



BRAUN



90%-os
gyümölctalálom



Le Gourmet gyümölcsürék



Ismerje meg Le Gourmet gyümölcsüréinket!

A friss gyümölcsök kiváló minőségű alternatívájaként értékes **LeGourmet püréink** a gondos termesztésnek köszönhetően a friss gyümölcsökhöz hasonló minőséggel rendelkeznek. Termékeink nem tartalmaznak magokat vagy héjdarabokat.

A **LeGourmet gyümölcsürék** sokoldalúan felhasználhatók, a finom ízek és a frissesség garantált:

- Sütemény
- Mousse
- Fagylalt
- Gyümölcszelé
- Gyümölcstál / koktélok

Még több receptötletért
látogasson el a honlapunkra:
www.martinbraun.hu



A LeGourmet gyümölcsürék alapanyagai világszerte egyedülálló és minősített termőterületekről származnak. A minősítés fő kritériumai az érettségi fok és az íz.

Ötletek határok nélkül:



- ✓ 90% gyümölctartalom minden pürénél
- ✓ azonnal felhasználhatóak, nem szükséges hámozni, magozni, feldarabolni és lefagyasztani a gyümölcsöket
- ✓ szobahőmérsékleten tárolható, felbontás után hűtendő aszeptikus termék (ÚJDONSÁG a piacon)
- ✓ kiválóan variálható különböző applikációkban
- ✓ ellenőrzött gyümölcsalapanyagokból készült püré
- ✓ finomra pürésített és szűrt gyümölcsök (magok és gyümölcshéj nélkül)
- ✓ 1 kg-os praktikus csomagolás, higiénikusan tárolható, visszazárható kiöntővel
- ✓ hosszú szavatossági idő, állandó minőség



Szivárvány sajttorta

Recept 12 szelet tortához



Linzertészta

.....	80 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	55 g	Sütőmargarin
.....	25 g	Porcukor
.....	1 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	100 g	BRAUN Eper (süthető) töltelék

Világos piskóta

.....	30 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	45 g	Tojáslé teljes
.....	5 g	Víz
.....	20 g	Kristálycukor
.....	1 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	3 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta

Málnakrémed

.....	140 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
.....	140 g	BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcsüré
.....	118 g	Tejföl (20%)
.....	118 g	Natúr joghurt

Maracujakrémed

.....	95 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
.....	95 g	BRAUN Le gourmet Maracuja gyümölcsüré
.....	85 g	Tejföl (20%)
.....	85 g	Natúr joghurt

Sajttortakrémed

.....	30 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)
.....	30 g	Víz
.....	25 g	Tejföl (20%)
.....	25 g	Natúr joghurt

Díszítés

.....	80 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzsélé)
.....	25 g	Málna
.....	100 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	60 g	Málna

Termékelkészítés

- A linzertészstát 20 cm átmérőjű lappá nyújtjuk, majd 180 °C-on 6-8 perc alatt készre sütjük.
- A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 20 cm átmérőjű lapot kenünk belőle és 180 °C-on 10-12 perc alatt készre sütjük.
- A kihült linzer lapot lekenjük az epertöltekkel, majd rárakjuk a piskóta lapot és rárakunk egy 20 cm-es tortakarikát.
- A krémekhez a folyadékot felmelegítjük 50-60 °C-ra, majd hozzáverjük a cheesequick alapot és hozzáhabosítjuk a tejtermékeket.

- A karikába középre belenyomjuk a málnakrémet, majd annak a közepére a maracujakrémet és végül a közepére a natúrkrémet.
- A tortát hűtőbe rakjuk, majd a krém kötése után a tetejét bevonjuk a málnás Cristaline zselével, és az oldalát pedig sima Cristaline zselével kenjük le. A torta szeletek tetejének szélét felvert habbal és málnával díszítjük.

Mini Kuglóf

Recept 9 db termékhez



Nehéz piskóta felvert

.....	250 g	Dr. Oetker Brownies kakaósteszta alappor
.....	90 g	Tojáslé teljes
.....	60 g	Étolaj
.....	30 g	Víz

Rétegező

.....	30 g	BRAUN Kranfil's Mango-Maracuja gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával
-------	------	--

Tejszínrém

.....	50 g	BRAUN Alaska express Túró Fond
.....	70 g	Víz
.....	140 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	140 g	Tejszín 31%

Gyümölcs öntet

.....	200 g	BRAUN Le Gourmet Sárgabarack
.....	70 g	Víz
.....	10 g	Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)
Bevonat		
.....	120 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzelé)
.....	60 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)
.....	60 g	Málna

Termékelkészítés

- A nehézfelvert hozzávalóit kézihabverővel egyneművé keverjük.
- 30×20-as keretben 180-190 °C fokon 13-15 perc alatt készre sütjük.
- A kihűlt nehézfelvertből 9 db korongot szűrunk ki. Olvasztott Mango-Maracuja Kranfil's-sel megkenjük.

- Az Alaska-express TúróFond-ot minimum 25 °C fokos vízzel elkeverjük, felvert vegyeshabbal lazítjuk.
- Szilikonformába töltjük, a kiskorongokkal lefedjük.
- A gyümölcsöntet hozzávalóiból sárgabaracköntetet főzünk.
- A bevonathoz a Cristaline fényzselést és a növényi habot óvatosan összekeverjük, ételfestékkel színezzük és a dermedt felületet bevonjuk, dekoráljuk.

Fincsi túró torta

Recept 12 szelet tortához



Brownies piskóta

.....	62 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor
.....	14 g	Étolaj
.....	21 g	Tojáslé teljes
.....	7 g	Víz

Világos piskóta

.....	19 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	28 g	Tojáslé teljes
.....	3 g	Víz
.....	14 g	Kristálycukor
.....	1 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	2 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta

Túrókrém

.....	285 g	Túró (zsírszegény)
.....	95 g	BRAUN Bianka (fehér vajkrémalap)
.....	95 g	Krémmargarin
.....	65 g	Kristálycukor

Meggykrém

.....	85 g	BRAUN Le Gourmet Meggy gyümölcsüré
.....	40 g	Víz
.....	10 g	Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)
.....	15 g	Kristálycukor
.....	50 g	BRAUN Eper (süthető) töltelék

Díszítés

.....	40 g	BRAUN MB-Bon Blanca (fehér bevonó)
.....	60 g	Meggy
.....	60 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)

Termékelkészítés

- A Brownies masszát két 20 cm-es karikába kenjük, majd rákenjük a világos piskótamasszát és 180 °C-on 10-12 perc alatt késre sütjük.
- A két kisült lapot az epertöltékkal összetöljük, majd bele-rakjuk egy 20 cm-es karikába.
- A túrókrémhez a Biankát 2 percig habosítjuk, majd a többi összetevővel ismét 2 percig habosítjuk és rátöljük a piskótára.

- A meggykrémhez a gyümölcsürét a cukorral felforraljuk, majd a vízzel elkevert keményítővel besűrítjük.
- A kihűlt meggykrémet átkeverjük MB Bon Blancával és ráken-jük a túrókrémre.
- A torta tetejét Cristaline zselével lekenjük, majd az MB-Top habbal, fehér csokoládé díszekkel (Mb Bon Blancával) és meggyzemekkel díszítjük.

Mangós csokoládés pohárkrém



Mangó krém

.....	170 g	BRAUN Le Gourmet Mangó gyümölcsüré
.....	15 g	Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)
.....	20 g	Kristálycukor
.....	45 g	Víz

Csokoládés krém

.....	100 g	Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor
.....	200 g	Tej (3,5%-os)

Mangós tejszínrém

.....	130 g	BRAUN Le Gourmet Mangó gyümölcsüré
.....	15 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál
.....	165 g	Állati tejszín

Vegyes piros gyümölcsös jégkása



Vegyes piros gyümölcsös jégkása

.....	2000 g	Vegyes piros gyümölcsüré
.....	2000 g	Víz
.....	750 g	Cukorszirup

Keverjük össze a hozzávalókat és tegyük be a jégkásakészítő géphe.

Mangós jégkása

.....	2000 g	Mangó gyümölcsüré
.....	2000 g	Víz
.....	750 g	Cukorszirup

Keverjük össze a hozzávalókat és tegyük be a jégkásakészítő géphe.

Termékelkészítés

- A csokoládés krémhez a tejet a krémporral közepes fordulatszámon 3-5 percig habosítjuk, majd a krém kétharmadát belenyomjuk a pohárba.
- A tejszínes mangó krémhez, felverjük a tejszínt és elkeverjük a többi anyaggal. A mangó krémhez a mangó pürét a cukorral felforraljuk, majd besűrítjük a vízzel elkevert gustinnal.
- A tejszínes mangó krémet felváltva a kihűlt mangó krémmel rátöltjük a csokoládés krémre. A tetejére rányomjuk a maradék csokoládé krémet, majd kakaóporral megszórjuk.
- Tetejét fehércsokoládé dísszel díszítjük.

Termékelkészítés

- A megszokott módon készítsük el a jégkását a jégkásakeverő gépen.
- A pohárba töltünk Mangó és Vegyes-Piros gyümölcs kását fele-fele arányban.
- A képen látható módon dekorálja.

Eper fagylalt

Recept 12 szelet tortához



Eperfagylalt

..... 285 g **Cresco Lyra 50**

..... 600 g Cukor

..... 1150 g **Eper gyümölcsüré**

..... 1700 g Víz

Eper variegato

..... 500 g **Eper gyümölcsüré**

..... 60 g Kabi

..... 30 g Cukor

Termékelkészítés

- A megszokott módon készítsük el a fagylaltalapot.
- A kész fagylalatot márványozzuk az Eper variegatóval.
- TIPP: Az Eper gyümölcsürét használhatjuk fagylalt toppingként is.

Próbálja ki ezeket az ízkombinációkat is

Málna, őszibarack vagy mango-maracuja gyümölcsürék is kiválóak fagylaltokhoz

- málna + sárgabarack
- banán + meggy
- áfonya + mandarin

Még több ötletes receptért
látogasson el a weboldalunkra:
www.martinbraun.hu



Cikkszám	Megnevezés	Cikkszám	Megnevezés
3500008	Vilmoskörte	3500005	Meggy
3500007	Sárgabarack	3500013	Maracuja
3500012	Banán	3500004	Vegyes-piros
3500009	Őszibarack (fehér húsú)	3500003	Málna
3500016	Citrom	3500002	Eper
3500015	Mangó	3500019	Vörös áfonya
3500001	Feketeribizli	3500006	Áfonya

- ✓ 1 kg-os praktikus csomagolás
(5×1 kg / karton)
- ✓ higiénikusan tárolható

- ✓ visszazárható kiöntővel
- ✓ hosszú szavatossági idő
- ✓ állandó minőség



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun Kft.
Mészáros u. 58/B
1016 Budapest

Tel.: +36 (1) 202 4816
Fax: +36 (1) 202 4817

info@martinbraun.hu
www.martinbraun.hu