

Újabb receptötleteinkkel  
kívánunk kellemes  
Húsvéti ünnepeket!



# Magunkról

A katalógusban feltüntetett termékeink minősége már önmagában garancia az átlagon felüli végeredményhez. Célunk az, hogy ezekkel a termékekkel, szaktanácsadással Partnereink részére értéket teremtsünk. A közös siker megteremtéséhez folyamatos kutatásra, fejlődésre és a kor követelményeit messze meghaladó innovációra van



szükség – nem csak a termékválaszték, de az e mögött álló szaktudás terén is.

Felvértézve mindazzal a nemzetközi szakmai tudással, melyet német Anyavállalatunk biztosít számunkra és több évtizedes magyar piaci ismereteinkkel, arra törekszünk, hogy e tudást Önnek is átadhassuk. Forduljon bizalommal cukrászmester demonstrátor kollégáinkhoz és képzett területi képviselőinkhez!



**NAGY ISTVÁN**  
cukrászmester,  
bemutató szaktanácsadó

**E-mail:** [i.nagy@martinbraun.hu](mailto:i.nagy@martinbraun.hu)

**Telefon:** +36 30 606 2238



**KUN ISTVÁN**  
cukrászmester

**E-mail:** [i.kun@martinbraun.hu](mailto:i.kun@martinbraun.hu)

**Telefon:** +36 30 606 2237



**FRIS PÉTER**  
mestercukrász,  
kiemelt szakmai partnerek bemutató-szaktanácsadója

**E-mail:** [p.fris@martinbraun.hu](mailto:p.fris@martinbraun.hu)

**Telefon:** +36 30 515 5962



# Málnás Lávatorta



154 Ft/db

## Hozzávalók 32 db termékhez:

### Linzertészta

_____	190 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____	130 g	Sütőmargarin
_____	70 g	Porcukor
_____	10 g	Tojáslé teljes
_____	5 g	<b>Dr. Oetker Sütőpor</b>

### Csokoládés piskóta

_____	1260 g	<b>Dr. Oetker Csokoládés láva sütemény</b>
_____	250 g	Tej (2,8%-os)
_____	250 g	Tojáslé teljes
_____	335 g	Málna

### Mascarponekrém

_____	600 g	Mascarpone
_____	600 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>

### Málnakrém

_____	400 g	<b>BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré</b>
_____	160 g	<b>Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál</b>

### Díszítés

_____	150 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)</b>
-------	-------	---

## Elkészítés:

1. A linzertészta hozzávalóit begyúrjuk majd egy 60x20-as keretbe nyújtjuk.
2. A Dr. Oetker Csokoládés láva süteményt elkeverjük a tejjel és a tojással és ráöntjük a linzertészta, majd rászórjuk a málnát.
3. 180-200°C fokon 40 perc alatt készre sütjük.
4. A kisült és kihült alagra rákenjük a mascarponeval kihabosított BRAUN MB-Topot.
5. A süteményt a krém kötéséig a hűtőben állni hagyjuk.
6. A málnapürét elkeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrállal, majd ráöntjük a krémre.
7. A málnakrém kötése után rákenjük a Cristalin zselét.



# Áfonyás tejberizses torta



140 Ft/db

## Hozzávalók 80 db termékhez:

### Alaptészta

_____	780 g	<b>Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor</b>
_____	100 g	Méz
_____	310 g	Sütőmargarin
_____	60 g	Víz

### Világos piskóta

_____	380 g	Tojáslé teljes
_____	250 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____	190 g	Kristálycukor
_____	40 g	Víz
_____	25 g	<b>BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta</b>
_____	15 g	<b>Dr. Oetker Sütőpor</b>
_____	100 g	Joghurt (natúr)

\_\_\_\_\_ 800 g Sárgabarack lekvár

### Tejberizskrém

_____	720 g	<b>Dr. Oetker Tejberizs alappor, natúr</b>
_____	2870 g	Tej (3,5%-os)
_____	570 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
_____	580 g	Tejszín 31%
_____	570 g	<b>Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál</b>
_____	170 g	Citromlé
_____	20 g	Citromhéj

### Áfonya krém

_____	740 g	<b>BRAUN Le Gourmet Áfonya gyümölcspüré</b>
_____	500 g	Citromlé
_____	40 g	Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)
_____	740 g	Víz

### Diszítés

_____	1000 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)</b>
_____	300 g	<b>BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)</b>
_____	300 g	Áfonya

## Elkészítés:

1. A zabpelyhes tészta összetevőit összegyűrjük, kinyújtjuk, majd 10 darab kerek lapot szúrunk belőle.
2. A lapokat 180-200°C fokon 8-10 perc alatt készre sütjük.
3. A világos piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 10 darab kerek lapot kenünk belőle, majd lapokat 180-200°C fokon 6-8 perc alatt készre sütjük.
4. A zabpelyhes lapokat lekenjük baracklekvárral, majd ráragasztjuk a piskótalapokat.
5. A tejberizskrémhez, a tejet felforraljuk, majd belekverjük a tejberizs alapot és lefedve 1 órán keresztül állni hagyjuk.
6. A kihűlt tejberizs alaphoz a krém többi összetevőit egyenletesen hozzákeverjük.
7. A formaválaszóval lefűjt szilikonformára rátesszük a tortakarikát, majd a tejszínes rizskrémmel betöltjük és lezárjuk az összetöltött lapokkal.
8. A betöltött tortát lesokkoljuk, a fagyos tortáról leválasztjuk a karikát és a szilikonformát.
9. Az áfonyakrémhez a keményítőt elkeverjük a víz felével, a többi összetevőt felforraljuk majd a keményítős péppel besűrítjük.
10. A kihűlt áfonyaöntet beleöntjük a szilikonforma által kialakított üregekbe.
11. A torták tetejét és oldalát vékonyan lekenjük a Cristaline zselével, majd a torták szélét alul bepanírozzuk Krokellával.



# Epres desszert



115 Ft/db

## Hozzávalók 13 db termékhez:

### Nehéz piskóta felvert

_____	250 g	<b>BRAUN Dinkel Vollkorn Mix (tönkölybúzas alapkeverék)</b>
_____	100 g	Víz
_____	100 g	Étolaj
_____	50 g	Sárgarépa
_____	20 g	Dió

### Eperkrém

_____	120 g	<b>BRAUN Le Gourmet Eper gyümölcspüré</b>
_____	40 g	Víz
_____	20 g	<b>Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)</b>

### Tejszínkrém

_____	50 g	<b>BRAUN Alaska-express Eper Fond</b>
_____	60 g	Víz
_____	125 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
_____	125 g	Tejszín 30%

### Díszítés

_____	400 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)</b>
-------	-------	---

## Elkészítés:

1. A nehéz felvert hozzávalóit gépi habverővel közepes fokon egyneművé keverjük, répával, dióval dúsítjuk.
2. 30x20-as keretben 180-200°C fokon, 15-18 perc alatt készre sütjük.
3. A gyümölcskrém hozzávalóiból eperkrémet főzünk, a kihülés után átkeverjük, a 6 cm átmérőjű hengeres desszertformákba helyezett tésztalapok közepére dresszírozzuk, tejszínkrémrel készre töltjük, majd lesokkoljuk.
4. Tejszínkrém elkészítése: az Alaska Express Eper fondot a minimum 25°C fokos vízzel elkeverjük, vegyes felvert habbal lazítjuk.
5. A 25°C fokra felmelegített Cristaline fényzselével a fagyos desszerteket bevonjuk, dekoráljuk.
6. A kalkuláció a képen látható díszítést nem tartalmazza.



# Mini kuglóf



143 Ft/db

## Hozzávalók 9 db termékhez:

### Nehéz piskóta felvert

_____	250 g	<b>Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor</b>
_____	90 g	Tojáslé teljes
_____	60 g	Étolaj
_____	30 g	Víz

### Rétegező

_____	40 g	<b>BRAUN Kranfil's Mango-Maracuja gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával</b>
-------	------	--

### Tejszínkrem

_____	50 g	<b>BRAUN Alaska-express Túró Fond</b>
_____	70 g	Víz
_____	140 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
_____	140 g	Tejszín 31%

### Gyümölcs öntet

_____	200 g	<b>BRAUN Le Gourmet Sárgabarack gyümölcspüré</b>
_____	70 g	Víz
_____	10 g	<b>Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)</b>

### Bevonat

_____	120 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzsélé)</b>
_____	60 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>

## Elkészítés:

1. A nehézfelvert hozzávalóit kézi habverővel egyneművé keverjük.
2. 30x20-as keretben 180-190 C° fokon 13-15 perc alatt készre sütjük.
3. A kihűlt nehézfelvertből 9 db korongot szúrunk ki.
4. Olvasztott Mango-Maracuja Kranfil's-sel megkenjük.
5. Az Alaska-express Túró Fond-ot minimum 25°C fokkal vízzel elkeverjük, felvert vegyes habbal lazítjuk.
6. Szilikon formába töltjük, a kis korongokkal lefedjük.
7. A gyümölcsöntet hozzávalóiból sárgabaracköntetet főzünk.
8. A bevonathoz a Cristaline fényzsélet és a növényi hablapot óvatosan összekeverjük, ételfestékkel színezzük és a dermedt felületet bevonjuk, dekoráljuk.
9. A kalkuláció a képen látható díszítést nem tartalmazza.



# Virágtorta



## Hozzávalók 32 szelet süteményhez:

### Piskóta felvert

_____	10 g	<b>BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta</b>
_____	20 g	Víz
_____	40 g	Étolaj
_____	150 g	Tojáslé teljes
_____	80 g	Kristálycukor
_____	100 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
_____	5 g	<b>Dr. Oetker Sütőpor</b>

### Rétegező

_____	400 g	<b>BRAUN Kranfil's Piros gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával</b>
-------	-------	---

### Gyümölcskrém

_____	200 g	<b>BRAUN Le Gourmet Eper gyümölcspüré</b>
_____	70 g	Víz
_____	30 g	<b>Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő paszta)</b>

### Sajtkrém

_____	520 g	<b>BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)</b>
_____	430 g	Mascarpone
_____	430 g	Tejföl (20%)
_____	520 g	Víz

### Bevonat

_____	200 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzsélé)</b>
_____	60 g	Vörös áfonya, aszalt

## Elkészítés:

1. A piskótefelvertből ételfesték hozzáadásával 2 db 23 cm átmérőjű lapot sütünk.
2. Kihűlés után olvasztott Kranfil's Piros gyümölcs ízű krémtöltelékkel megkenjük
3. A gyümölcskrém hozzávalóiból eperkrémet főzünk.
4. Sajtkrém elkészítése: a minimum 45°C fokos vizet a Cheesequick-el elkeverjük, a tejtermék hozzáadásával sűrű fodorzódásig habosítjuk, szilikon formába töltjük.
5. A gyümölcskrémet kihűlés után átkeverjük, simacsöves dresszírzsákkal körkörösén a krém felületére töltjük, alaplappal lefedjük.
6. Dermedés után felületét Cristaline fényzselével fényezzük, dekoráljuk.
7. A kalkuláció a képen látható díszítést nem tartalmazza.



# Húsvéti bárány



72 Ft/db

## Hozzávalók 100 db termékhez:

### Alaptészta

_____	2690 g	<b>Dr. Oetker Kakaós Muffin alappor</b>
_____	940 g	Tojáslé teljes
_____	1130 g	Étolaj
_____	670 g	Víz
_____	1075 g	<b>BRAUN Prémium Alma töltelék</b>

### Csokoládékrém

_____	2000 g	Tej (3,5%-os)
_____	1000 g	<b>Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor</b>

### Díszítés

_____	200 g	Kókuszreszelék
_____	1400 g	<b>Dr. Oetker Nyújtható Dekormassza (fehér)</b>

## Elkészítés:

1. A tészta összetevőit krémkeverő lapáttal 2 percig keverjük.
2. Simacsöves nyomószákból 100 db süthető muffinkapszliba töltjük.
3. A muffinokat 180-200°C fokon 20-25 perc alatt készre sütjük és hagyjuk kihűlni.
4. A csokoládékrémhez a csokoládés Aranka krémport a tejjel 2 percig habosítjuk, majd 6 mm-es simacsöves nyomószákból kis félgömböket nyomunk, kialakítva ezzel a birka gyapjúját.
5. A krémet megszórjuk kókuszreszelékkel.
6. A dekormasszát ételfestékkel megszínezzük, belőle birka fejeket formázunk és a krémre helyezzük.





# Citromos tallér



## Hozzávalók 100 db termékhez:

### Alaptészta

_____	2740 g	<b>Dr. Oetker Natúr Muffin alappor</b>
_____	1150 g	Krémmargarin
_____	960 g	Tojáslé teljes
_____	350 g	Víz

### Citromos joghurtkrém

_____	520 g	<b>BRAUN Alaska-express Joghurt Fond</b>
_____	520 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
_____	210 g	Citromlé
_____	830 g	Víz
_____	10 g	Citromhéj
_____	520 g	Tejszín 30%

### Díszítés

_____	1200 g	<b>BRAUN Covela ét (étcsokoládé-ízű paszta)</b>
_____	200 g	Liofilizált eper
_____	200 g	<b>BRAUN Covela fehér (fehércsokoládé-ízű paszta)</b>

## Elkészítés:

1. A tészta összetevőit krémkeverő lapáttal 2 percig keverjük, simacsöves nyomózsákból 200 db 6 cm átmérőjű csigavonalat nyomunk.
2. A lapokat 180-200°C fokon 7-10 perc alatt készre sütjük, hagyjuk kihűlni.
3. A joghurt fondot elkeverjük a vízzel, citromlével és citromhéjjal, hozzákeverjük a vegyes felvert tejszínt.
4. A lapokat kettesével összetöltjük a joghurtkrémmel.
5. Az összetöltött süteményeket két órán keresztül hűtőben állni hagyjuk.
6. A sütemény szélét 2 cm hosszán levágjuk, 35-40°C fokon olvasztott Covela ét bevonóval az alsó 1/4-ét kimártjuk és sütőpapírra állítjuk.
7. A krém felső felére liofilizált gyümölcsöt szórunk.
8. A sütemények oldalát a képen látható módon fehér csokoládéhullámmal díszítjük.



# Édes Teasütemények



## Hozzávalók 1kg termékhez:

1272 Ft/kg

### Zabpelyhes tészta

_____	2000 g	<b>Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor</b>
_____	800 g	Sütőmargarin
_____	260 g	Méz
_____	160 g	Víz

### Töltelék

_____	700 g	<b>BRAUN Kranfil's Piros gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával</b>
-------	-------	---

### Díszítés

_____	880 g	<b>BRAUN Covela fehér (fehércokoládé-ízű paszta)</b>
_____	290 g	<b>BRAUN Kranfil's Piros gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával</b>

## Erdei gyümölcsös zabpelyhes szelet elkészítése:

1. Az alaptészta hozzávalóit összegyűrjük, majd 10 percig állni hagyjuk.
2. A tésztából 2 db 60\*40 cm -es lapot nyújtunk.
3. Az egyik lapot egészben hagyjuk a másikat 160 db négyzetre vágjuk, majd 180-200°C fokon 8-10 perc alatt készre sütjük.
4. A kihűlt lapra egyenletesen rákenjünk a 35°C fokra megolvasztott BRAUN Kranfil's Piros gyümölcs ízű krémtölteléket, majd egymás mellé rakjuk a kihűlt négyzeteket.
5. A süteményt a BRAUN Kranfil's Piros gyümölcs ízű krémtöltelék dermedésig hűtőben hagyjuk, majd a négyzetek mentén felszeleteljük.
6. A fehér Covelát 35°C fokra összeemelegítjük a Piros gyümölcs ízű krémtöltelékkel, majd átlósan kimártjuk az édesteák sarkát.
7. A mártás széléhez olvasztott fehér Covelával csíkot húzunk.

## Hozzávalók 1kg termékhez:

1306 Ft/kg

### Kókuszcsók tészta

_____	2000 g	<b>Dr. Oetker Kókuszos csók makrontészta alappor</b>
_____	800 g	Víz
_____	70 g	<b>BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)</b>
_____	30 g	Kakaópor

### Díszítés

_____	880 g	<b>BRAUN Covela ét (éticsokoládé-ízű paszta)</b>
-------	-------	--

## Kókuszcsók elkészítése:

1. Az alaptészta hozzávalóit összekeverjük, majd az 1/3-ba belekeverjük a kakaóport.
2. A világos tésztából csillacsöves nyomózsákkal 3 cm-es karikákat nyomunk és a közepükre simacsöves nyomózsákkal rányomjuk a kakaós tésztát.
3. A termékeket 180-200°C fokon 8-10 perc alatt készre sütjük, olvasztott BRAUN Covela étel díszítjük.



# Édes Teasütemények



## Hozzávalók 1kg termékhez:

722 Ft/kg

### Alaptészta

_____	750 g	<b>Dr. Oetker Mézes puszledi alapporalappor</b>
_____	110 g	Sütőmargarin
_____	140 g	Tojáslé teljes

_____	600 g	<b>BRAUN Eper (süthető) töltelék</b>
-------	-------	--------------------------------------

### Főzött krém

_____	400 g	Tej (2,8%-os)
_____	60 g	Kristálycukor

_____	50 g	<b>Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő) paszta)</b>
-------	------	---

_____	100 g	Krémmargarin
-------	-------	--------------

### Bevonat

_____	150 g	<b>BRAUN Covela fehér (fehércokoládé-ízű paszta)</b>
-------	-------	--

## Tavaszi mézes teasütemény elkészítése:

1. Az alaptészta hozzávalóit begyúrjuk 3 darab 60x20-as méretű téglalappá nyújtjuk.
2. 200-210°C fokon 8-10 perc alatt világosra sütjük.
3. Fehér alapkrémet főzünk, kihülés után, puha krémmargarinnal kihabosítjuk.
4. Három lap közé 1-1 rétegben betöltjük az epertölteléket és a fehér krémet.
5. Felületét olvasztott, halvány narancssárgára megszínezett Covela fehérrel bevonjuk, szeleteljük.

## Hozzávalók 1kg termékhez:

464 Ft/kg

### Alaptészta

_____	1055 g	<b>Dr. Oetker Natúr Muffin alappor</b>
_____	440 g	Krémmargarin
_____	370 g	Tojáslé teljes
_____	135 g	Víz

### Főzött krém

_____	785 g	Tej (2,8%-os)
_____	115 g	Kristálycukor

_____	100 g	<b>Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)</b>
_____	20 g	<b>Cresco Puncs fagyaltízesítő</b>

_____	200 g	Krémmargarin
-------	-------	--------------

### Díszítés

_____	100 g	<b>BRAUN Covela ét (étcsokoládé-ízű paszta)</b>
-------	-------	---

## Puncsízű teasütemény elkészítése:

1. A tészta összetevőit krémkeverő lapáttal 2 percig keverjük, simacsöves nyomózsákból 200 db 10 g-os félgömböt nyomunk, 180-200°C fokon 5-6 perc alatt készre sütjük, hagyjuk kihűlni.
2. Puncsízű krémet főzünk, kihülés után puha krémmargarinnal közepesen kihabosítjuk.
3. A félgömböket a krémmel összetöltjük és olvasztott Covela éttel megspínéljük.



# Tavaszi gyümölcs desszert



38 Ft/db

## Hozzávalók 80 db termékhez:

### Alaptészta

_____	300 g	<b>Dr. Oetker Brownies kakaótészta alappor</b>
_____	105 g	Tojáslé teljes
_____	70 g	Étolaj
_____	35 g	Víz

### Mangókrém

_____	300 g	<b>BRAUN Le Gourmet Mangó gyümölcspüré</b>
_____	40 g	<b>Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál</b>
_____	150 g	Tejszín 30%
_____	35 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)

### Málnakrém

_____	300 g	<b>BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré</b>
_____	120 g	<b>Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál</b>

### Joghurtkrém

_____	240 g	<b>BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)</b>
_____	240 g	Víz
_____	400 g	Joghurt (natúr)

### Díszítés

_____	60 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzsélé)</b>
_____	20 g	<b>BRAUN Gold Sparkl díszítő zselé</b>

## Elkészítés:

1. A tészta összetevőit kézi habverővel összekeverjük, 60x20 cm-es keretbe öntjük, 180°C fokon 20 perc alatt készre sütjük.
2. A kihűtött lapokat kiszúrjuk.
3. A formaválasztó sprayvel kifűjt desszert formák aljába helyezzük a kiszúrt lapokat.
4. Mangókrém elkészítése: a mangópürét a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrállal összekeverjük, hozzáadjuk a felvert vegyes tejszínt.
5. Egyenletesen a formába töltjük, 2 órára hűtőbe tesszük.
6. Málnakrém elkészítése: 40°C fokra felmelegítjük a málnapürét, hozzákeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrált, majd a kihűtött mangókrémre öntjük és ismét 2 órára hűtőbe tesszük.
7. Joghurtkrém elkészítése: 50-60°C fokos vízbe belekeverjük a Cheesequick-et (túrótorta-krémpor), hozzáadjuk a joghurtot és elkeverjük.
8. A joghurt krémmel telítőtöljük a formákat.
9. A tetejét lesimítjük, kihűtjük, Cristaline fényzselével bevonjuk, megszilárdulás után a képen látható módon díszítjük.