

Édes Húsvéti Desszert Ötletek!



Epres Nyuszi Puffancs



Dresszírozható nehézfelvert

500 g Dr. Oetker Natúr Muffin alappor
175 g Egész tojás
210 g Étolaj
70 g Víz

Fehér Covela-krém

200 g Tej
100 g BRAUN Covela (fehércsokoládé ízű paszta)
140 g BRAUN Süthető Eperőtölték
100 g BRAUN MB-Top (növényi habalap)
24 g Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)

Bevonat

140 g 10%-os porcukros margarinkrém

Burkolás

490 g Dr. Oetker Nyújtható Dekormassza (fehér)
Zöld ételszínezék

Nyuszi dekor

140 g Dr. Oetker Nyújtható Dekormassza (fehér)

A nehézfelvert összetevőit lapátkeverővel egyneműre keverjük, szilikonos sütőpapírra 15-ös sima csővel 28 tallért dresszírozunk. Ezután 180 - 200 °C -on 8-12 percig sütjük. Tejből Gustinnal krém alapot főzünk, kihűlés után az olvasztott Covela fehérrel dúsíjuk, felvert habbal lazítjuk. Két tallért összetöltünk: az alsó tallér közepére az MB Eperőtöltéket dresszírozzuk, a Covelás krémmel készsre töltjük. 14 darab desszertet dermedés után a kihabosított margarin krémmel vékonyan lekenjük. A desszerteket a zöldre színezett nyújtható dekormasszával burkoljuk, figurával dekoráljuk.

14 db desszert elkészítéséhez

Dresszírozható nehézfelvert

500 g Dr. Oetker Natúr Muffin alappor
175 g Egész tojás
210 g Étolaj
70 g Víz

Nugátos krém

200 g Tej
24 g Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)
100 g BRAUN Bellanossa (nugátkrém kakaóíréttel)
100 g BRAUN MB-Top (növényi habalap)

Bevonat

160 g BRAUN Multicream Málna tölték

Panírozás

160 g BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)

Nyuszi dekor

140 g Dr. Oetker Nyújtható Dekormassza (fehér)

A nehézfelvert összetevőit lapátkeverővel egyneműre keverjük, szilikonos sütőpapírra 15-ös sima csővel 28 tallért dresszírozunk. Ezután 180 - 200 °C -on 8-12 percig sütjük. Tejből Gustinnal krém alapot főzünk, kihűlés után az olvasztott Bellanossával dúsíjuk, felvert habbal lazítjuk. Két tallért összetöltve 14 darab desszertet dermedés után a kikevert multi málnával vékonyan lekenjük, majd krokellával teljesen panírozzuk, figurával dekoráljuk.

Málnás Nyuszi Puffancs



Húsvéti Virág Desszert



100 db, 60g-os desszert elkészítéséhez

Duplapelyhes tészta

1240 g Dr. Oetker Duplapelyhes sütemény alappor purpur búza- és zabpehellyel
160 g Méz
500 g Sütőmargarin
100 g Víz

Muffin tészta

1580 g Dr. Oetker Natúr Muffin alappor
550 g Egész tojás
660 g Étolaj
200 g Víz
35 g Kakaópor

Gyümölcskrém

825 g BRAUN Le Gourmet Vegyes-piros gyümölcspüré
425 g Víz
125 g Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)

Diszítéshez

100 g BRAUN Covela fehér (fehércsokoládé-ízű paszta)

A Duplapelyhes tészta összetevőit, 2 perc lassú, 4 perc gyors fokozaton összegyúrjuk, majd 3 mm-es lappá nyújtjuk és virág kiszúróval 100 db lapot szúrunk belőle. A muffin tésztát felváltva a kiszúrt virág mintára nyomjuk. Az összeállított muffinos lapokat 180-200 °C-on 10 perc alatt készre sütjük. A Le Gourmet Vegyes-piros gyümölcspürét a cukorral felforraltjuk, majd a Gustinnal elkevert vízzel besűrítjük. A kisült és kihűlt virágformák közepéről a muffintésztát kiszúrjuk, majd az üregbe töltjük a kihűlt és átkevert piros gyümölcskrémet.

Húsvéti Koszorú



Quarkett tészta

250 g BRAUN Quarkett (túrós alapkeverék gyúrt tésztákhoz)
250 g Liszt
100 g Egész tojás
150 g Víz
50 g Sütőmargarin

Eper tölték

280 g BRAUN Süthető eperőtölték
20 g Dr. Oetker Lékötő

Túrótölték

180 g Túró
40 g Tojás
60 g Cukor
20 g Dr. Oetker Lékötő

Diszítés

30 g BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

A tészta összetevőit bedagasztjuk, majd 10 percig pihentetjük. A tésztát két részre osztjuk, majd mindkét tésztát 70 x 25 cm-re kinyújtjuk. Az egyik tésztára a túrót, a másikra az eperőtöltéket egyenletesen rákenjük, majd roládnak feltekerjük őket. A roládokat hosszába ketté vágjuk, majd az epreset a túróssal összefonjuk. Az elkészült koszorút sütőformába helyezzük és 30 percig pihentetjük. 180 °C-on 40 perc alatt készre sütjük. Kihűlés után a formából kiszedjük és Cristaline-nal fényezzük.

Húsvéti Citromos Szelet



A linzer tésztát begyúrjuk és 2 db 2 mm-es 23 cm átmérőjű lapot nyújtunk belőle. A süteményhez Quarkett tésztát dagasztunk, 30 percig pihentetjük, majd kétfelé osztjuk. A tésztákat 25 x 70 cm-es lapokká nyújtjuk. A citromlevet a tej kétharmadával és a kristálycukorral felforraljuk, majd a Gustinnal elkevert egyharmad tejjel besűrítjük. Kihülés után átkeverjük, a lapokra kenjük, majd feltekerjük roládnak. A roládokat hosszában ketté vágjuk, egymásra helyezve összefonjuk és egyenletesen a linzerlapokra helyezzük. 180 °C-on 35 perc alatt készre sütjük. Elkészítjük a citromkrémet: a vizet és a citromlevet felmelegítjük 50-60 °C-ra, majd hozzákeverjük a Cheesequick-et, mascarponeval és a tejjel le kihabosítjuk. Az elkészült krémet a kihűlt tésztára töltjük és 2 órára hűtőbe helyezzük. A rózsá aromás Le Gourmet Licsi-málna gyümölcspürét a vízzel összekeverjük, 1/4-ed részét a Gustinnal simára keverjük, a maradék folyadékot felforraljuk, péppel besűrítjük. Kihülés után átkeverjük, a torták felületét lekenjük, Cristaline-nal fényezzük. Citromtöltekek helyett Eper-töltekekkel is elkészíthető.

2 db, 23 cm átmérőjű, 600 g-os torta elkészítéséhez

Linzer tészta

225 g Liszt
75 g Porcukor
150 g Sütőmargarin
7,5 g Dr. Oetker Sütőpor
30 g Egész tojás

Quarkett tészta

250 g BRAUN Quarkett
(túrós alapkeverék gyúrt tésztákhoz)

250 g Liszt
100 g Egész tojás
150 g Víz
25 g Sütőmargarin

Citrom töltelék

250 g Citromlé (40 %-os)
250 g Tej
60 g Dr. Oetker Gustin
(étkezési keményítő)
50 g Kristálycukor

Citromos krém

250 g Víz
250 g Citromlé (40 %-os)
500 g BRAUN Cheesequick
(túrótorta-krémpor)
440 g Tejföl
440 g Mascarpone
Diszítés
100 g BRAUN Cristaline
(kész hidegzselé)
340 g BRAUN Le Gourmet
Licsi-málna gyümölcspüré
rózsá aromával
170 g Víz
40 g Dr. Oetker Gustin
(étkezési keményítő)

Joghurtos gyümölcs galuska



Piskóta felvert

150 g Egész tojás
100 g Liszt
75 g Kristálycukor
10 g BRAUN MB-Xpress
emulgeáló paszta
5 g Dr. Oetker Sütőpor

Joghurt krém

250 g Víz
250 g Friss joghurt
40 g Dr. Oetker Gustin
(étkezési keményítő)
25 g Citromlé (40 %-os)

Tojásfehérje

150 g Víz
15 g BRAUN Ovasil
(tojásfehérje-készítmény)
130 g Kristálycukor

Citromos szirup

150 g Cukorszirup szálerős
50 g Citromlé (40 %-os)

Gyümölcs öntet

450 g BRAUN Le Gourmet
Feketeribizli gyümölcspüré

450 g Víz

35 g Dr. Oetker Gustin
(étkezési keményítő)

120 g Kristálycukor

Diszítés

100 g BRAUN MB-Top
(növényi habalap)
200 g Friss vegyes pirosgyümölcs
50 g BRAUN MB-Bon Blanca
(fehér bevonó)

A piskóta hozzávalóit kihabosítjuk 200-210 °C-on 10-12 perc alatt készre sütjük. Vízet a joghurtal összekeverjük, a folyadék 1/4-részét a Gustinnal kikeverjük. A folyadékot felforraljuk, a kikevert péppel sűrítjük. A vízzel elkevert Ovasilt a cukorral felferjük, takaréklángon a meleg alaphoz keverjük. A piskóta lapot cukorsziruppal meglocsoljuk 3 rétegben krémmel megtöltjük. A Le Gourmet Feketeribizli gyümölcspürét összekeverjük a vízzel és a pudingporral öntetet főzünk. Kihülés után 20 db 9 cm átmérőjű (100 ml-es), formaleválasztóval lefűjt porcelánformába adagoljuk, öntettel lezárjuk, dekoráljuk.

Málna ibolyás mini torta



10 db mini torta elkészítéséhez

Felvert

400 g 20 db 10 cm átmérőjű
piskóta lap korong
400 g 20 db 10 cm átmérőjű
csokispiskóta lap korong

Gyümölcskrém

660 g BRAUN Le Gourmet Málna-
áfonya gyümölcspüré
ibolya aromával

340 g Víz

80 g Dr. Oetker Gustin
(étkezési keményítő)

Joghurt tejszínkrém

320 g BRAUN MB-Top
(növényi habalap)
320 g Víz
160 g BRAUN Alaska-express
Joghurt tejszínstabilizáló

Bevonat

100 g BRAUN Covela ét
(étcsokoládé-ízű paszta)
500 g BRAUN Covela fehér
(fehércsokoládé-ízű paszta)
250 g BRAUN Cristaline
(kész hidegzselé)
Diszítés
150 g BRAUN MB-Top
(növényi habalap)
50 g Le Gourmet Málna-áfonya
gyümölcspüré ibolya
aromával
50 g BRAUN MB Bon fehér
100 g Piros gyümölcs

A Le Gourmet Málna-áfonya gyümölcspürét a vízzel összekeverjük, 1/4-részét a Gustin-nal sima péppé keverjük. A gyümölcspürét felforraljuk és a Gustin-os péppel besűrítjük, hűtjük. A tejszínkrémhez az Alaska-express Joghurtot vízzel (min 22 °C-os) összekeverjük, felvert habbal lazítjuk. A krém felét 10 db csokoládés felvert korongra töltjük, piskóta felvert koronggal lefedjük és a gyümölcs krémből 700g-ot szétosztva megkenjük. A második piskóta felvert koronggal lefedjük, tejszínkrémmel töltjük, ráhelyezzük a csokoládés felvert korongot. A maradék gyümölcskrémet Cristaline-nal kikeverjük, felületre fényezzük. Szilikonos sütőpapírból a torta magasságának és kerületének megfelelő hosszúságú csíkot vágunk. Dermelés után oldalát Covellákkal bevonjuk, dekoráljuk. Diszítéshez a Le Gourmet Málna-áfonya pürét ibolya aromával min. 20 °C-ra melegítjük, MB- Top növényi felvert habbal lazítjuk, dresszírozzuk.

36 db, 140g-os szelet elkészítéséhez

Húsvéti Barackos-krémes szelet

Muffin tészta

1000 g Dr. Oetker Natúr
muffin alappor

420 g Étolaj
350 g Egész tojás
250 g Víz
20 g Kakaópor
40 g Víz

Házikrémes krém

400 g Dr. Oetker Házi
krémes krémpor
1350 g Tej (3,5%)

Sárgabarack gyümölcskrém

330 g BRAUN Le Gourmet
Sárgabarack gyümölcspüré
170 g Víz
50 g Dr. Oetker Gustin
(étkezési keményítő)
50 g Kristálycukor

Töltelék

400 g BRAUN Multicream
Narancs töltelék
300 g BRAUN Prémium
Karamell töltelék

Diszítés

200 g BRAUN Cristaline
(kész hidegzselé)

A muffin tésztához az összetevőket krémkeverő lapáttal közepes fordulatszámon 2 percig keverjük, majd 500 g tésztát 20 g kakaóval és 40 g vízzel elkeverünk. A világos piskótát, kettő formaleválasztóval kifűjt, 60x20cm-es magasított falú sütőtálcába kenjük, majd a barna piskótátésztát átlósan csikokban rányomjuk. A tetejére a Multicream Narancs és a Prémium Karamell tölteléket felváltva a kakaós csikokra merőlegesen rádresszírozzuk. Az összeállított piskótát 180-200 °C-on 20-25 perc alatt készre sütjük. A házi krémes krémhez a tejet a Házi krémes krémporral 2 percig habosítjuk. A kihűlt piskótákat a töltelékes résszel egymás felé fordítva a házi krémes krém kétharmadával összetöltjük. Tetejére rákenjük a házi krémes krém egyharmadát, majd meghúzzuk fésűs kártyával. A Le Gourmet Sárgabarack gyümölcspürét a cukorral felforraljuk, majd a Gustinnal elkevert vízzel besűrítjük. A kihűlt gyümölcspürét 1 percig magas fordulaton keverjük, majd rákenjük a sütemény tetejére, Cristaline-nal fényezzük.



100 db, 110 g-os szufflé formás desszert elkészítéséhez

Muffin tészta

1580 g Dr. Oetker Natúr Muffin
alappor
550 g Egész tojás
660 g Étolaj
105 g Víz
105 g Citromlé (40 %-os)

Házikrémes krém

1150 g Dr. Oetker Házi krémes
krémpor
3850 g Tej (3,5%)

Vegyes piros Gyümölcskrém

445 g BRAUN Le Gourmet
Vegyes-piros gyümölcspüré
225 g Víz
70 g Dr. Oetker Gustin
(étkezési keményítő)
70 g Kristálycukor

190 g BRAUN Cristaline
(kész hidegzselé)

Mangó gyümölcskrém

625 g BRAUN Le Gourmet Mangó
gyümölcspüré

320 g Víz
95 g Dr. Oetker Gustin
(étkezési keményítő)
95 g Kristálycukor

265 g BRAUN Cristaline
(kész hidegzselé)

Maracuja gyümölcskrém

625 g BRAUN Le Gourmet
Maracuja gyümölcspüré
320 g Víz

95 g Dr. Oetker Gustin
(étkezési keményítő)
95 g Kristálycukor

265 g BRAUN Cristaline
(kész hidegzselé)

A Natúr muffin tésztához az összetevőket krémkeverő lapáttal közepes fordulatszámon 2 percig keverjük. A kész tésztát egy 60 x 20 cm-es magasított falú sütőtálcába kenjük, 180-200 °C-on 20-25 perc alatt készre sütjük. A Le Gourmet gyümölcspüréket külön-külön a cukorral felforraljuk, majd kihülés után a Cristaline-nal simára elkeverjük. A Házi krémes krémporral a tejjel 2 percig habosítjuk. A 9 cm átmérőjű, 100 ml-es szufflé formákba szórjuk a kockára vágott muffin tésztát, rányomjuk a házi krémes krémet, és 1 órán keresztül állni hagyjuk. A kész gyümölcspüré krémeket közepesen a piros pürével a házi krémes tetejére nyomjuk. A desszert tetejét izlés szerint díszítjük.

Szivárvány desszert



A Natúr muffin tésztához az összetevőket krémkeverő lapáttal közepes fordulatszámon 2 percig keverjük. A kész tésztát egy 60 x 20 cm-es magasított falú sütőtálcába kenjük, 180-200 °C-on 20-25 perc alatt készre sütjük. A Le Gourmet gyümölcspüréket külön-külön a cukorral felforraljuk, majd kihülés után a Cristaline-nal simára elkeverjük. A Házi krémes krémporral a tejjel 2 percig habosítjuk. A 9 cm átmérőjű, 100 ml-es szufflé formákba szórjuk a kockára vágott muffin tésztát, rányomjuk a házi krémes krémet, és 1 órán keresztül állni hagyjuk. A kész gyümölcspüré krémeket közepesen a piros pürével a házi krémes tetejére nyomjuk. A desszert tetejét izlés szerint díszítjük.

10 db mini torta elkészítéséhez

Felvert

400 g 20 db 10 cm átmérőjű
piskóta lap korong
400 g 20 db 10 cm átmérőjű
csokispiskóta lap korong

Sárgabarack krém

660 g BRAUN Le Gourmet Sárga-
barack gyümölcspüré
340 g Víz
80 g Dr. Oetker Gustin
(étkezési keményítő)

Eper tejszínkrém

550 g BRAUN MB-Top
(növényi habalap)
140 g Víz
110 g BRAUN Alaska-express
Eper tejszínstabilizáló

Panír

250 g BRAUN Süthető Eper-töltelék
150 g BRAUN Krokella dekorációs
szórányanyag (világos)

Bevonat

250 g BRAUN Cristaline
(kész hidegzselé)

Diszítés

150 g BRAUN MB-Top
(növényi habalap)
50 g BRAUN Le Gourmet
Sárgabarack gyümölcspüré
50 g BRAUN MB-BON fehér
50 g Fizális

A Le Gourmet Sárgabarack gyümölcspürét a vízzel összekeverjük, 1/4-részét a Gustin-nal sima péppé keverjük. A gyümölcslevet felforraljuk és a Gustin-os péppel besűrítjük, hűtjük. A tejszínkrémhez az Alaska Express Eper tejszínstabilizálót vízzel (min 22 °C-os) összekeverjük, felvert habbal lazítjuk. A krém felét 10 db csokoládés felvert korongra töltjük, piskóta felvert koronggal lefedjük és a gyümölcs krémből 700 g-ot szétosztva megkenjük. Második piskóta koronggal lefedjük tejszínkrémmel töltjük, ráhelyezzük a csokoládés felvert korongot. A maradék gyümölcs krémet Cristaline-nal kikeverjük, felületet fényezzük. Dermelés után Süthető Eper-töltelékkel körbekenjük, izlés szerint panírozzuk, díszítjük.

MARTIN BRAUN Kft.

1016 Budapest, Mészáros utca 58B. Tel.: +36 (1) 202 4816, Fax: +36 (1) 202 4817
info@martinbraun.hu www.martinbraun.hu

MARTIN BRAUN • GRUPPE