



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

# Áfonyás eper torta

Recept 30 db termékhez



## Kakaós piskóta

.....	210 g	Tojáslé teljes
.....	140 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	100 g	Kristálycukor
.....	25 g	Víz
.....	15 g	<b>BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta</b>
.....	7 g	<b>Dr. Oetker Sütőpor</b>
.....	20 g	Kakaópor

.....	200 g	<b>BRAUN Kranfil's Erdei gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával</b>
-------	-------	---

## Áfonyakrém

.....	100 g	<b>BRAUN Alaska-express Joghurt Fond</b>
.....	200 g	<b>Capfruit Fekete áfonya gyümölcspüré</b>
.....	100 g	Tejszín 35%
.....	100 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>

## Eperkrém

.....	100 g	<b>BRAUN Alaska-express Joghurt Fond</b>
.....	200 g	<b>Capfruit Eper (Senga) gyümölcspüré</b>
.....	100 g	Tejszín 35%
.....	100 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>

## Joghurtkrém

.....	100 g	<b>BRAUN Alaska-express Joghurt Fond</b>
.....	100 g	Víz
.....	100 g	Joghurt (natúr)
.....	100 g	Tejszín 35%
.....	100 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>

## Eperzselé

.....	500 g	<b>Capfruit Eper (Senga) gyümölcspüré</b>
.....	200 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>

## Díszítés

.....	250 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)</b>
-------	-------	---

### Termékelkészítés

- ▶ A kakaós piskóta összetevőit 2 percre habosítjuk, majd egy 60×40 cm-es lapot kenünk belőle, és 180–200 °C-on 10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt piskótalapot hosszában félbevágjuk, majd a 35 °C-ra melegített erdeigyümölcsös Kranfil's-el összetöltjük, és egy 60×20 cm-es, magasított falú tepsibe rakjuk.

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

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

- ▶ Az áfonyakrémhez a fondot a pürével elkeverjük, majd hozzákeverjük a felvert vegyes habot, és rákenjük a piskótalapra.
- ▶ Az eperkrémhez a fondot a pürével elkeverjük, majd hozzákeverjük a felvert vegyes habot, és rákenjük az áfonyakrémre.
- ▶ A joghurtkrémhez a fondot a vízzel és a joghurttal elkeverjük, majd hozzákeverjük a felvert vegyes habot, és rákenjük az eperkrémre.
- ▶ A süteményt 2 órán át hűtőben állni hagyjuk. Az eperpürét elkeverjük a Natúr fonddal, és rákenjük a joghurtkrém tetejére.
- ▶ Az eperzselé kötése után rákenjük a Cristaline zselét.



# Sárgabarackos kocka

Recept 30 db termékhez



## Világos piskóta

.....	250 g	Tojáslé teljes
.....	170 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	130 g	Kristálycukor
.....	30 g	Víz
.....	15 g	<b>BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta</b>
.....	6 g	<b>Dr. Oetker Sütőpor</b>

.....	150 g	Sárgabarack lekvár
-------	-------	--------------------

## Barackkrém

.....	200 g	<b>BRAUN Alaska-express Sárgabarack Fond</b>
.....	250 g	Víz

.....	500 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	500 g	Tejszín 30%

## Sárgabarackbetét

.....	500 g	<b>Capfruit Sárgabarack gyümölcspüré</b>
.....	200 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>

## Díszítés

.....	800 g	Sárgabarack befőtt
.....	600 g	Víz
.....	40 g	<b>Dr. Oetker Tortazselé</b>
.....	100 g	Kristálycukor

## Termékelkészítés

- ▶ A piskóta hozzávalóit 2 percig habosítjuk, és egy 60×40 cm-es lapot kenünk belőle, majd 200 °C-on 10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Sütés után hagyjuk teljesen kihűlni, majd hosszában kettévágjuk, és forró baracklekvárral összetöltjük.
- ▶ Az így előkészített piskótát egy 60×20 cm-es formába helyezzük.
- ▶ A barackkrém elkészítéséhez a vizet és a fondot alaposan elkeverjük, majd a felvert vegyes habbal óvatosan összedolgozzuk.

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

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

- ▶ A kész krém felét a piskótára kenjük.
- ▶ A barackzselé réteghez a pürét elkeverjük a natúr fonddal, és a barackkrémre öntjük, majd a zselé dermedéséig hűtőben állni hagyjuk.
- ▶ A zselére rákenjük a barackkrém második felét, és hűtőbe helyezzük legalább két órára.
- ▶ Ezután a tetejét barackkal díszítjük.
- ▶ A tortazselét a cukorral összekeverjük, majd a vizet felforraljuk, és alaposan elkeverjük a vízben, hogy teljesen feloldódjon. Ezután 60 °C-ra visszahűtjük.
- ▶ A langyos zselét ecset segítségével egyenletesen felvisszük a barackokra, ezzel biztosítva a fényes, tartós bevonatot.

# Meggyes joghurt-lime torta

Recept 12 szelet termékhez



## Meggyzselé

.....	200 g	<b>Capfruit Meggy gyümölcspüré</b>
.....	80 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>

## Limeos muffin tészta

.....	150 g	<b>Dr. Oetker Natúr Muffin alappor</b>
.....	50 g	Tojáslé teljes
.....	38 g	Víz
.....	65 g	<b>BRAUN Schokobella Lime</b>

## Joghurt-lime krém

.....	100 g	Állati tejszín
.....	100 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	100 g	<b>BRAUN Alaska-express Joghurt-lime Fond</b>
.....	200 g	Víz

## Díszítés

.....	150 g	<b>BRAUN Schokobella Lime</b>
-------	-------	-------------------------------

### Termékelkészítés

- ▶ A meggy gyümölcspürét a Natúr fonddal csomómentesen elkeverjük, gyűrűformába öntjük, majd lesokkoljuk.
- ▶ A Dr. Oetker Natúr Muffin összetevőit kimérjük, összekeverjük, a Schokobella Lime-ot felolvasztjuk és alaposan elkeverjük benne.
- ▶ A kikevert tésztát 20 cm átmérőjű tortakarikába öntjük, majd 180 °C-os sütőben kb. 20 perc alatt készre sütjük.

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

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

- ▶ A lapot kihűtjük. Az Alaska-Express joghurt-lime fondot vízzel elkeverjük, az állati tejszínt a MB-Top növényi habbal kihabosítjuk, és alaposan összekeverjük őket.
- ▶ A még lágy joghurtos-lime-os krém kb. 3/4-ét betöltjük a kihűlt tortakarikába, belehelyezzük a kifagyott meggyzselét, a maradék joghurtos-lime-os krémmel pedig simára töltjük a tortát.
- ▶ Hűtőbe helyezzük, kifagyás után felolvasztjuk a Schokobella Lime-ot, és egyenletesen elkenjük a torta felületén.
- ▶ A tortát ízlés szerint díszítjük.



# Feketeribizlis sajttorta

Recept 12 db termékhez



## Brownies piskóta

.....	100 g	<b>Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor</b>
.....	35 g	Egész tojás
.....	22 g	Étolaj
.....	10 g	Víz

## Feketeribizli betét

.....	80 g	<b>Capfruit Fekete ribizli püré, Noir de Bourgogne</b>
.....	25 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>

## Mascarponekrém

.....	150 g	Mascarpone
.....	150 g	Tejföl (12%)

.....	150 g	<b>BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)</b>
.....	150 g	Víz

## Feketeribizli krém

.....	75 g	Víz
.....	75 g	<b>Capfruit Fekete ribizli püré, Noir de Bourgogne</b>
.....	150 g	Mascarpone
.....	150 g	Tejföl (12%)
.....	150 g	<b>BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)</b>

## Díszítés

.....	150 g	<b>Capfruit Fekete ribizli püré, Noir de Bourgogne</b>
.....	60 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>

## Termékelkészítés

- ▶ A brownie tészta hozzávalóit egyneműre keverjük, majd egy 180×180 mm-es, négyzet alakú keretben, 200 °C-on 10–15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A sütést követően hagyjuk kihűlni.
- ▶ A ribizli betét elkészítéséhez a pürét elkeverjük a natúr fonddal, és egy 120 mm átmérőjű, kör alakú szilikonformába öntjük, majd teljes átfagyásig fagyaszttjuk.
- ▶ A sajtkrém elkészítéséhez a hozzávalókat simára keverjük, ügyelve arra, hogy a víz hőmérséklete legalább 60–70 °C legyen.

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

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

- ▶ Az elkészült krémet a formába töltjük, egyenletesen elsimítjuk, majd a már kifagyasztott betétet ráhelyezzük.
- ▶ A feketeribizlis sajtkrémhez a ribizlipürét és a meleg (60–70 °C-os) vizet összekeverjük, majd hozzáadjuk a többi alapanyagot, és egyneművé dolgozzuk.
- ▶ Ezt a réteget a ribizlis betétre öntjük.
- ▶ Végül a 180×180 mm-es brownie lappal lezárjuk a szilikonformát.
- ▶ Az elkészült tortát fagyaszttjuk.
- ▶ A dekorációhoz a feketeribizli pürét és a natúr fondot egyneműre keverjük, majd szilikonformába töltjük.
- ▶ Fagyaszttást követően a dekorációs elemet eltávolítjuk a formából, és a desszert tetejére helyezzük.

# Mangó-maracujás hullám

Recept 40 db termékhez



## Muffin tészta

.....	700 g	<b>Dr. Oetker Natúr Muffin alappor</b>
.....	240 g	Tojáslé teljes
.....	300 g	Étolaj
.....	200 g	Víz
.....	20 g	Kakaópor

## Túrótöltelék

.....	460 g	Túró (félzsíros)
.....	100 g	Tejföl (20%)
.....	100 g	Kristálycukor
.....	30 g	<b>Dr. Oetker Lékötő</b>

.....	5 g	<b>Capfruit Citromhéj</b>
.....	25 g	Tojáslé teljes
.....	800 g	<b>BRAUN Tropical mix töltelék</b>

## Túrós krém

.....	200 g	<b>BRAUN Alaska-express Túró Fond</b>
.....	400 g	Víz
.....	200 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	200 g	Tejszín 35%

## Díszítés

.....	500 g	<b>BRAUN Tropical mix töltelék</b>
.....	400 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzsélé)</b>

## Termékelkészítés

- ▶ A muffintészta összetevőit krémkeverő lapáttal 1 percig keverjük, a tésztából 250 g-ot elkeverünk a kakaóporral.
- ▶ A világos muffintésztát 60×20 cm-es, magasított falú tepsibe kenjük, a kakaós tésztát nyomózsákból vékonyan a tetejére nyomjuk.

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

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

- ▶ A túrótöltelékhez az összetevőket elkeverjük, átlósan, csíkokban a muffintésztára nyomjuk.
- ▶ Ellentétes irányban, csíkokban átlósan rányomjuk a Tropic mix töltelék, és étázkemencében 180–200 °C-on 30–35 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A túrókrémhez a fondot elkeverjük a vízzel, hozzákeverjük a felvert vegyes habot, majd a túrókrémet rákenjük a kihűlt nehézpiskótára.
- ▶ A krém kötése után rákenjük a Tropic mix töltelék és a Cristaline zselét.



# Málnás joghurttorta

Recept 12 szelet termékhez



## Piskótalap

.....	250 g	Tojáslé teljes
.....	170 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	125 g	Kristálycukor
.....	30 g	Víz
.....	20 g	<b>BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta</b>
.....	8 g	<b>Dr. Oetker Sütőpor</b>

## Málnazselé (rolád)

.....	100 g	<b>Capfruit Málna gyümölcspüré</b>
.....	40 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>

## Málnakrém

.....	100 g	Állati tejszín
-------	-------	----------------

.....	100 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	40 g	<b>BRAUN Alaska-express Málna Fond</b>
.....	50 g	Víz

## Joghurtkrém

.....	100 g	Állati tejszín
.....	100 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	100 g	<b>BRAUN Alaska-express Joghurt Fond</b>
.....	200 g	Víz

## Málnazselé (fedő)

.....	100 g	<b>Capfruit Málna gyümölcspüré</b>
.....	40 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>
.....	20 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)</b>

## Termékelkészítés

- ▶ A piskótatészta alapanyagait kimérjük, kihabosítjuk, 60×40 cm-es lapot kenünk, és 8–10 perc alatt 180°C-on megsütjük.
- ▶ A kihűlt piskótalapból kiszúrunk egy 20 cm és egy 18 cm átmérőjű lapot, valamint levágunk egy 10 cm széles lapot.
- ▶ A málnazselét elkenjük rajta, feltekerjük roláddá, és hűtőbe helyezzük.
- ▶ A 20 cm átmérőjű piskótalapot egy vaxfóliával kibélelt torta-  
karikába helyezzük.
- ▶ A lehűtött málnazselés roládot 1 cm széles szeletekre vágjuk  
(kb. 18 szelet), és szorosan kirakjuk velük a torta szélét.

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

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

- ▶ Az Alaska-Express málna fondot vízzel elkeverjük, felferjük az MB-Top növényi habot az állati tejszínnel, majd lassú keverés mellett összedolgozzuk.
- ▶ A kész málnaízű krémet a tortakarikába öntjük, és a korábban kiszúrt 18 cm átmérőjű piskótalappal befedjük.
- ▶ Az MB-Top növényi habot kihabosítjuk az állati tejszínnel, az Alaska-Express joghurt fondot vízzel elkeverjük, majd lassú keverés mellett összekeverjük őket.
- ▶ Az elkészült joghurtos krémet egyenletesen elkenjük a piskó-  
talapon, és a tortát hűtőbe helyezzük.
- ▶ Végül elkészítjük a fedő málnazselét, amelyet a kifagyott  
torta tetején egyenletesen elosztatunk.
- ▶ A szélét megszórjuk a kisütött és összetört Dr. Oetker zab-  
pelyhes tésztával, ízlés szerint díszítjük.

**Katalógusban szereplő termékek:**

BRAUN Alaska-express Joghurt Fond

BRAUN Alaska-express Joghurt-lime Fond

BRAUN Alaska-express Málna Fond

BRAUN Alaska-express Sárgabarack Fond

BRAUN Alaska-express Túró Fond

BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)

BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

BRAUN Kranfil's Erdei gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával

BRAUN MB-Top (növényi habalap)

BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta

BRAUN Schokobella Lime

BRAUN Tropical mix töltelék

Capfruit Citromhéz

Capfruit Eper (Senga) gyümölcspüré

Capfruit Fekete ribizli püré, Noir de Bourgogne

Capfruit Feketeáfonya gyümölcspüré

Capfruit Málna gyümölcspüré

Capfruit Meggy gyümölcspüré

Dr. Oetker Lékötő

Dr. Oetker Natúr fond

Dr. Oetker Natúr Muffin alappor

Dr. Oetker Natúr Muffin alappor

Dr. Oetker Sütőpor

Dr. Oetker Tortazselé



**MARTIN BRAUN GRUPPE**

**Martin Braun Kft.**

Mészáros u. 58/B  
1016 Budapest

info@martinbraun.hu  
www.martinbraun.hu

Tel.: +36 70 526 1515