

The logo for Braun, featuring a stylized red and white graphic above the word "BRAUN" in a bold, black, sans-serif font.

**BRAUN**



# Śliwidło

Nowości produktowe w nowych odśtonach





**MARTIN BRAUN GRUPPE**

**BRAUN**

**grados**

**creSCO**  
ITALIA

**AGRANO**



MARTIN BRAUN Sp. z o.o. to firma wchodząca w skład koncernu Martin Braun Gruppe - wiodącego europejskiego producenta półproduktów dla przemysłu i rzemiosła piekarniczego, cukierniczego oraz lodziarskiego. Ponad 85 letnie doświadczenie grupy Martin Braun pozwoliło zbudować szeroką, różnorodną i innowacyjną ofertę produktową dostępną w ponad 70 krajach. Certyfikaty ISO 9001 oraz FSSC 22000 potwierdzają, że system zarządzania jakością Martin Braun Gruppe spełnia światowe standardy. Posiadane systemy gwarantują najwyższą jakość i bezpieczeństwo produktów na wszystkich etapach produkcji, począwszy od dostaw surowców aż do etapu końcowej kontroli jakości produkowanych wyrobów.

Na polskim rynku firma Martin Braun odpowiada za sprzedaż produktów marki BRAUN, GRADOS, CRESCO i AGRANO. Są to półprodukty do profesjonalnego zastosowania w piekarnictwie i cukiernictwie, komponenty do produkcji lodów oraz szeroka gama gotowych do spożycia nadzień owocowych i kremów cukierniczych. Dodatkowo wspieramy naszych klientów fachowym doradztwem odnośnie doboru produktów oraz przygotowania dedykowanych i innowacyjnych receptur wyrobów piekarniczo-cukierniczych.

**W ofercie Martin Braun znajdują się:**

- nadzienia jabłkowe
- owoce w żelu, owoce prażone
- kremy i nadzienia cukiernicze
- stabilizatory, galaretki, żele i środki zagęszczające
- dodatki do pieczenia
- dekoracje cukiernicze
- mieszanki cukiernicze i piekarnicze



# SANDWICH BROWNI

## Błaty browni:

2000g Choco Crunch Braun  
800g jaja  
800g olej

## Przygotowanie:

Składniki połączyć na średnich obrotach 2-3 min.  
Ciasto podzielić na 2 blachy 60x40cm i piec w temp 200°C przez ok 15 min.

## Śliwka:

2000g Śliwidło Grados  
40g żelatyna Braun  
240g woda

## Przygotowanie:

Namoczoną w zimnej wodzie żelatynę podgrzać i połączyć ze Śliwidłem.

## Składanie

Błaty browni przełożyć śliwką i zamrozić. Pokroić na 60szt 10x4cm (6x10 szt), każde ciastko postawić w pion na dłuższym boku i oblać od dołu do 1/2 wysokości w polewę z Bellanosy. Na wierzchu płaską końcówką oszprycować z musu śmietankowego fałę.



## Mus śmietankowy:

500g śmietanka ubita bez cukru  
75g Alaska neutralna Braun  
100g woda  
Alaskę połączyć z wodą a następnie z ubitą śmietanką.

## Polewa:

750g Bellanossa Braun  
110g Masło kakaowe

## Przygotowanie:

Bellanosę rozpuścić z masłem kakaowym.

# KOSTKA

## KORZENNO-ŚLIWKOWA

### Błat korzenny:

1065g mleko  
1125g mąka  
375g olej  
250g jaja  
810g cukier  
225g koncentrat ciasta korzennego Braun

### Nadzienie:

1500g **Śliwidło Gradus** \*

### Przygotowanie:

Wszystkie składniki wymieszać, wylać na blachę.  
Odpiekać w temperaturze 180 °C około 40minut.

### Ganache

#### Schokobella biała:

1500g Schokobella biała Braun  
400g śmietana

#### Śmietana:

1000g ubita śmietana b/cukru  
250g woda  
200g Eden naturalny Braun

Śmietanę zagotować, zalać Schokobellę i mieszać do uzyskania jednolitej masy.

Do wody dodać Eden naturalny, wymieszać, połączyć z ubitą śmietaną.



### Przygotowanie:

Odpieczone ciasto korzenne przekroić na trzy części. Na dolny blat wylać ganache czekoladowy. Przykryć drugim blatem korzennym. Rozsmarować **Śliwidło Gradus** \*. Przykryć trzecim blatem korzennym. Rozsmarować przygotowaną śmietanę. Wykończyć rozpuszczoną białą Schokobellą.

### \* Śliwidło

nadzienie śliwkowe

- tradycyjna nuta wędzonej śliwki
- konsystencja zbliżona do powideł
- smarowna plastyczna masa
- idealnie wyprażone cząstki owoców

# KOZI SERNIK

## Błat browni:

2000g Choco Crunch Braun \*

800g jaja

800g olej

## Przygotowanie:

Składniki połączyć na średnich obrotach 2-3 min. Ciasto podzielić na 2 blachy 60x40cm i piec w temp 200°C przez ok 15 min. (po wypieczeniu wyciąć krążki o śr. 8cm) lub wlać do foremek o śr. 8cm i wypiec w temp 200°C przez ok 15 min.

## Kozi sernik na zimno:

1250g Cheesquick Braun

1250g woda 45°C

2125g twaróg kozi

## Przygotowanie:

Cheesquick i wodę mieszać rózgą na średnich obrotach przez 1 min., dodać twaróg i ubijać przez ok. 6 min.

1000g Śliwidło Grados \*

900g Fioletowy glacage

## Przygotowanie:

Foremki silikonowe wypełnić sernikiem kozim w 90%, do środka szprycować Śliwidło po ok. 12g, wyrównać powierzchnię i zamrozić. Zamrożone monoporcje wyciągnąć z foremek i oblać fioletowym glacage, następnie ułożyć na krążkach z Browni. Forma "Kamyk" ok 80 szt.

### \* Śliwidło

nadzienienie śliwkowe

- tradycyjna nuta wędzonej śliwki
- konsystencja zbliżona do powideł
- smarowna plastyczna masa
- idealnie wyprażone cząstki owoców

### \* Choco-Crunch

mieszanka czekoladowa

- głęboki czekoladowy smak
- nadaje się jako warstwa do tortów lub jako spód
- zawiera chrupiące ziarna kakaowca

# MINI TARTA



## Czekoladowa panna cotta z whisky :

400g śmietanka (1)  
100g cukier  
800g Cremium Choko Braun  
400g śmietanka (2)  
15g Żelatyna Braun  
75g woda  
150g whisky

### Krem brulee:

1000g śmietanka 36%  
600g mleko 3,2%  
320g Krem a'la crème brulee  
Braun

Zagotować śmietankę i mleko a  
następnie dodać krem brulee

### Przygotowanie:

Śmietanka (1) zagotować z cukrem, dodać namoczoną w wodzie żelatynę i Cremium choko, całość zemułgować blenderem. Dodać śmietankę (2) oraz whisky i ponownie zemułgować, odstawić na 12 godzin do schłodzenia. Po schłodzeniu ubić i wyszprycować do form silikonowych w kształcie kulek o śr. ok 5cm. i zamrozić. Po zamrożeniu oblać w fioletowy glacage.

### Składanie:

Na dno korpusów wyszprycować **Śliwidło \***, wlać gorący krem Brulee do pełna i schłodzić. Po zastygnięciu kremu nałożyć kulki z panna cotty a dookoła oszprycować przy pomocy płaskiej końcówki falbanek z ubitego **Cremium czekoladowego \***. Forma kruche korpusy ok 60szt o śr. 8cm.

### Korpusy kruche :

1200g ciasto kruche Braun  
480g masło lub margaryna  
120g jaja lub woda

### Przygotowanie:

Składniki połączyć na wolnych obrotach do uzyskania jednolitej masy. Rozwałkować ciasto na grubość 2-3mm i wyłożyć prostokątne foremki o wymiarach 10x5 cm. Schłodzić przed wypiekiem, piec w temp. 180°C przez ok. 15-20 minut. (Można użyć „żelazka” do wypieku korpusów – rozwałczyć po 30g na każdą sztukę) 900g **Śliwidło Grados \***

### Glacage:

250g woda (1)  
450g cukier  
450g syrop glukozowy  
30g żelatyna Braun  
180g woda (2)  
450g Schokobella biała Braun  
320g mleko skondensowane słodzone  
180g **Kryształ Top Braun \***  
Barwnik perłowy srebrny



### Przygotowanie:

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie (2). Syrop glukozowy, cukier i wodę (1) zagotować do 103° C i wymieszać z namoczoną żelatyną. W miarce przygotować Schokobellę, mleko skondensowane oraz Kryształ Top i zalać gorącą mieszanką, dodać barwnik i zemułgować blenderem. Glacage używać w temp. 35°C. 800g **Cremium Choko Braun \*** Ubić

# BROWNI ŚLIWKA

## Błat korzenny:

45g Koncentrat ciasta  
korzennego Braun  
235g mąka  
175g cukier  
225g mleko  
60g jaja  
75g olej

## Przygotowanie:

Składniki wymieszać na średnich obrotach przez 3 min. Ciasto wlać do blachy 60x40cm wyłożonej papierem do pieczenia. Piec temp. 180°C ok. 15-20 min. Po wystudzeniu blat przekroić na  $\frac{3}{4}$  wysokości.



## Czekoladowa panna cotta z żubrówką

400g śmietanka (1)  
100g cukier  
800g Schokobella biała Braun  
400g śmietanka (2)  
15g Żelatyna Braun  
75g woda  
150g żubrówka

## Przygotowanie:

Śmietanka (1) zagotować z cukrem, dodać namoczoną w wodzie żelatynę i Schokobelle białą, całość zemułgować blenderem. Dodać śmietankę (2) oraz żubrówkę i ponownie zemułgować, odstawić na 12 godzin do schłodzenia.

## Składanie:

Na blat Brownie wyłożyć  $\frac{1}{4}$  Śliwidła i przykryć cieńszym blatem korzennym, wyłożyć resztę Śliwidła i przykryć grubszym blatem korzennym. Schłodzoną Panna Cotte ubić w robocie,  $\frac{1}{4}$  rozsmarować na blat korzenny, resztę wyszprycować z worka tworząc a'la spaghetti. Całość schłodzić.

## Błat browni:

1000g Choco Crunch Braun \*  
400g jaja  
400g olej

## Przygotowanie:

Składniki połączyć na średnich obrotach 2-3 min. Ciasto wlać do blachy 60x40cm i piec w temp 200°C przez ok 18 min.

## Śliwka:

2000g Śliwidło Grados \*  
30g żelatyna Braun  
180g woda

## Przygotowanie:

Namoczoną w zimnej wodzie żelatynę podgrzać i połączyć ze Śliwidłem.



Martin Braun Sp. z o. o.

ul. Halinowo 7

87-700 Aleksandrów Kujawski