



Tańce pełne
charakterem



inspirujące receptury

ZNAKOMITE POŁĄCZENIA

.....

W cukiernictwie jak w tańcu

– liczy się odpowiednie wycucie! Tu każdy krok jest ważny.
Rytm, dynamika, oprawa... Połączenie wszystkich tych elementów i perfekcja ich wykonania
decydują o tym, że efekt końcowy może być naprawdę niesamowity...

Właśnie dlatego motywem przewodnim tego katalogu jest taniec.

Zorba, Tango, Cha-Cha, Wale, Polonez, Rumba, Rock&Roll, Salsa
ich odmienne temperamenty najlepiej opowiedzą
o zebranych tu cukierniczych inspiracjach, których podstawą były nasze produkty.

Zapraszamy!



Delikatna Zorba
z nutą mango



Poznaj
palette pełna
inspiracji
...



Intensywnie czekoladowy
smak Tanga



Uwodzicielska
czekoladowo-malinowa Cha-Cha

...
i zaczerpnij
z każdej
z nich



Szalona słodka Salsa



Tajemnicza Rumba



Tradycyjne smaki w Poloniezie



Cha-cha

Cha-cha, czyli przepis na słodki sukces!

MÓWIĄ, ŻE PIERWSZY KROK JEST NAJTRUDNIEJSZY – NIC BARDZIEJ MYLNEGO!
DZIĘKI NAM KAŻDY ETAP WYPIEKANIA SŁODKOŚCI BĘDZIE NIESAMOWICIE PROSTY!
TEN WYPIEK PORYWA PODNIEBIENIE I SPRAWIA, ŻE SERDUSZKO PUKA W RYTMIE... CHA-CHA!



BISZKOPT CZEKOLADOWY: 2 SZTUKI

1000 g Schokino BRAUN
450 g woda
450 g olej

Wszystkie składniki wymieszać
na średnich obrotach przez 3 min.
Piec w temp. 180°C.



ŻELKA MALINOWA:

2000 g Malina w żelu GRADOS
40 g żelatyna BRAUN
100 g woda

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.
Po podgrzaniu wymieszać
z malinami w żelu.



MUS Z CIEMNEJ CZEKOLADY:

1200 g śmietana ubita bez cukru
650 g Schokobella BRAUN
150 g Eden naturalny
100 g woda
50 g spirytus

Śmietanę ubić.
Rozpuścić Schokobelle.
Eden wymieszać z wodą (20°C)
i spirytusem, dodać do śmietany.
Delikatnie wymieszać z Schokobellą.



MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY:

1200 g śmietana
650 g Schokobella BRAUN
150 g Eden naturalny
100 g woda
50 g spirytus

Śmietanę ubić.
Rozpuścić Schokobelle.
Eden wymieszać z wodą (20°C)
i spirytusem, dodać do śmietany.
Delikatnie wymieszać z Schokobellą.

DEKORACJA (polewa błyszcząca):

500 g Schokobella BRAUN
250 g Cristaline BRAUN

Rozpuścić Schokobelle
i wymieszać z Cristaline.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- KROK 1. Na biszkopt czekoladowy wylać żelkę malinową.
- KROK 2. Nałożyć blat czekoladowy, przykryć musem z ciemnej czekolady.
- KROK 3. Schłodzić i wykończyć.
Forma 40x60 cm





Zorba

Wypieki? Nie tylko na twarzy!

W KOŃCU WYPIEKANIE WZBUDZA OGROMNE EMOCJE! JUŻ NIKT NIE MUSI UDAWAĆ GREKA!
NASZE APETYCZNE INSPIRACJE KROK PO KROKU POKAZĄ, JAK STWORZYĆ WYŚMIENITE WYPIEKI,
KTÓRE WPRAWIĄ W ZACHWYT KAŻDEGO WIELBICIELA SŁODKOŚCI!



SPODY KRUCHE:

1000 g Ciasto Kruche BRAUN
400 g masło (ew. margaryna)
100 g jaja (ew. woda)
opcjonalnie przy prezentacji
bezpośrednio na podkładkach

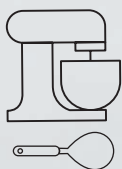
Wszystkie składniki połączyć na wolnych
obrotach. Wykroić ok. 80 krążków o śr. 7 cm,
grubości 2-3 mm. Schłodzić i wypiec
w temp. 170°C przez 10-15 min.



BISZKOPTOWE KRAŻKI ŚR. 4 CM:

350 g Bisquick Plus BRAUN
200 g jaja
100 g woda

Składniki ubijać na wysokich obrotach
(przez 6 minut). Wylać na blachę 40x60 cm.
Piec w temp. 240°C ok. 6 min. Po wystudzeniu
wyciąć 80 krążków o średnicy 4 cm.



MUS JOGURTOWY:

3000 g śmietana ubita bez cukru
600 g woda
600 g Eden naturalny
240 g Pasta Torrini jogurtowa GRADOS

Wodę, Eden i pastę połączyć, delikatnie
mieszając. Dodać do ubitej śmietany.

1000 g Cremotions mango GRADOS
900 g Schokobella BRAUN
BRAUN do oblewania



SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA:

- KROK 1:** Foremki silikonowe wypełnić
musem jogurtowym w 90% ich objętości.
- KROK 2:** Do środka szprycować Cremotions
mango po ok 12 g.
- KROK 3:** Przykryć krążkiem biszkoptowym i zamrozić
w przypadku prezentacji bezpośrednio
na podstawie. Przy prezentacji na kruchej
podstawie wypełnić formę i wyrównać.
- KROK 4:** Zamrożone monoporcje wyciągnąć
z formy i oblać białą Schokobellą.
Udekorować. Forma: „kamyk” na ok 80 szt.





Tango

Smak, który wzbudza intensywne emocje!

TANGO TO TANIEC ZMYŚLOWY I UWODZICIELSKI, WZBUDZA EMOCJE I UWODZI SEKWENCJĄ KROKÓW. TAKIE WŁAŚNIE SĄ NASZE WYPIEKI – ZACHWYCAJĄ SMAKIEM I INTENSYWNOŚCIĄ KOLORÓW!

BLAT BISZKOPTOWY:

800 g Bisquick Plus BRAUN
400 g jaja
200 g woda
100 g Pasta Torrini truskawkowa GRADOS

Biquick Plus, jaja, wodę ubić na wysokich obrotach ok. 6 min. Po ubiciu dodać Pastę Torrini. Piec 180°C ok 40 min.



MUS CZEKOLADOWY:

2000 g ubita śmietana bez cukru
1000 g Schokobella BRAUN
250 g Eden naturalny
150 g woda
100 g spirytus

Rozpuścić Schokobelle. Eden wymieszać z wodą (20°C) i spirytusem, dodać do śmietany. Delikatnie wymieszać z Schokobellą.



ŻELKA PORZECZKOWA:

1000 g Frutados czarna porzeczka
20 g żelatyna BRAUN
50 g zimna woda

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Po podgrzaniu wymieszać z Frutados czarna porzeczka. Wylać w rant o mniejszej średnicy niż forma.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- KROK 1. Wypieczony blat biszkoptowy przekroić na dwie części.
- KROK 2. Nałożyć 1/3 musu czekoladowego.
- KROK 3. Przykryć drugim blatem.
- KROK 4. Wylać przygotowaną czarną porzeczkę i pozostawić do stężenia.
- KROK 5. Rozsmarować 2/3 musu czekoladowego.
- KROK 6. Udekorować polewą.
Forma 40x60 cm





Wale

Klasycznie i w dobrym smaku!

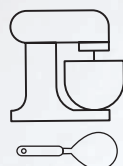
KLASYKA TO NAJWIĘKSZE WYZWANIE!
KAŻDY KROK MA ZNACZENIE, A KAŻDY SKŁADNIK NADAJE
NIEPOWTARZALNEGO CHARAKTERU.



SPÓD KRUCHY:

1000 g Ciasto Kruche BRAUN
400 g margaryna lub masło
50 g jaja

Wszystkie składniki ujednolicić z ciastem kruchym. Spód odwałkować i odpiec.



MASA CZEKOLADOWA:

1000 g mleko
400 g krem czekoladowy BRAUN
250 g masło
50 g żelatyna BRAUN
75 g woda

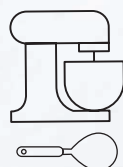
Krem do tortów ubić z mlekiem.
Dodać masło, napowietrzyć i połączyć z żelatyną oraz spirytusem.



SPÓD BISZKOPTOWY:

500 g Bisquick Plus BRAUN
250 g jaja
100 g woda

Wszystkie składniki ubić do uzyskania jednolitej masy i odpiec w temp. 200°C.



MASA SERNIKOWA:

500 g Cheesequick BRAUN
500 g woda (o temp. 45°C)
850 g ser twarogowy

Cheesequick wymieszać z ciepłą wodą, dodać ser i ubijać przez ok 3 min na szybkich obrotach. Wylać warstwę.



ŻELKA POMARAŃCZOWA:

1500 g nadzienie pomarańczowe z cząstkami owoców **Nowość**
40 g żelatyna BRAUN
120 g woda

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Po podgrzaniu wymieszać z malinami w żelu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- KROK 1. Na odpieczony kruchy spód wylać masę sernikową.
- KROK 2. Przykryć spodem roladowym.
- KROK 3. Wyłożyć masę czekoladową i odstawić do zastygnięcia.
- KROK 4. Wylać żelkę pomarańczową.
- KROK 5. Udekorować owocami.

Forma 40x60 cm





Polonez

Tradycja w wybornym stylu

POLONEZ TO KLASYKA, KTÓRA NIGDY NIE ZAWODZI! MOCNY AKCENT KOLORYSTYCZNY I TRADYCYJNE SMAKI – TO NAJWIĘKSZE ATUTY TEGO WYPIEKU!
NASZ PRZEPIS NA SŁODKĄ KLASYKĘ?

TORT POLONEZ

SPODY:

400 g Muffin Soft BRAUN

225 g jaja

200 g olej

40 g woda

Forma Tort o śr. 20 cm, na 6 szt.

Składniki mieszać ok. 3 min na średnich obrotach. Ciasto przełożyć do 6 rantów o śr. 18 cm. Piec w temp. 200°C, przez 10-15 minut.

ŻELKA JABŁKOWA:

600 g woda

110 g galaretka cytrynowa BRAUN

1200 g GRADOS Jabłko prażone kostka

Galaretkę rozpuścić i połączyć z jabłkiem. Rozlać do 6 rantów o śr. 18 cm, wyłożonych folią spożywczą i zamrozić.

MUS SEROWO-PORZECZKOWY:

1000 g śmietanka ubita bez cukru

500 g woda

500 g Alaska serowa BRAUN

1000 g czerwona porzeczka w żelu GRADOS

Wodę i Alaskę połączyć delikatnie mieszając i dodać do ubitej śmietanki w 2 porcjach. Do musu serowego dodać porzeczki w żelu i połączyć do uzyskania efektu marmuru.

900 g Schokobella biała BRAUN
(dodać czerwony barwnik spożywczy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KROK 1. Na biszkoptowym spodzie rozsmarować mus porzeczkowy do 1/3 wysokości rantu. Centralnie umieścić żelkę jabłkową. Dopełnić mus do wysokości rantu.

KROK 2. Resztę musu wyłożyć w podobnych ilościach na wszystkie ranty i wyrównać ich powierzchnię.

KROK 3. Po schłodzeniu (ew. zamrożeniu) oblać błyszczącą polewą i udekorować. Forma Tort o śr. 20 cm, na 6 szt.





RUMBA

Pasja, namietność i smak

RUMBA TO TANIEC PEŁEN NAMIEŃNOŚCI I ZMYSŁOWEJ EGZOTYKI!
TAKA SAMA PASJA TOWARZYSZY NAM PRZY WYPIEKANIU. CHCESZ POZNAĆ NASZĄ TAJEMNICĘ?
RECEPTURA W SAM RAZ NA GORĄCE KARNAWAŁOWE SZALEŃSTWO.

RUMBA

BLATY KAKAOWE:

600 g Muffin Soft BRAUN
330 g jaja
300 g olej
120 g woda
50 g kakao
Forma Tort o śr. 20 cm, na 6 szt.



Składniki mieszać na średnich obrotach przez ok 3 min. Ciasto przełożyć do 12 rantów o śr. 18 cm. Piec w temp. 200°C, przez 10-15 minut.

GALARETKA RUMOWA:

650 g woda
300 g cukier
40 g żelatyna BRAUN
350 g Rum

W 100 g wody moczyć żelatynę. 550 g wody zagotować z cukrem, dodać namoczoną żelatynę. Po wystudzeniu do galaretki dodać rum. Rozlać do 6 rantów o śr. 18 cm wyłożonych folią spożywczą. Schłodzić do stężenia.



MUS LIMONKOWY:

2500 g śmietana ubita bez cukru
500 g woda
500 g Eden naturalny BRAUN
210 g Pasta Torrini limonka GRADOS

Wodę, Eden i Pastę Torrini połączyć, delikatnie mieszając i dodać do ubitej śmietanki.



700 g Soft krem bananowy GRADOS

900 g polewa Schokobella BRAUN

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- KROK 1.** Na blat kakaowy szprycować Soft krem bananowy (gładką końcówką, tworząc „ślimak”).
- KROK 2.** Wyłożyć część musu limonkowego, umieścić galaretkę rumową, dopełnić musem do 1/2 wysokości rantu.
- KROK 3.** Przykryć blatem kakaowym i wypełnić rant resztą musu. Po schłodzeniu (ew. zamrożeniu) oblać Schokobellą.
Forma Tort o śr. 20 cm, 6 szt.





Rock & Roll

Owocowy Rock&Roll w kilku krokach

TO POŁĄCZENIE DYNAMICZNEJ FORMY, INTENSYWNYCH KOLORÓW
I EGZOTYCZNYCH OWOCÓW.

ROCK&ROLL POTRAFI W KILKU KROKACH ZWRÓCIĆ W GŁOWIE I UWIEŚĆ PODNIEBIENIE –
TO PRZEPIS NA NIEBAGATELNY WYPIEK, KTÓRY PORYWA OWOCE DO TANCA!



BISZKOPT KAKAOWY:

1500 g ciasto kakaowe BRAUN
750 g olej
1000 g jaja

Wszystkie składniki ubić na najwyższych
obrotach 3-5 min i piec w temp 180°C,
25-30 min. Wystudzony biszkopt pokroić
na 3 równe płyty.



ŻELKA PORZECZKOWA:

2000 g Frutados czarna porzeczka GRADOS
40 g żelatyna BRAUN
100 g woda

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.
Po podgrzaniu wymieszać z Frutados
czarna porzeczka. Wylać w rant
o mniejszej średnicy niż forma.



MUS CIASTECZKOWY:

2400 g ubita śmietana
480 g naturalny Eden BRAUN
400 g woda
200 g Pasta Torrini ciasteczkowa GRADOS

Śmietanę ubić. Wodę, Pastę Torrini
i Eden wymieszać. Całość wlać
do śmietany i dokładnie połączyć.

DEKORACJA:

400 g Cristaline BRAUN
50 g Pasta Torrini mango



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- KROK 1.** Na spód kakaowy wylać żelkę z czarnej porzeczki.
- KROK 2.** Przygotuj mus ciasteczkowy i podzielić go na 3 części.
- KROK 3.** Pierwszą część musu wyłożyć na żelkę porzeczkową.
- KROK 4.** Przykryć drugim blatem kakaowym i nałożyć kolejną warstwę musu.
- KROK 5.** Przykryć ostatnim blatem kakaowym
- KROK 6.** Nałożyć ostatnią część musu. Ciasto schłodzić.
- KROK 7.** Na wierzchu rozsmarować żel mango.
(opcjonalnie zwinąć rolady z rdzeniem żelki porzeczkowej i wypełnieniem z musu ciasteczkowego).

Forma 40x60 cm



Salsa

Porwij owoce do tańca

SALSA TO WYŚMIENITE POŁĄCZENIE SZALONEJ SEKWENCJI OWOCOWYCH SKŁADNIKÓW I ODWAŻNYCH DODATKÓW. A ODWAŻNE I SZALONE INSPIRACJE KULINARNE SĄ NAJBARDZIEJ EFEKTOWNE.



BLAT CZEKOLADOWY:
1000 g Schokino BRUN
450 g woda
450 g olej

Wszystkie składniki połączyć.
Odpiec w temp. 180°C
przez około 30 minut.

WARSTWA KOKOSOWA:
1500 g krem kokosowy GRADOS Soft

WARSTWA ANANASOWA:
1200 g ananas prażony GRADOS



ŚMIETANA BANANOWA:
1200 g ubita śmietana bez cukru
300 g woda
240 g Eden bananowy BRAUN
500 g galaretka owocowa GRADOS

Do wody dodać stabilizator
i ubitą śmietaną.
Połączyć z galaretką wieloowocową.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- KROK 1.** Na wystudzony blat czekoladowy rozsmarować Soft kokosowy.
- KROK 2.** Nałożyć nierównomiernie ananas prażony.
- KROK 3.** Rozsmarować przygotowaną śmietaną bananową.
Forma 40x60 cm



Zaproszenie do współpracy

Wysoka jakość surowców oraz bogaty asortyment gwarantuje możliwość tworzenia wyjątkowych wyrobów cukierniczych, piekarniczych i lodziarskich. Pragniemy zainspirować najlepszą kreację każdego z nich!

W biznesie tak jak w tańcu, najważniejszy jest partner.





Martin Braun Sp. z o. o.
ul. Halinowo 7
87-700 Aleksandrów Kujawski

e-mail: info@martinbraun.pl
telefon: +48 54 282 79 79

www.martinbraun.pl