

*Ellenálhatatlan Finomságok
Karácsonyra*





Angyalok Szilváslepénye

32 db szelethez (60x20-as kerethez)

Hozzávalók:

Alaptészta:

_____ 250 g	BRAUN Quarkett (túrós alapkeverék gyúrt tésztákhoz)
_____ 250 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____ 100 g	Tojáslé teljes
_____ 150 g	Víz
_____ 50 g	Sütőmargarin
_____ 100 g	Kandírozott narancshéj

Szilvás réteg:

_____ 1000 g	Szilva
_____ 20 g	Kristálycukor
_____ 2 g	Fahéj, őrölt

Máktöltelék:

_____ 250 g	Darált mák
_____ 250 g	Porcukor
_____ 210 g	Tej (2,8%-os)
_____ 20 g	Dr. Oetker Lékötő

Dekoráció:

_____ 100 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
-------------	---

Elkészítés:

1. A tészta összetevőit bedagasztjuk 2 perc lassú, 4 perc gyors fordulaton, belekeverjük a kandírozott narancshéjat, 20 perc pihentetés után 60x20-as téglalappá nyújtjuk és a keretbe helyezzük.
2. A máktöltelékét összekeverjük és a tésztára kenjük.
3. A szilvákat elnegyedeljük és szorosan egymás mellett a máktöltelékre helyezzük. Fahéjas cukorral meghintjük.
4. 180 °C-on 35-40 perc alatt készre sütjük.
5. Kihűlés után Cristallinnal fényesítjük.

40 Ft /szelet*
1 szelet=78 g

Tipp: A Quarkett alaptésztából Stollen golyót is készíthet, mely minden Karácsonykor az egyik legsikeresebb receptünk. Pontos receptleírást a kiadvány 11. oldalán talál.



Datolyás-narancsos Adventi koszorú

20 szelethez (2 db kalácshoz)

Hozzávalók:

_____ 250 g	Alaptészta: BRAUN Quarkett (túrós alapkeverék gyúrt tésztákhoz)
_____ 250 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____ 100 g	Tojásle teljes
_____ 150 g	Víz
_____ 50 g	Sütőmargarin

_____ 160 g	Máktöltelék: Darált mák
_____ 160 g	Porcukor
_____ 105 g	Tej (2,8%-os)
_____ 10 g	Dr. Oetker Lékötő
_____ 100 g	Datolya

_____ 420 g	Narancs töltelék: BRAUN Multicream Narancs krémtöltelék
-------------	--

_____ 60 g	Dekoráció: BRAUN Cristaline (kész hidegzsélé)
------------	--

Elkészítés:

1. A tészta összetevőit bedagasztjuk 2 perc lassú, 4 perc gyors fordulaton, 20 perc pihentetés után 40x20-as téglalappá nyújtjuk.
2. A máktölteléket összekeverjük és a tésztára kenjük.
3. A narancs tölteléket simacsöves nyomózsákból átlósan a mákrétegre nyomjuk.
4. A datolyát apróra vágjuk, egyenletesen a mákrétegre szórjuk.
5. Feltekerjük csigának és félbevágjuk.
6. A két szálát összefonjuk és kör alakú formába helyezzük, 30 percig pihentetjük.
7. 180 °C-on 35-40 perc alatt készre sütjük.
8. Kihűlés után vesszük ki a formából és Cristalinnal fényezzük.

Tipp: A tölteléket egyéb szezonális gyümölccsel is elkészítheti. Datolya helyett lehet akár aszalt fügével, vörös áfonyával vagy arany mazsolával is tölteni.



Cseppnyi mákos-túrós desszert

12 db desszerthez

Hozzávalók:

	Alaptészta:
_____ 450 g	Dr. Oetker Gluténmentes muffin alappor
_____ 150 g	Tej (1,5%-os)
_____ 150 g	Tojásle teljes
_____ 150 g	Étolaj
_____ 50 g	Darált mák
	Túrókrém:
_____ 150 g	Víz
_____ 80 g	Állati tejszín
_____ 80 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
_____ 80 g	BRAUN Alaska-express Túró Fond
_____ 4 g	Narancshéj
_____ 2 g	BRAUN Szízia (citrom aroma)
	Meggykrém:
_____ 120 g	BRAUN Le Gourmet Meggy gyümölcspüré
_____ 60 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
_____ 30 g	Víz
_____ 10 g	BRAUN Le Gourmet Citrom gyümölcspüré
	Dekoráció:
_____ 3 g	BRAUN Gold Sparkl díszítő zselé

Elkészítés:

1. A muffin tészta összetevőit közepes fordulaton lapátkeverővel, 2 perc alatt egyenművé keverjük, mákkal dúsítjuk, 30x20-as keretben, 180-190 °C-on (karikahőmérsékleten) 11-15 perc alatt készre sütjük.
2. Kihűlés után a cseppformákat a tésztából kiszúrjuk, majd a formába visszahelyezve a túrókrémet rátöltjük.
3. Túrókrém elkészítése: a min. 25 °C-os vizet a Alaska-express Túró Fonddal elkeverjük, felvert habbal lazítjuk, Szízia citrom aromával és narancshéjjal ízesítjük.
4. Gyümölcszselé elkészítése: a folyadékokat min. 40 °C-ra melegítjük és hozzákeverjük a Tejszínstabilizáló neutrál.
5. Felületét a 25 °C-ra visszahűtött gyümölcszselével lezárjuk.
6. Gold sparkl zselével fecskendezzük.

Tipp: A sütőformák használatát megkönnyíti a Dr. Oetker Formaleválasztó spray alkalmazása.

Fontos Információ: A Dr. Oetker Gluténmentes muffin alappor kivételével, a többi összetevő GLUTÉN-t tartalmazhat.

120 Ft /desszert*
1 desszert=123 g



Édesfűszeres Sajttorta

32 db szelethez

Hozzávalók:

Nehéz piskóta felvert:

600 g	Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttésztá alappor
240 g	Tej (1,5%-os)
100 g	Étolaj
120 g	Tojáslé teljes
640 g	Meggybefőtt magozott

Világos piskóta:

160 g	Tojáslé teljes
80 g	Kristálycukor
105 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
20 g	Víz
10 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
5 g	Dr. Oetker Sütőpor
20 g	Étolaj
100 g	Sárgabarack lekvár

Sajttortakrém:

500 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
500 g	Víz (50 °C)
860 g	Natúr joghurt

Dekoráció:

400 g	BRAUN Bellanossa (nugátkrém kakaótőrettel)
100 g	BRAUN Mohrenglanz (étbevonó)
100 g	BRAUN MB-Bon Blanca (fehér bevonó)

Elkészítés:

1. Az édesfűszeres nehézpiskóta összetevőit elkeverjük, egy 60x20 cm-es magasított falú tepsibe öntjük, rászórjuk a magozott meggyet és 180-200 °C-on 20-25 perc alatt készre sütjük.
2. A világos piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, 2 db 60x20 cm-es lapot kenünk belőle, 180-200 °C-on 8-10 perc alatt készre sütjük.
3. Az egyik kihűlt világos piskótalapot lekenjük a forró sárgabarack lekvárral, rárajuk a kihűlt meggyes édesfűszeres piskótát.
4. A sajttorta krémhez a Cheesequick-et a forró vízzel elkeverjük, 5 percig habosítjuk a natúr joghurttal.
5. A krémet ráöntjük az édesfűszeres piskótára és lezárjuk a második világos piskótalappal.
6. A süteményt hűtőben a krém kötéséig állni hagyjuk, majd a 40 °C-ra melegített Bellanossa-val bevonjuk, kötése után bevonódíszekkel díszítjük.

102 Ft /szelet*
1 szelet=136 g

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



Perzselt habos Dió torta

24 szelethez (2 db 20 cm-es tortához)

Hozzávalók:

	Alaptészta:
_____ 360 g	Dr. Oetker Gluténmentes muffin alappor
_____ 125 g	Tojáslé teljes
_____ 120 g	Tej (1,5%-os)
_____ 120 g	Étolaj
_____ 26 g	Kakaópor
_____ 300 g	BRAUN Fructi-Top Narancs töltelék
	Gluténmentes piskóta:
_____ 110 g	Dr. Oetker Gluténmentes muffin alappor
_____ 30 g	Étolaj
_____ 80 g	Tojáslé teljes
_____ 5 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
	Tejszínkrém:
	Fehér alap:
_____ 400 g	Tej (1,5%-os)
_____ 50 g	Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)
_____ 40 g	Kristálycukor
_____ 80 g	Állati tejszín
_____ 80 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
_____ 70 g	Darált dió
_____ 10 g	Zselatin
_____ 100 g	Víz
_____ 4 g	BRAUN Sizilia (citrom aroma)
_____ 4 g	Fahéj, őrölt
	Windhab:
	Tojásfehérje:
_____ 80 g	Víz
_____ 20 g	BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)
_____ 60 g	Kristálycukor

Cukorszirup:

_____ 120 g	Kristálycukor
_____ 50 g	Víz

Elkészítés:

1. A muffin tészta összetevőit közepes fordulaton lapátkeverővel, 2 perc alatt egyneművé keverjük, 2 db 20 cm átmérőjű karikába töltjük, felületét kakaóporral meghintjük, a Fructi-Top Narancs-töltelékkel körkörösén a tészta felületére dresszírozzuk, 180-190 °C-on (karikahőmérsékleten) 20-25 perc alatt készre sütjük.
2. Krém elkészítése: a Gustinból, a tejből és a kristálycukorból alapkrémet főzünk, kihűlés után átkeverjük és darált dióval, Sizilia citrom aromával és őrölt fahéjjal ízesítjük, felvert vegyes habbal lazítjuk, zselatin oldattal rögzítjük. A kihűlt tésztafelületekre félgömb alakban rákenjük.
3. Kisütött piskótalappal lezárjuk.
4. Piskótalap elkészítése: Az összetevőket 2 perc alatt kihabosítjuk, 2 db 20 cm-es átmérőjű korongot kenünk ("doboslap") és 210 °C-on 6 perc alatt világosra sütjük.
5. Windhab elkészítése: az Ovasilt hideg vízzel elkeverjük és a kristálycukorral kemény habbá verjük. Közben a kristálycukrot a vízzel golyópróbáig főzzük, a tojásfehérjéhez fokozatosan hozzácsorgatjuk és hűlésig tovább verjük.
6. Windhabbal dresszírozzuk és flambírozó pisztollyal felületét megpirítjuk.

Fontos Információ: A Dr. Oetker Gluténmentes muffin alappor kivételével, a többi összetevő GLUTÉN-t tartalmazhat.

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



Roppanós Hógolyó torta

80 db szelethez

Hozzávalók:

	Világos piskóta:
_____ 630 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____ 460 g	Kristálycukor
_____ 920 g	Tojásle teljes
_____ 100 g	Víz
_____ 60 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
_____ 30 g	Dr. Oetker Sütőpor
_____ 500 g	BRAUN Kranfil's Fehérsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával
	Kókuszkrém:
_____ 160 g	Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)
_____ 1300 g	Tej (3,5%-os)
_____ 1000 g	Kókuszreszelék
_____ 1000 g	Tej (3,5%-os)
_____ 2500 g	Állati tejszín
_____ 900 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
_____ 300 g	Porcukor
	Díszítés:
_____ 1100 g	BRAUN Kranfil's Fehérsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával
_____ 250 g	Kókuszreszelék

Elkészítés:

1. A világos piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, lapokat kenünk belőle, 180-200 °C-on 10-12 perc alatt készre sütjük.
2. A kihűlt világos piskótalapokból a bombaformához a kiszúró formával lapokat szúrunk, majd kibéleljük a bombaformákat.
3. A piskótából 20 db, 8 cm átmérőjű lapot szúrunk, amiket 50 g hideg fehérsokoládés Kranfil's-el összetöltünk. A megmaradt piskótából 10 db lezáró lapot szúrunk ki.
4. A kókuszkrémhez a tejjel és a Gustin-nal alapkrémet főzünk. A kókuszt a tejjel felforrósítjuk, majd hagyjuk kihűlni. A kihűlt alapkrémet, kókuszalapot, porcukrot, tejszínstabilizáló neutrállal elkeverjük, majd lazán hozzákeverjük a tejszínhabot.
5. A piskótával kibélelt bombaformákat félig megtöltjük krémmel, majd belerakjuk a fehérsokoládés Kranfil's-el töltött betétet.
6. A formát feltöltjük a megmaradt krémmel, majd a kiszúrt lapokkal lezárjuk.
7. A tortákat a krém kötéséig hűtőben állni hagyjuk, majd kifordítjuk a formából, felületüket lekenjük 30-35°C-ra melegített fehérsokoládés Kranfil's-el és kókuszreszelékkel panírozzuk.

64 Ft / szelet*
1 szelet=54 g

Tipp: A Fehérsokoládé ízű Kranfil's helyett ízlés szerint használhat Karamell ízű- vagy Csokoládé ízű Kranfil's-t is.

Tipp: A hógolyó forma kialakításához szükséges Bombaforma szett cégünkötől megrendelhető. Részletek a kiadvány hátulján!

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



Fűszeres Karácsonyi Creme brulée

100 db szuffléhoz

123 Ft /szufflé*
1 szufflé=116 g

Hozzávalók:

	Creme brulée krém:
_____ 4210 g	Állati tejszín
_____ 2525 g	Tej (3,5%-os)
_____ 1265 g	BRAUN Krémpor á la Crème Brulée
_____ 8 g	Szegfűszeg
	Zabpelyhes tészta:
_____ 620 g	Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor
_____ 80 g	Méz
_____ 250 g	Sütőmargarin
_____ 50 g	Víz
	Díszítés:
_____ 500 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
_____ 500 g	Állati tejszín
_____ 1200 g	Füge
_____ 500 g	Áfonya

Elkészítés:

1. A zabpelyhes tészta összetevőit összegyúrjuk, 3 mm-es lappá nyújtjuk, 180-200 °C-on 10-12 percig sütjük.
2. Kihűlés után összetörjük morzsává.
3. A creme brulée-hez a tejszínt, a tejet és a szegfűszeget felforraljuk, a krémport belekeverjük. 100 db creme brulée/szufflé tálkába adagoljuk.
4. A krém megkötése és kihűlése után a tetejére nyomjuk a felvert tejszínt, szeletelt fügével és áfonyával díszítjük, végül zabpelyhes morzsával megszórjuk.

Tipp: A Creme Brulée elkészítéséhez szükséges szufflé tálkát cégünkől megvásárolhatja. Részletek a kiadvány hátulján!



Gyertya desszert

12 db desszerthez

Hozzávalók:

	Kakaós nehéz felvert:
_____ 250 g	Dr. Oetker Kakaós Muffin alappor
_____ 90 g	Tojásle teljes
_____ 105 g	Étolaj
_____ 70 g	Víz
_____ 70 g	Darált dió
	Mandarinkrém:
_____ 35 g	BRAUN Alaska-express Mandarin Fond
_____ 40 g	Víz
_____ 80 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
_____ 90 g	Állati tejszín
	Bevonat:
_____ 25 g	BRAUN Fructi-Top Narancs töltelék
_____ 15 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
	Csokoládékrém:
_____ 85 g	Állati tejszín
_____ 90 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
_____ 25 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
_____ 35 g	Víz
_____ 10 g	Cresco Cacao Noblesse
	Dekoráció:
_____ 20 g	BRAUN MB-Bon Blanca (fehér bevonó)

Elkészítés:

1. A kakaós nehéz felvert összetevőit a dió kivételével közepes fordulaton lapátkeverővel, 2 perc alatt egyenművé keverjük, hozzákeverjük a diót és 12 db muffinsütő formába dresszírozzuk.
2. 180-190 °C-on (karikahőmérsékleten) 11-15 perc alatt készre sütjük.
3. A mandarinkrémhez az Alaska-express Mandarin Fondot a min. 25 °C-os vízzel elkeverjük, felvert habbal lazítjuk, hengeres desszertformába dresszírozzuk, felületét Fructi-Top Narancssal és Cristaline zselével fényezzük.
4. Dermedés után a formából kiszedve a kihűlt muffin tetejére helyezzük.
5. A min. 25 °C-os vizet a tejszínstabilizáló neutrállal elkeverjük, felvert habbal lazítjuk, Cacao Noblesse-sel ízesítjük. A muffin felületére sima csöves nyomószákkal dresszírozzuk.
4. MB-Bon Blanca bevonóból fecskendezett lángnyelvel dekoráljuk.

72 Ft /desszert*
1 desszert=90 g

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



Gesztenyés málnás desszert

20 db desszerthez

Hozzávalók:

Brownies piskóta:	
_____ 330 g	Dr. Oetker Brownies kakaószésza alappor
_____ 120 g	Tojásle teljes
_____ 70 g	Étolaj
_____ 30 g	Víz
Házikrémes krém:	
_____ 120 g	Dr. Oetker Házikrémes krémpor
_____ 400 g	Tej (2,8%-os)
Málnakrém:	
_____ 300 g	BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcsörüé
_____ 120 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
Gesztenyekrém:	
_____ 65 g	Gesztenyemassza
_____ 35 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
_____ 40 g	Víz
_____ 80 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
_____ 80 g	Tejszín 30%
Díszítés:	
_____ 200 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
_____ 100 g	Gesztenyemassza
_____ 60 g	Málna

Elkészítés:

1. A brownies tészta összetevőit elkeverjük, 180-200 °C-on, 20-25 perc alatt, 1,5 cm vastag lapot sütünk belőle.
2. Kihűlés után ovális desszertforma kiszúróval 20 lapot szúrunk belőle és formaleválasztóval kifűjt ovál formába rakjuk őket.
3. A Házikrémes krémpor a tejjel kihabosítjuk, sima csöves nyomózsákkal rányomjuk a piskótára.
4. A Le Gourmet málna gyümölcsörüé a Tejszínstabilizáló neutrállal elkeverjük, ráadagoljuk a Házikrémes krémre.
5. A gesztenyekrémhez a gesztenyörüé lereszeli, hozzákeverjük a vizet és a Tejszínstabilizáló neutrált, majd a felvert vegyes habot.
6. A málnakrém kötése után a formákat színültig töltjük a gesztenye krémmel, majd felületüket elsimítjuk.
7. A desszertek tetejét felvert MB-Toppal, reszelt gesztenyörüével és friss málnával díszítjük.
8. A betöltött desszerteket hűtőben kötésig állni hagyjuk, majd a desszertformából kinyomjuk.

Tipp: A sütőformák használatát megkönnyíti a Dr. Oetker Formaleválasztó spray alkalmazása.

106 Ft /desszert*
1 desszert=105 g



Évről évre
az egyik
legkedveltebb
Karácsonyi recept!

Stollen golyó

166 db desszerthez

700 Ft/kg*
1 db desszert
= ca. 20 g

Hozzávalók:

Alaptészta:

_____ 700 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____ 700 g	BRAUN Quarkett
_____ 420 g	Víz
_____ 280 g	Tojás
_____ 70 g	Sütőmargarin

_____ 300 g	Gyümölcs, kandírozott
_____ 200 g	Dió, durvára vágott
_____ 100 g	Csokoládé csepp, sütésálló

Panírozás:

_____ 350 g	Kristálycukor
_____ 50 g	Dr. Oetker Bourbon Vaniliás cukor
_____ 350 g	Krémmargarin vagy vaj

Elkészítés:

1. A tészta hozzávalóit dagasztógéppel gyors fokozaton 4 percig dagasztjuk. A kandírozott gyümölcsöt, a sütésálló csokoládét és a durvára vágott diót csak a dagasztás végén keverjük a tésztához. Dagasztás után 20 percig pihentetjük.
2. Pihentetés után 2 cm átmérőjű rudakat sodrunk, 1,5-2 cm-es darabokra vágjuk, sütőlemezre helyezük és 5 percig pihentetjük. 180-200 °C-on maximum 10 perc alatt világosra sütjük.
3. Kihűlés után a golyókat olvasztott margarinban és kristálycukorban megforgatjuk.

Tipp: A Stollen golyó ízvilága tovább gazdagítható, ha a kristálycukorba egy csipetnyi fahéjat is teszünk, majd abban forgatjuk meg a golyókat.

A süteményeink elkészítését megkönnyítő eszközeink:

Szufflé forma

- _____ 9 cm átmérőjű (100 ml-es)
- _____ sokféle süteményhez felhasználható
- _____ 12 db/ karton
- _____ Cikkszám: **3000234**



Bombaforma kiszúróval

- A csomag tartalma:
- _____ 1 db palást kiszúró
 - _____ 2 db bombaforma
 - _____ Cikkszám: **1940001**



Desszert szett Csepp forma

- A csomag tartalma:
- _____ 1 db lapkiszúró
 - _____ 15 db-os csepp formájú sablon és kinyomó
 - _____ Cikkszám: **1939501**



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