

The logo for BRAUN, featuring a stylized red and white graphic above the word "BRAUN" in a bold, black, sans-serif font.

**BRAUN**



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

# Épres-áfonyás tortaszelet

Recept 24 szelet termékhez



## Áfonyás nehézpiskóta

.....	400 g	<b>Dr. Oetker Natúr Muffin alappor</b>
.....	150 g	Tojáslé teljes
.....	170 g	Étolaj
.....	100 g	<b>Capfruit Fekete áfonya gyümölcspüré</b>
.....	20 g	<b>Capfruit Citrom gyümölcspüré</b>

## Joghurtos citromos krém

.....	70 g	<b>BRAUN Alaska-express Joghurt Fond</b>
.....	140 g	Tejszín 35%
.....	70 g	<b>Capfruit Citrom gyümölcspüré</b>
.....	70 g	Víz

## Eperkrém

.....	85 g	<b>BRAUN Alaska-express Eper Fond</b>
.....	100 g	Víz
.....	415 g	Tejszín 35%
.....	200 g	Eper
.....	40 g	<b>Capfruit Fekete áfonya gyümölcspüré</b>

## Díszítés

.....	300 g	<b>Capfruit Eper (Senga) gyümölcspüré</b>
.....	120 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>
.....	120 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)</b>

## Termékelkészítés

- ▶ Az áfonyás nehézpiskóta összetevőit 1 percig lassú fokozaton, krémkeverő lapáttal keverjük, majd 2 db 20 cm-es tortakarikába töltjük, és 180–200 °C-on 15–20 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A citromos krémhez a vizet és a citrompürét elkeverjük a fonddal, majd a felvert tejszínhabbal.
- ▶ A kihűlt nehézpiskótát félbevágjuk, majd a felső lapot egy 10 cm átmérőjű karikával kiszúrjuk.

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

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

- ▶ Az alsó lapot karikába helyezzük, és rákenjük a citromos joghurtkrémet.
- ▶ A krém közepére rátesszük a kiszúrt, 10 cm-es lapot.
- ▶ Az eper krém egyharmadához a vizet elkeverjük az eperfonnal, majd a felvert tejszínnel és az apróra vágott eperrel.
- ▶ A kész krémet körben, a karika szélére kenjük.
- ▶ Az eper krém kétharmadához a vizet elkeverjük az eperfonnal, majd a felvert tejszínnel és az áfonyapürével.
- ▶ A megmaradt piskótaagyúrt rátesszük az eper krémre, majd a második, áfonyás eper krémmel feltöltjük a karikát.
- ▶ A tetejére ráöntjük a natúr fonddal elkevert eperpürét.
- ▶ A gyümölcszselé megkötése után, lekenjük Cristaline zselével.

# Zöld velvet szelet málnakrémmel és joghurt-lime habbal

Recept 16 db termékhez



## Nehéz piskótafelvert

.....	200 g	<b>Vizyon Zöld velvet nehéz piskótakeverék</b>
.....	80 g	Tojáslé teljes
.....	40 g	Étolaj
.....	60 g	Víz

## Málnakrém

.....	125 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	125 g	Tejszín 30%
.....	100 g	<b>Capfruit Málna gyümölcspüré</b>
.....	20 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>

## Joghurt-lime krém

.....	125 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	125 g	Tejszín 30%
.....	50 g	<b>BRAUN Alaska-express Joghurt-lime Fond</b>
.....	100 g	Víz

## Díszítés

.....	150 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)</b>
.....	50 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>

## Termékelkészítés

- ▶ A zöld velvet nehézfelvert tészta alapanyagait csomómentesre keverjük, majd egy 60×20 cm-es sütőkeretben egyenletes vastagságban elkenjük.
- ▶ 180 °C-ra előmelegített sütőben 10 perc alatt megsütjük.
- ▶ A kihűlt tészta lapot keresztbe vágjuk, így 2 darab 30×20 cm-es lapot kapunk.
- ▶ Az egyik lapot egy 30×20 cm-es keretbe helyezük, amely a sütemény összeállításának alapját adja.
- ▶ Elkészítjük a málnakrémet: az MB-Top növényi habot a tejszínnel lágy, stabil habbá verjük, majd hozzákeverjük a kimért málna pürét, végül a Natúr fondot.
- ▶ A termék a következő allergéneket tartalmazza: **TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ**
- ▶ A termék a következő allergéneket tartalmazhatja: **GLUTÉN, FÖLDIMOGYORÓ, ZELLER, MUSTÁR, SZEZÁMMAG**
- ▶ A krémet egyneműre keverjük, majd a zöld velvet tészta lapra egyenletesen rákenjük.
- ▶ A süteményt hűtőbe helyezzük a réteg megkötéséig.
- ▶ Ezután elkészítjük a joghurt-lime krémet: az MB-Top növényi habot a tejszínnel kihabosítjuk.
- ▶ Az Alaska Express Joghurt-Lime fondot a kimért vízzel csomómentesre keverjük, majd óvatosan a felvert habhoz adjuk.
- ▶ A kész krémet a lehűtött málna krémrétegre adagoljuk, és egyenletesen rákenjük.
- ▶ A krémrétegre ráhelyezzük a második zöld velvet tészta lapot, enyhén rányomjuk, majd a süteményt ismét hűtőbe tesszük.
- ▶ A bevonathoz a Cristaline-t a MB-Top növényi tejszínnel simára keverjük, majd a lehűtött sütemény felületét vékony, egyenletes rétegben lekenjük.

# Mangó-maracuja kókuszos szelet

Recept 65 db termékhez



## Mangós nehézpiskóta

.....	520 g	<b>Mangó ízű nehéz piskótakeverék</b>
.....	210 g	Tojáslé teljes
.....	170 g	Víz
.....	100 g	Étolaj

## Brownies piskóta

.....	1200 g	<b>Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor</b>
.....	420 g	Tojáslé teljes
.....	265 g	Étolaj
.....	120 g	Víz

## Kókuszos krém

.....	230 g	<b>Dr. Oetker Házi krémes krémpor</b>
-------	-------	---------------------------------------

.....	750 g	Tej (3,5%-os)
.....	900 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	450 g	Kókuszreszelék
.....	450 g	Tej (3,5%-os)
.....	150 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>

## Gyümölcszselé

.....	600 g	<b>Capfruit Alphonso Mangó gyümölcszselé</b>
.....	200 g	<b>Capfruit Maracuja gyümölcszselé</b>
.....	320 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>

## Díszítés

.....	240 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)</b>
.....	40 g	Kókuszreszelék

### Termékelkészítés

- ▶ A mangós nehézpiskóta összetevőit 5 percig lassú fokozaton, krémkeverő lapáttal keverjük, majd 1 db 60×40 cm-es lapot kenünk belőle és 180-200 °C-on, 15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A brownies nehézpiskóta összetevőit elkeverjük, fokozaton krémkeverő lapáttal keverjük, majd 2 db 60×40 cm-es lapot kenünk belőle és 180-200° C-on, 15 perc alatt készre sütjük.

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

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

- ▶ A kókuszkrémhez a kókuszt a tejjel beáztatjuk, majd a tejjel habosított házikrémmel, felvert MB-Toppal és a natúr fonddal elkeverjük.
- ▶ A kisült, kihűlt lapokat a mangós lappal a közepén összetöltjük és a tetejét lekenjük a kókuszkrémmel.
- ▶ A mangó és a maracuja pürét elkeverjük a natúr fonddal, majd rákenjük a megkötött kókuszkrémre.
- ▶ A sütemény tetejét lekenjük a Cristaline zselével és megszórjuk kókuszreszeléssel.

# Vilmoskörtés túrótorta

Recept 1 db termékhez (26 cm átmérőjű)



## Linzerészta

.....	210 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	140 g	Sütőmargarin
.....	70 g	Porcukor

## Túrótöltelék

.....	200 g	Mascarpone
.....	200 g	Tejföl (20%)
.....	240 g	Víz
.....	120 g	Egész tojás
.....	160 g	<b>Dr. Oetker Túrótöltelék sütőszer</b>

## Betét

.....	120 g	<b>Capfruit Vilmoskörte püré</b>
.....	20 g	Kristálycukor
.....	12 g	<b>Dr. Oetker Lékötő</b>

## Díszítés

.....	350 g	<b>Capfruit Vilmoskörte püré</b>
.....	120 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>
.....	40 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)</b>

## Termékelkészítés

- ▶ A linzer tésztát az alaprecept szerint elkészítjük, majd pihentetés után kinyújtjuk, és egy kivajazott tortaformát egyenletesen kibélelünk.
- ▶ A túros töltelék alapanyagait pontosan kimérjük, majd homogén állagúra keverjük.
- ▶ Ezzel párhuzamosan elkészítjük a betétet: az összetevőket simára keverjük, formába töltjük, majd gyorsfagyasztjuk, hogy stabil, jól kezelhető állagot kapjunk.
- ▶ A linzerrel kibélelt formába betöltjük a túros töltelék felét, majd középre óvatosan behelyezzük a kifagyasztott betétet.
- ▶ A töltelék második felével teljesen lefedjük, a felületet elsimítjuk.
- ▶ A tortát 210 °C-ra előmelegített sütőben kb. 30 percig sütjük, amíg a töltelék megszilárdul, de a közepe még enyhén remegő marad.
- ▶ A sütést követően a tortát szobahőmérsékleten, majd hűtőben teljesen kihűtjük.
- ▶ A díszítéshez a Natúr fondot a Vilmoskörte pürével alaposan elkeverjük, majd szilikonformába töltjük, és kifagyasztjuk.
- ▶ A teljesen kihűlt torta tetejére helyezük a kifagyasztott körte díszet, majd vékonyan lekenjük Cristaline zselével.

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

**A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:**

# Erdei gyümölcsös ganache torta

Recept 12 db termékhez



## Brownies piskóta

.....	150 g	<b>Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor</b>
.....	50 g	Tojáslé teljes
.....	33 g	Étolaj
.....	16 g	Víz

## Gyümölcsbetét

.....	100 g	<b>Capfruit Vegyes-piros gyümölcspüré</b>
.....	40 g	<b>Dr. Oetker Natúr fond</b>
.....	5 g	<b>Capfruit Citrom gyümölcspüré</b>

## Schokobella White ganache

.....	140 g	Tejszín 30%
.....	160 g	<b>BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta)</b>

## Schokobella Étcsokoládé ganache

.....	300 g	Tejszín 30%
.....	300 g	<b>BRAUN Schokobella (étcsokoládé paszta)</b>

## Díszítés

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

## Termékelkészítés

- ▶ A brownies tészta alapanyagait csomómentesre keverjük, majd egy 20 cm átmérőjű tortakarikába öntjük és egyenletesen elsimítjuk.
- ▶ 180–200 °C-ra előmelegített sütőben 10-15 perc alatt elősütjük, majd kivesszük, és teljesen kihűtjük.
- ▶ A Schokobella White-ot a tejszínnel összeöntjük, felmelegítjük, majd homogén állagúra keverjük (ganache-t készítünk).
- ▶ Az egyneműsített masszát kihűtjük.
- ▶ Ugyanígy járunk el a Schokobella Étcsokoládéval és a tejszínnel is, majd ezt a keveréket is teljesen kihűtjük.
- ▶ A kihűlt brownie alapra egy 11 cm átmérőjű tortakarikát helyezünk.
- ▶ Capfruit erdei gyümölcspürét, a citrompürét és a Natúr fondot csomómentesre keverjük.
- ▶ A masszát a 11 cm átmérőjű karikába öntjük, egyenletesen elsimítjuk, majd hűtőbe helyezzük, amíg teljesen megszilárdul.
- ▶ A zselé megszilárdulása után a karikát eltávolítjuk.
- ▶ A kihűlt tejszínes Schokobella White ganache-t robotgéppel fellazítjuk, kihabosítjuk, majd nyomózsákba töltjük.
- ▶ A brownie alapra egy 16 cm átmérőjű tortakarikát helyezünk, és a fehércsokoládés krémet egyenletesen betöltjük.
- ▶ A tortát ismét hűtőbe tesszük a krém megkötéséig.
- ▶ Ezt követően a tejszínes-Schokobella Étcsokoládé ganache-t is kihabosítjuk, majd nyomózsákba töltjük.
- ▶ A megdermedt fehércsokoládés rétegről eltávolítjuk a karikát, majd az étcsokoládés krémmel a torta teljes felületét, a tortakarika pereméig betöltjük. A tortát kifagyasztjuk, majd a teljesen fagyott desszertet Miruar barna bevonóval egyenletesen bevonjuk.

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

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

# Barackos rétes

Recept 16 db termékhez



## Vajas tészta

.....	250 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	125 g	Víz
.....	20 g	Sütőmargarin
.....	5 g	Kristálycukor
.....	5 g	Só
.....	180 g	Leveles tészta margarin

## Túrókrém

.....	400 g	Túró (félzsíros)
.....	100 g	Tejföl (20%)
.....	150 g	Egész tojás
.....	300 g	Víz
.....	200 g	<b>Dr. Oetker Túróöltelék sütőszer</b>
.....	30 g	<b>Capfruit Citromhéj</b>
.....	200 g	Barack befőtt

## Termékelkészítés

- ▶ A vajas tésztát az alaprecept szerint elkészítjük, majd pihentést követően 2 darab egyenként kb. 4 mm vastagságú, 30×50 cm méretű lapra nyújtjuk.
- ▶ A túrókrém alapanyagait pontosan kimérjük, majd sima, homogén állagúra keverjük.
- ▶ A krémet a kinyújtott vajas tésztaalapok hosszanti középvonalában egyenletesen elosztjuk, majd a felületet egyenletesen megszórjuk az apróra vágott, lecsepegtetett barackbefőttel.
- ▶ A tésztaalapok széleit a képen látható módon bevagdossuk, majd fonott formában a töltelékre hajtjuk.
- ▶ A felületet felvert tojással egyenletesen lekenjük.
- ▶ A rétest 220 °C-ra előmelegített sütőben kb. 30 perc alatt aranybarnára sütjük.
- ▶ Sütés után rácson teljesen kihűtjük, majd egyenletes szeletekre vágjuk.

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

**A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:**

-

**Katalógusban szereplő termékek:**

BRAUN Alaska-express Eper fond

BRAUN Alaska-express Joghurt fond

BRAUN Alaska-express Joghurt-lime fond

BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

BRAUN MB-Top (növényi habalap)

BRAUN Miruar Barna meleg fényzselé

BRAUN Schokobella (étcsokoládé paszta)

BRAUN Schokobella White (fehércsokoládé paszta)

Capfruit Alphonso Mangó gyümölcspüré

Capfruit Citrom gyümölcspüré

Capfruit Citromháj

Capfruit Eper (Senga) gyümölcspüré

Capfruit Fekete áfonya gyümölcspüré

Capfruit Málna gyümölcspüré

Capfruit Maracuja gyümölcspüré

Capfruit vegyes-piros gyümölcspüré

Capfruit Vilmoskörte gyümölcspüré

Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor

Dr. Oetker Házi krémes krémpor

Dr. Oetker Lékötő

Dr. Oetker Natúr fond

Dr. Oetker Natúr Muffin alappor

Dr. Oetker Túrótöltelék sütőszer **ÚJ TERMÉK**

Mangó ízű nehéz piskótakeverék

Zöld velvet nehéz piskótakeverék



MARTIN BRAUN GRUPPE

**Martin Braun Kft.**

Mészáros u. 58/B  
1016 Budapest

info@martinbraun.hu  
www.martinbraun.hu

Tel.: +36 70 526 1515