



Professional

Minőség, Megbízhatóság, Siker

- **Stabil állagú, könnyen kezelhető túró-töltelék** - amely megkönnyíti a gyártást
- **Sütésálló szerkezet** - hőkezelés során is megtartja formáját
- **Egységes, krémes textúra** - homogén, csomómentes állag
- **Kiváló szeletelhetőség** - esztétikus, tiszta vágási felület
- **Gazdaságos felhasználás** - magas kihozatal, állandó minőség

Új



Dr. Oetker Professional

Túrótöltelék
Sütőszer alappor

Túrótöltelék sütőszer alappor

Összetevők: cukor, módosított keményítő, BÚZAKEMÉNYÍTŐ, szilikátszilikát, karantén, szorbánszorbátsav, élesztő, só, savanyúságot szabályozó anyag: citromsav.

Tartalmazhat: TOJÁS, TEJ.

Előrekezelés: szűz és zsírtól 300 g töltésű és 700 g teljes készletként, majd 400 g sütőporral jól összekeverni. A masszát a tésztahoz keverni, és a belsejének megfelelő hőmérsékleten sütni.

Átlagos tápértékek 100 g porlevegőben	
Energia:	1613 kJ / 380 kcal
Zsír:	0,1 g
Átlagból telített zsírsavak:	0,1 g
Szénhidrát:	93 g
Átlagból cukrok:	92 g
Fehérje:	0,2 g
Só:	0,93 g

Cikkszám: 3 000 466
Nettó tömeg: 1 kg e

Cybert:
Dr. Oetker Kft.
5041 Jánosmező, Franciaország, 39-40.
Minőségileg megőrzi a hőkezelés utáni állapotát.
A csomagolást mindig helyesen zárja le.
Száraz, hűvös helyen tárolandó!

5 997381 378611

2 82 03344

Recept ötletek a
másik oldalon



Széleskörűen felhasználható:

- + Rétesek, piték, kalácsok és tekercek töltelékéhez.
- + Túróalapú sült desszertekhez, túrós pitékhez és túró-tortákhoz.
- + Nagyüzemi és kézműves cukrászati felhasználásra egyaránt.
- + Ideális választás stabil, jól kezelhető töltelékhez.



Professional

Túrótöltelék sütőszer receptötletek



Barackos sült túrótorta

1 db termékhez (26 cm átmérőjű torta)

Tömeg: Linzertészta

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

Túrókrém

250 g	Tejföl (20%)
250 g	Túró (félzsíros)
260 g	Tej (2,8%-os)
130 g	Egész tojás
160 g	Dr. Oetker Túrótöltelék sütőszer
20 g	Capfruit Citromhéj

150 g	Barack befőtt
-------	---------------

Díszítés

50 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
------	-------------------------------------------

Elkészítés:

A linzertésztát az alaprecept szerint elkészítjük, majd a tortaformát egyenletes vastagságban kibéleljük vele. A túrókrém alapanyagait pontosan kimérjük, majd sima, homogén állagúra keverjük. Az elkészült töltelékkel a kibélelt tortaformába töltjük, és egyenletesen elsimítjuk. A barack befőttet lecsepegtetjük, majd esztétikusan elrendezzük a túrókrém tetején. Az összeállított tortát 210 °C-ra előmelegített sütőben, körülbelül 30 perc alatt készre sütjük, amíg a töltelék megszilárdul és a tészta szép színt kap. A kész tortát formában hagyva teljesen kihűtjük, majd a felületét Cristaline-nal fényezzük.

Túrós szilvaárok

33 db termékhez (60×20 cm)

Tömeg: Linzertészta

420 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
280 g	Sütőmargarin
140 g	Porcukor

Túrókrém

250 g	Tejföl (20%)
250 g	Túró (félzsíros)
150 g	Egész tojás
300 g	Víz
200 g	Dr. Oetker Túrótöltelék sütőszer
30 g	Capfruit Citromhéj

Linzermorzsa

360 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
240 g	Sütőmargarin
120 g	Kristálycukor
640 g	Szilvabefőtt
30 g	Kristálycukor
1 g	Fahéj, őrölt

Díszítés

50 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
------	-------------------------------------------

Elkészítés:

A linzertészta alapanyagait az alaprecept szerint összeállítjuk, majd a tésztát 60×20 cm-es méretre nyújtjuk. A túrókrém összetevőit pontosan kimérjük, majd sima, homogén állagúra keverjük. Az elkészült töltelékkel egyenletesen rákenjük a linzertészta tetejére. A szilvabefőttet lecsepegtetjük, majd a képen látható módon esztétikusan elrendezzük a túrótöltelék tetején. Az elkészített linzermorzsa tésztát a szilvák mellé, illetve közé szórjuk. A fahéjat a kristálycukorral összekeverjük, majd a szilvák felületét egyenletesen megszórjuk vele. Az összeállított süteményt 210 °C-ra előmelegített sütőben, körülbelül 35 perc alatt készre sütjük, amíg a töltelék megszilárdul. A süteményt sütés után teljesen kihűtjük, majd a szilvák felületét 50 g Cristaline-nal fényezzük.



Martin Braun Kft.

1016 Budapest, Mészáros u. 58/B.

info@martinbraun.hu

www.martinbraun.hu



MARTIN BRAUN GRUPPE