


BRAUN

 **grados**

TWOJA PASJA NASZE PRODUKTY



Precyzja

Kreatywność

*Dbalność
o szczegóły*

*Pasja
i zaangażowanie*

Doświadczenie

Perfekcja

Zorganizowanie

KATALOG
DLA KANAŁU

HoReCa


BRAUN


grados



Precyzja

STABILIZATORY

Stabilizatory smakowe pozwalają zachować świeżość, kształt i formę bitej śmietany, kremów i pianek. Idealnie i precyzyjnie przygotujesz desery, shoty, torty, rolady, ciasta deserowe. Szybkie w użyciu, można mrozić nie tracąc właściwości.



African dream, Bananowy, Brzoskwiński, Cappuccino z kawałkami czekolady, Cytryna, Czarna porzeczka, Czekoladowy, Czerwona pomarańcza, Gruszkowy, Jabłko, Jogurt, Karmel, Malinowy, Mandarynka, Mango, Matcha & Limonka, Neutralny, Owoce leśne, Pomarańczowy, Serowy, Słony karmel z kawałkami karmelków, Tiramisu, Truskawkowy, Waniliowy, Wiśniowy


BRAUN


® **grados**



GOTOWE KREMY DO UŻYCIA GRADOS

Gotowe kremy termostabilne do bezpośredniego użycia.

*Kastardinio waniliowe,
Katardinio czekoladowe, Montello
orzechowo-czekoladowe, Karmelowy
z solą, Cytrynowy, Czekoladowy
„Kukulka”, Bananowy, Kokosowy,
Waniliowy, Karmelowy, Karmelowy Typu
„Krówka”, Toffi, Malinowy, Advocatowy*

KREMY DO PRZYGOTOWANIA NA ZIMNO

To gotowe mieszanki do produkcji kremów bez wykorzystania jaj. Umożliwiają szybkie przygotowanie kremu na bazie mleka, śmietanki, kefiru lub jogurtu. Charakteryzują się delikatną strukturą, wspaniałym smakiem i aromatem oraz stałą jakością produktu.

*Waniliowy, Czekoladowy, Nugatowy,
Śmietankowy, Ajerkoniak, Vermona*

KREM À LA CRÈME BRÛLÉE

Składniki:

500 g śmietanki

300 g mleka

150 g Creme Brulee Braun

Sposób przygotowania:

Śmietankę i mleko zagotować, zdjęć ze źródła ciepła, wsypać Krem à la Creme Brulee i zamieszać. Odstawić do stężenia. Podczas tężenia – nie mieszać!

Kreatywność




BRAUN


grados



SKONCENTROWANE PASTY TORRINI

Stosowane są do lodów i kremów dla uzyskania odpowiedniego smaku, barwy i aromatu. Pasty owocowe produkowane są na bazie naturalnych składników ze świeżych owoców lub ich koncentratów.

.....
*Malinowa,
Truskawkowa,
Pomarańczowa,
Czekoladowa,
Tiramisu*,
Zabajone**
.....

** zawiera alkohol*

KRYSTAL TOP

Żel neutralny do dekoracji na zimno

- idealnie nabłyszcza i nasycza kolory, nie zmieniając ich barw
- znakomity do oblewania różnych form oraz dużych powierzchni
- można komponować z barwnikami spożywczymi
- perfekcyjnie przedłuża trwałość opłatków jadalnych na tortach

STABILIZATOR DO SERNIKA

Właściwości stabilizatora:

- szybki w przygotowaniu
- niski koszt wykonania
- wilgotna konsystencja
- gładka powierzchnia, nie pęka
- świetnie komponuje się z owocami prażonymi i słonym karmelem Grados

Dbalność o szczegóły





BRAUN



grados



OWOCE W ŻELU

Wyraźnie widoczne cząstki owoców zatopione w półpłynnym, klarownym żelu. Zawartość owoców 60-65%. Doskonale do lodów, deserów, naleśników, pierogów, gofrów i dekoracji ciast.

.....
*Truskawka,
Malina,
Czerwona porzeczka*
.....

Zaangażowanie



OWOCE W ŻELU TERMOSTABILNYM

Intensywny owocowy smak zarówno przed jak i po zapieczeniu. Nadają się do dekoracji na zewnątrz, jak i do środka. Idealnie nadają się do tortów, ciast, muffinek, rozetek, rogalików, pierogów, ciast kruchych. Zawartość owoców 45%-82%.

.....
*Wiśnia, Czarna porzeczka, Jagoda,
Gruszka, Owoce leśne*
.....

OWOCE PRAŻONE

Smarowna i plastyczna konsystencja, łatwa w dozowaniu. Podczas wypieku nie wyciekają i nie nasączają ciasta. Zawartość owoców 40%-70%.

Zastosowanie: ciasta kruche, ciasta francuskie, ciasta drożdżowe, rolady, torty.

.....
*Ananas, Brzoskwinia, Czarna porzeczka,
Truskawka, Pomarańcza, Wiśnia, Gruszka,
Jagoda, Malina, Śliwka*
.....

Doświadczenie



GOTOWE NADZIENIA JABŁKOWE



Jabłko ósemka

Dobrze zachowane, regularne segmenty 1/8 jabłka, które dzięki innowacyjnemu procesowi produkcji utrzymuje naturalną chrupkość świeżego owocu.



Jabłecznik

Sporządzono z 1/8 segmentów jabłka, które dzięki długotrwałemu i unikatowemu procesowi wolnego gotowania uzyskują charakterystyczny smak prażonych owoców. Do przygotowania 1 kg nadzienia zużywa się 1,4 kg jabłek.



Jabłko kujawskie

Jasne cząstki jabłka zawieszane w przetartym, ciemniejszym musie jabłkowym. Ciemny kolor musu jest wynikiem utleniania podczas procesu przygotowania nadzienia.



Cząstki w musie

Nieregularne, większe kawałki jabłek zawieszane w naturalnym jasnym musie.



Karmelotka

Nieregularne, większe kawałki jabłka otoczone karmelowym musiem, zainspirowane francuskim deserem Tarta Tatin.



Jabłko kostka

Podstawowe nadzienie jabłkowe z widoczną regularną kostką. Dostępne przez cały rok, również w wersji bez konserwantów.



GOTOWE ŻELE DO DEKORACJI MIRUAR

- błyszczące polewy o lustrzanej formule
- idealnie pokrywają różne powierzchnie
- nie ściekają z rantów
- można je podgrzewać i zamrażać
- duża łatwość aplikacji
- nie wymagają podgrzewania do wysokiej temperatury
- pokrywają się równą cienką warstwą nawet na pionowych powierzchniach



Perfekcja

DECOR GOLD

To skoncentrowana złota pasta żelowa do tworzenia wyjątkowych dekoracji wyrobów cukierniczych, deserów, lodów, ciast, a nawet owoców. Nowa pasta nadaje szlachetny blask gwarantujący złoty efekt na każdym produkcie. Dostępna jest w opakowaniu 1,5 kg.



CHRUPIĄCO CZEKOLADOWE NADZIENIE KRANFIL'S

- równomiernie zawieszane chrupiące kawałki w bogatym nadzieniu
- można podgrzewać, zamrażać i wałkować
- nie wypływa, idealnie nadaje się do monoporcji, ciast, babeczek
- do zastosowania jako składnik polew do pączków, donatów i muffinów



AMERICAN COOKIE

Mieszanka na tradycyjne amerykańskie ciasteczka. Kruche i miękkie w środku. Idealne do łączenia z różnymi dodatkami, suszonymi owocami, kawałkami czekolady, płatkami owsianymi.

SHOKINO

CIASTO CZEKOLADOWE

Intensywny czekoladowy smak doskonale utrzymuje świeże owoce, kremy i nadzienia również wewnątrz ciasta. Idealny do przyrządzania tortów, ciast, muffinek, babeczek, spodów.

PROSTE I SZYBKIE PRZYGOTOWANIE:

1 000 g Schokino

450 g olej

450 g woda

Wszystkie składniki wymieszać i piec w 180°C przez ok. 20 min.

Dodatkowo w naszej ofercie znajdziesz mieszanki na:

Sernik na zimno Cheesequick

Makaroniki Macarons

Pączki Berliner Plus

Koncentrat ciasta korzennego

Ciasto kruche

Na babki Sandmix

Choco Crunch – mieszanka czekoladowa

Zorganizowanie



MUFFIN SOFT

Uniwersalne ciasto biszkoptowo-tłuszczowe wyjątkowo wilgotne i puszyste. Zachowuje świeżość i delikatność przez długi czas oraz doskonale utrzymuje świeże owoce, kremy i nadzienia również wewnątrz ciasta. Idealny do przyrządzania ciast, tortów, babeczek, muffinek, spodów.

PROSTE I SZYBKIE PRZYGOTOWANIE:

1 000 g Muffin Softu

550 g jaj

500 g olej

100 g woda

Wszystkie składniki wymieszać i piec w 180°C przez ok. 30 min.