranfil's Karamell ízű krémtöltelék hántolt ostyával 
_____	450 g	<u>Nehéz piskóta felvert:</u>
_____	180 g	Dr. Oetker Édes-fűszeres kevertésztá alappor
_____	240 g	Tej (2,8%-os)
_____	75 g	Tojáslé teljes
_____		Étolaj
_____	690 g	<u>Töltelék:</u>
_____	690 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
_____	600 g	Víz
_____	600 g	Mascarpone
_____	600 g	Tejföl (20%)
_____	16 g	Instant kávé

_____	180 g	<u>Bevonat:</u>
_____	120 g	BRAUN Prémium Karamell töltelék
_____	60 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
_____		BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)
_____	60 g	<u>Díszítés:</u>
_____		Karamell mini fudge

Elkészítés:

A piskóta felvertből 3 db 20 cm-es lapot sütünk. Kihűlés után olvasztott Karamell Kranfil's-sel megkenjük, kihűlt nehézfelverttel lefedjük. Nehézfelvert elkészítése: a hozzávalókat kézi habverővel egyneművé keverjük, 3 db 20 cm-es karikába öntjük, 180 °C-on tűpróbáig készre sütjük. Krém készítése: a min. 70 °C-os vizet a Cheesequickkel elkeverjük, a tejtermékekkel és az instant kávéval sűrű fodoródásig habosítjuk, karikába töltjük. Dermedés után kikevert prémium karamellel lekenjük, Cristaline zselével fényesítjük. Mini karamellkockákkal díszítjük.



95 Ft
/szelet*

Joghurtos "Vilmos" szelet

(32 db ca. 150 g-os szelet elkészítéséhez)

Hozzávalók:

_____	310 g	Linzertészta:
_____	205 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____	105 g	Sütőmargarin
_____	15 g	Porcukor
_____	5 g	Tojáslé teljes
_____		Dr. Oetker Sütőpor
_____		Édes-fűszeres piskóta:
_____	500 g	Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttésza alappor
_____	200 g	Tej (1,5%-os)
_____	100 g	Tojáslé teljes
_____	90 g	Étolaj
_____	760 g	Körtebefőtt
_____		Világos piskóta:
_____	70 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____	55 g	Kristálycukor
_____	105 g	Tojáslé teljes
_____	10 g	Víz
_____	7 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
_____	5 g	Dr. Oetker Sütőpor
_____	280 g	BRAUN Kranfil's Karamell ízű krémtöltelék hántolt ostyával



Főzött krém:

_____	840 g	Víz
_____	420 g	BRAUN Käse-Frisch Hoch (alapkeverék túrórtóthoz)
_____	450 g	Natúr joghurt
_____	300 g	Tojásfehérje
_____	120 g	Kristálycukor
_____		Díszítés:
_____	100 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Elkészítés:

A linzertésztához az összetevőket összegyűrjük, majd belenyújtjuk egy 60x20 cm formába és megszurkáljuk. Az édes-fűszeres tészta összetevőit összekeverjük, ráöntjük a linzertészta alá és ráakadjuk a nagyobb darabokra vágott körtét. Az összeállított alapot 180-200 °C-on 25-30 perc alatt készre sütjük. A piskóthoz az összetevőket 2 percig habosítjuk, 60x20 cm-es lapot kenünk belőle és 180-200 °C-on 10-12 perc alatt készre sütjük. A kihűlt piskótalapot félbevágjuk, 40 °C-ra melegített karamellás Kranfil's-sel összetöltjük, hűtőben 1 órára keresztül állni hagyjuk. A kihűlt piskótát apró kockákra vágjuk. A főzött krémhez a vizet felforraljuk és belefőzzük a Käse-Frisch Hoch alapot és a joghurtot. A tojásfehérjét a cukorral habbá verjük, végül hozzákeverjük a forró főzött krémhez. A krém felét rákenjük a kisütött körtés tészta alá, rászórjuk a kockára vágott karamellás piskótát és rákenjük a maradék főzött krémet.

A süteményt hagyjuk kihűlni, Cristaline zselével fényesítjük.

*a kalkulált ár tájékoztató jellegű, a piaci ártól függően eltérhet.



107 Ft
/szelet*

Reppanós csupa csoki torta

(120 db ca. 109 g-os szelet elkészítéséhez)

Hozzávalók:

_____	300 g	Kakaós piskóta:
_____	225 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____	450 g	Kristálycukor
_____	450 g	Egész tojás
_____	50 g	Víz
_____	30 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
_____	15 g	Dr. Oetker Sütőpor
_____	30 g	Kakaópor
_____	1190 g	Brownies piskóta:
_____	260 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor
_____	130 g	Étolaj
_____	420 g	Víz
_____	420 g	Egész tojás
_____	2000 g	BRAUN Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával
_____	240 g	Csokoládékrém:
_____	2130 g	Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)
_____	65 g	Tej (3,5%-os)
_____	2450 g	Kakaópor
_____	1220 g	BRAUN Covela ét (étcsokoládé-ízű paszta)
_____	1220 g	Állati tejszín
_____	1220 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)

_____	50 g	Díszítés:
_____	360 g	Kakaópor
_____	600 g	BRAUN Mohrenglanz (étbevonó)
_____		Málna

Elkészítés:

A kakaós piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 10 db, sütőpapírral bélelt 20 cm-es tortakarikába kenjük és 180-200°C-on 6-8 percig sütjük.

A brownies piskóta összetevőit elkeverjük, majd 10 db, sütőpapírral bélelt 20 cm-es tortakarikába kenjük és 180-200°C-on 15-20 percig sütjük.

A kihűlt piskóta lapra rákenjük a 40°C-ra melegített csokoládés Kranfil's-t és rárakjuk a kihűlt brownies piskótát.

A csokoládé krémhez a tej kétharmadát felforraljuk, a keményítővel és kakaóval elkevert maradék tejjel besűrítjük.

A kihűlt keményítő alapot 2 percig magas fordulatszámon átkeverjük, hozzákeverjük a 40°C-ra felmelegített Covelát és végül a kihabosított vegyes tejszínt.

A kész krém felét rákenjük a brownies lapra, a másik felét nagy simacsöves nyomózsákból rányomjuk a tetejére.

A tortaszeletek tetejét kakaóporral, málnával és bevonó ívekkel díszítjük.

*a kalkulált ár tájékoztató jellegű, a piaci ártól függően eltérhet.



54 Ft
/desszert*

Zabkása desszert szőlővel

(100 db ca. 118 g-os desszert elkészítéséhez)

Hozzávalók:

	Mandulás piskóta:
_____ 705 g	Tojáslé teljes
_____ 355 g	Kristálycukor
_____ 470 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____ 80 g	Víz
_____ 50 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
_____ 25 g	Dr. Oetker Sütőpor
_____ 80 g	Étolaj
_____ 235 g	Szeletelt mandula
	Zabkásakrém:
_____ 4375 g	Tej (3,5%-os)
_____ 790 g	Dr. Oetker Zabkása alappor vaníliás
_____ 45 g	Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor
_____ 45 g	Citromhéj
_____ 875 g	Állati tejszín
_____ 875 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
_____ 3000 g	Szőlő

Elkészítés:

A zabkásához a tejet felforraljuk, melyhez a tűzről levéve, habverővel hozzákeverjük a zabkása alapot, a citromhéjat és a Bourbon vaníliás cukrot, 20 percig letakarva állni hagyjuk, lefőlíázva kihűtjük.

A kihűlt zabkása alapot a felvert tejszínnel elkeverjük.

A piskótához az összetevőket 2 percig habosítjuk, majd belekeverjük a pirított, összetört mandulát, majd 180-200 °C-on lapokat sütünk belőle.

A poharak aljába belenyomjuk a zabkásakrém felét és rászórjuk a kihűlt, apró kockára vágott piskótát.

A piskótára rászórjuk az összevágott szőlőt.

A szőlőre rányomjuk a maradék zabkásakrémet.

Tetejét szőlővel díszítjük.



Szicíliai citromos alma torta

(160 db ca. 115 g-os szelet elkészítéséhez, 10 darab, 20 cm átmérőjű torta)

Hozzávalók:

_____	2675 g	Zabpelyhes omlós tészta:
_____	1070 g	Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor
_____	1200 g	Sütőmargarin
_____	350 g	Krémmargarin
_____	350 g	Méz
_____	205 g	Víz
_____		Diós piskóta:
_____	245 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____	185 g	Kristálycukor
_____	370 g	Tojáslé teljes
_____	40 g	Víz
_____	25 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
_____	10 g	Dr. Oetker Sütőpor
_____	125 g	Darált dió
_____	1200 g	BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával
_____	4200 g	BRAUN Prémium Alma töltelék
_____		Citromkrém:
_____	830 g	Dr. Oetker Házi krémes krémpor
_____	1100 g	BRAUN Le Gourmet Citrom gyümölcspüré
_____	1650 g	Tej (3,5%-os)
_____	1650 g	Állati tejszín
_____	770 g	Porcukor
_____	280 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

_____ 800 g
_____ 20 g

Díszítés:

BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
Citromhéj

Elkészítés:

A zabpelyhes tésztához az összetevőket a krémmargarin kivételével összegyűrjük, vékony lapot nyújtunk belőle és 180-200 °C-on 10-15 perc alatt készre sütjük. A kihűlt zabpelyhes tésztát morzsává törjük és elkeverjük a 40 °C-ra melegített krémmargarinnal. A zabpelyhes morzsatésztát a tortakarika aljába nyomkodjuk és rákenjük a 40 °C-ra melegített fehér Kranfil's-t. A piskótához az összetevőket 2 percig habosítjuk, belekeverjük a pirított, darált diót, majd 180-200 °C-on 10 db, 20 cm átmérőjű karikában készre sütjük. A Kranfil's rétegre ráhelyezzük a kihűlt diós piskótát, végül rákenjük az almatölteléket. A citromkrémhez a házi krémes krépporral 2 percig habosítjuk a tejet és a Le Gourmet citromot, hozzákeverjük a porcukrot, tejszínstabilizáló neutrált és a felvert tejszínt. Az almatöltelékre rákenjük a citromkrémet. A tortákat hűtőben 2 órán keresztül állni hagyjuk. A torták felületét citromhéjjal elkevert Cristaline-nal lekenjük.

*a kalkulált ár tájékoztató jellegű, a piaci ártól függően eltérhet.



495 Ft
/rolád*

Erdői tekercs

(4 db rolád elkészítéséhez, mely egyenként ca. 476 g-os)

Hozzávalók:

Piskóta felvert:

_____	300 g	Tojáslé teljes
_____	150 g	Kristálycukor
_____	200 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____	70 g	Étolaj
_____	35 g	Víz
_____	20 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
_____	10 g	Dr. Oetker Sütőpor

_____ 480 g **BRAUN Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával**



Csokoládé habkrém:

_____	160 g	Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor
_____	160 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
_____	160 g	Tej (1,5%-os)

Bevonat:

_____	80 g	Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor
_____	80 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
_____	80 g	Tej (1,5%-os)

Elkészítés:

A kihűlt piskótalapot a felolvasztott Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelékkel megkenjük.

A krémhez a folyadékokat az Aranka Csokoládéval elkeverjük, közepes fordulaton sűrű fodrozódásig habosítjuk, a Kranfil's réteg felületére kenjük, majd 4 db roládot tekercselünk. Dermedés után kialakítjuk a fatörzs formát, felületét bevonjuk, dekoráljuk.

Bevonat készítése: a folyadékokat az Aranka Csokoládéval elkeverjük, közepes fordulaton sűrű fodrozódásig habosítjuk.



126 Ft
/desszert*

Meggyes csokimousse desszert

(20 db ca. 103 g-os desszert elkészítéséhez)

Hozzávalók:

	Alaptészta:
_____ 500 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor
_____ 170 g	Tojáslé teljes
_____ 110 g	Étolaj
_____ 70 g	Víz
_____ 300 g	BRAUN Fructi-Top Meggy töltelék
	Csokimousse krém:
_____ 200 g	Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor
_____ 200 g	Tej (2,8%-os)
_____ 200 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
	Rétegező:
_____ 300 g	BRAUN Le Gourmet Meggy gyümölcspüré
_____ 120 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

Elkészítés:

A brownies összetevőit összekeverjük, 30x20 cm-es tepsibe töltjük, a meggytölteléket átlósan sima csöves nyomószákból dresszírozzuk, 180 °C-on 20 perc alatt készre sütjük. Kihűlés után a desszertformájú kiszúróval 20 darabot kiszúrunk. A kiszúrt lapokat desszertformákba helyezük. A csokoládékrém összetevőit habverővel kihabosítjuk, majd a formákba töltjük, 2 órán át hűtőben állni hagyjuk. Meggyzselé elkészítése: a Le Gourmet meggyet 40 °C-ra melegítjük, benne a tejszínstabilizáló neutrált csomómentesen elkeverjük. Az elkészült zselét a kihűlt desszertekre öntjük.

71 Ft
/szelet*

Sült csokoládé torta

(120 db ca. 79 g-os szelet elkészítéséhez)

Hozzávalók:

	Linzertészta:
_____ 1000 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____ 660 g	Sütőmargarin
_____ 330 g	Porcukor
_____ 20 g	Dr. Oetker Sütőpor
_____ 40 g	Kakaópor
	Csokoládés massa:
_____ 5000 g	Dr. Oetker Csokoládés láva sütemény
_____ 1000 g	Tojáslé teljes
_____ 1000 g	Tej (3,5%-os)
	Díszítés:
_____ 1000 g	BRAUN Covela ét (étecsokoládé-ízű paszta)
_____ 300 g	Csokoládé csepp (ét)

Elkészítés:

A kakaós linzertésztát 3 mm lappá nyújtjuk, majd 20 cm-es karikába rakjuk és megszurkáljuk. A csokoládés masszához az összetevőket elkeverjük, majd ráöntjük a linzer tészta alá. A süteményt 180-200°C-on 35-40 perc alatt készre sütjük. A kihűlt sütemény tetejét Covelával bevonjuk, kötése előtt csokoládé lapocskákkal megszórjuk.

*a kalkulált ár tájékoztató jellegű, a piaci ártól függően eltérhet.

Martin Braun Kft.

1016 Budapest, Mészáros u. 58/B.
Tel.: +36 (1) 202 4816, Fax: +36 (1) 202 481
info@martinbraun.hu
www.martinbraun.hu



A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE