



Sortiment **Alaska-express**



Ihre Vorteile mit Alaska-express:

- ▶ Absolut gelingsicher:
einfach das Produkt mit der Flüssigkeit anrühren
und geschlagene Sahne unterheben
- ▶ Schnitt- und frosterfest
- ▶ Umfangreiches Sortiment

Alaska-express – das Original von BRAUN

Die Sahnestände Alaska-express stehen seit 1973 für beste Qualität. Das Sortiment umfasst aktuell 55 Sorten von A wie Ananas bis Z wie Zitrone sowie diverse Spezialitäten wie Mousse au Chocolat, à la Tiramisu und à la Marzipan. Abgerundet wird diese Vielfalt u.a. durch Alaska-express Neutral, das nach Belieben mit Dessertpasten, Royalpasten, Aromen und Fruchtpürees veredelt werden kann. Die Produkte eignen sich zur Herstellung von Sahne- und Sahnecremefüllungen für Torten, Schnitten und Desserts.

Sollten Sie in unserem umfangreichen Sortiment noch etwas vermissen, dann sprechen Sie uns jederzeit gerne an.



- Ohne Farbstoffe
- Nur mit natürlichen Aromen
- Ohne gehärtete Fette
- Ohne Emulgatoren








Bei allen Produkten, die mit dem Clean Label-Logo versehen sind, setzen wir ausschließlich natürliche Aromen und färbende Lebensmittel ein. Außerdem enthalten diese Produkte ausschließlich Rindergelatine.

Mindestabnahmemenge:
5 x 1 kg Ihrer Wahl



Frucht

Alaska-express

Art.-Nr.	Artikelname	
1403301	African Dream 1,0 kg im Beutel	
1402001	Ananas 1,0 kg im Beutel	
1415001	Apfel* 1,0 kg im Beutel	
1442101	Banane* 1,0 kg im Beutel	
1453001	Blutorange* 1,0 kg im Beutel	
1406001 1406010	Erdbeer* 1,0 kg im Beutel 10,0 kg im Karton	
1410001	Himbeer* 1,0 kg im Beutel	

Art.-Nr.	Artikelname	
1414501	Heidelbeer 1,0 kg im Beutel	
1422701	Kirsch* 1,0 kg im Beutel	
1414001	Mandarine 1,0 kg im Beutel	
1406901	Mango* 1,0 kg im Beutel	
1410701	Marille* 1,0 kg im Beutel	
1456701	Orange 1,0 kg im Beutel	
1456001 1456010	Zitrone* 1,0 kg im Beutel 10,0 kg im Karton	

* Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Grundrezept Frucht & Spezialitäten

- 0,200 kg **Alaska-express**
- 0,250 kg Wasser, 20–25 °C
- 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt



Spezialitäten







Alaska-express

Art.-Nr.	Artikelname	
1412001	Cappuccino* 1,0 kg im Beutel	
		
1412201	Latte Macchiato* 1,0 kg im Beutel	
		
1400201	Mandel-Caramel* 1,0 kg im Beutel	
		
1446701	À la Marzipan* 1,0 kg im Beutel	
		
1418001	Nuss 1,0 kg im Beutel	
		
1410601	NY Cheesecake* 1,0 kg im Beutel	
		
1413101	Pfirsich-Mascarpone 1,0 kg im Beutel	
		

* Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Mousse

Alaska-express

Art.-Nr.	Artikelname	
1505001	Mousse au Chocolat 1,0 kg im Beutel	
		
1421101	Mousse au Chocolat exquisit 1,0 kg im Beutel	
		
1419901	Mousse au Chocolat weiß 1,0 kg im Beutel	
		

Art.-Nr.	Artikelname	
1422001	Schokolade RA MB cocoa 1,0 kg im Beutel	
		
1402801	Schokolade Feinherb 1,0 kg im Beutel	
		
1431501	Stracciatella* 1,0 kg im Beutel	
		
1452701	Vanille* 1,0 kg im Beutel	
		
1598001	Basismix à la Tiramisu* 1,0 kg im Beutel	
		



Grundrezept Mousse au Chocolat

..... 1,000 kg	Mousse au Chocolat
..... 1,000 kg	Wasser, kalt
..... 1,500 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Grundrezept Mousse au Chocolat exquisit & weiß

..... 1,000 kg	Mousse au Chocolat
..... 1,250 kg	Vollmilch, kalt

Joghurt, Quark, Buttermilch, Molke

Alaska-express

Art.-Nr.	Artikelname		Art.-Nr.	Artikelname	
1453601	À la griechischer Joghurt* 1,0 kg im Beutel		1404101	Joghurt-Vanille-Maracuja 1,0 kg im Beutel	
1414401	Catalana 1,0 kg im Beutel		1420001	Käse-Sahne* 1,0 kg im Beutel	
1425001	Joghurt* 1,0 kg im Beutel		1420010	Käse-Sahne 10,0 kg im Karton	
1425010	Joghurt* 10,0 kg im Karton		1601301	Käse-Sahne Aprikose 1,0 kg im Beutel	
1425701	Joghurt-Birne 1,0 kg im Beutel		1412801	Bottermilch 1,0 kg im Beutel	
1425201	Joghurt-Erdbeer* 1,0 kg im Beutel		1426101	Bottermilch-Cassis 1,0 kg im Beutel	
1426001	Joghurt-Heidelbeer 1,0 kg im Beutel		1419601	Bottermilch-Himbeer-Limette* 1,0 kg im Beutel	
1424701	Joghurt-Himbeer* 1,0 kg im Beutel		1404001	Bottermilch-Waldfrucht 1,0 kg im Beutel	
1419501	Joghurt-Kirsch 1,0 kg im Beutel		1591001	Panna Cotta Orange 1,0 kg im Beutel	
1407301	Joghurt-Kokos* 1,0 kg im Beutel		1433201	Molke Pfirsich-Maracuja 1,0 kg im Beutel	
1405101	Joghurt-Limette* 1,0 kg im Beutel				
1405401	Joghurt-Rote Grütze* 1,0 kg im Beutel				

* Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Grundrezept Joghurt, Quark, Buttermilch, Molke

- 0,500 kg **Alaska-express**
- 1,000 kg Wasser, ca. 20 °C
- 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt



Neutral

Alaska-express

Saisonal

Alaska-express

Art.-Nr.	Artikelname	
	Neutral	
1400001	1,0 kg im Beutel	
1400010	10,0 kg im Karton	
		
	Alaska 666	
1428005	5,0 kg im Karton	
1428010	10,0 kg im Karton	
		
	Sami	
1432005	5,0 kg im Karton	
		

Art.-Nr.	Artikelname	
	Zimtstern	
1404301	1,0 kg im Beutel	
		
	à la Spekulatius*	
1410201	1,0 kg im Beutel	
		
	Bratapfel*	
1410901	1,0 kg im Beutel	
		

* Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Grundrezept Neutral

..... 0,150 kg **Alaska-express**
 0,200 kg Wasser, 20–25 °C
 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

Grundrezept Alaska 666

... 0,030–0,050 kg **Alaska 666**
 ... 0,100–0,250 kg Wasser, ca. 40 °C
 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

Grundrezept Saisonal

..... 0,200 kg **Alaska-express**
 0,250 kg Wasser, ca. 20–25 °C
 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

Sami

..... 0,010 kg **Sami**
 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

Unendliche Aromatisierungsmöglichkeiten

Dessert-Pasten

Dosierung: 40–60 : 1000

Fruchtpasten



- ▶ Ananas
- ▶ Banane
- ▶ Erdbeer
- ▶ Heidelbeer
- ▶ Himbeer
- ▶ Kirsch
- ▶ Limette
- ▶ Mandarine
- ▶ Orange
- ▶ Passionsfrucht
- ▶ Pfirsich
- ▶ Zitrone

Spezialitäten



- ▶ Caramel
- ▶ Mocca
- ▶ Walnuss
- ▶ Matcha
- ▶ Sakura

Alkoholische Pasten

- ▶ Eierlikör
- ▶ Maraschino
- ▶ Rum
- ▶ Schwarzwälder Kirsch
- ▶ Weinbrand

Royal-Pasten

- ▶ Royal Amaretto
- ▶ Royal Batida de Côco
- ▶ Royal Cointreau
- ▶ Royal Marc de Champagne
- ▶ Royal Rumtopf
- ▶ Royal Williams Christ

Grundrezept

..... 0,100 kg	Royal-Paste
..... 0,200 kg	Alaska-express
	Neutral
..... 0,150 kg	Wasser, 20–25 °C
..... 1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Aromatisierende Grundstoffe

- ▶ Haselnusscreme, fein
- ▶ Haselnusscreme, stückig
- ▶ Lebkuchengewürz
- ▶ Othello-Schokoladencreme
- ▶ Zimt

Weitere Informationen zum BRAUN-Aromensortiment finden Sie im Sortimentsfolder „Aromen & Dessertpasten.“

Capfruit Fruchtpürees



- ▶ Ananas
- ▶ Banane
- ▶ Dattel
- ▶ Erdbeere
- ▶ Exotische Früchte
- ▶ Goldener Apfel
- ▶ Heidelbeere
- ▶ Himbeere
- ▶ Mandarine
- ▶ Mango
- ▶ Passionsfrucht
- ▶ Pina Colada
- ▶ Rote Früchte
- ▶ Sauerkirsche
- ▶ Schwarze Johannisbeere
- ▶ Williamsbirne
- ▶ Zitrone

Produkteigenschaften



ohne Palm laut Rezeptur



ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß §5 LDMZDV bei unverpackter Ware)



ohne gehärtete Fette laut Rezeptur***



ohne Aromen



ohne glutenhaltige Zutaten laut Rezeptur***



ohne Laktose laut Rezeptur***



Halal



Vegetarisch*



Vegan**



ausschließlich mit natürlichen Aromen



mit Rindergelatine



Clean Label

* Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt mit Ausnahme von Ei-, Milch- und Honigerzeugnissen.

** Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt.

*** Unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt während der Herstellung nicht sicher ausgeschlossen werden. (Aktuelle Produktinformationen finden Sie in unserem LMIV-Portal unter www.martinbraun.de/infportal-lmiv)

Die Angaben beziehen sich ausschließlich auf die Backzutaten, nicht auf das nach Grundrezept hergestellte Gebäck!

Änderungen nach Druckdatum können nicht ausgeschlossen werden. Verbindlich ist jeweils die gültige Spezifikation.

Anwendungstipps

Problemlösungen für Alaska-express

Problem	Ursache	Lösung
Sahnefüllung gerinnt bei Joghurtanwendungen	- Flüssigkeit zu warm	✓ Flüssigkeitstemperatur beachten (ca. 20 °C)
Sahnefüllung zu flüssig	- Flüssigkeit zu warm - Sahne nicht genug ausgeschlagen	✓ Flüssigkeitstemperatur beachten (20–25 °C) ✓ Sahne länger ausschlagen
Sahnefüllung zieht zu schnell an	- Flüssigkeit zu kalt - Sahne zu fest	✓ Flüssigkeitstemperatur beachten (20–25 °C) ✓ Sahne nicht zu fest ausschlagen
Sahnegebäcke zu fest	- Sahne zu fest ausgeschlagen - Sahnefond zu lange gerührt	✓ Sahne nicht zu fest ausschlagen ✓ Sahne vorsichtig unterheben
Sahnegebäcke nicht schnittfest	- Flüssigkeit zu kalt - nicht ausreichend gekühlt - Sahnefond nicht angeglichen	✓ Flüssigkeitstemperatur beachten (20–25 °C) ✓ nicht zu früh frostern ✓ Absteifzeiten in der Kühlung beachten ✓ Mit ca. 1/3 der Sahne den Fond angleichen, Rest Sahne vorsichtig unterheben
zu geringes Volumen	- Sahne zu schwach oder zu stark ausgeschlagen - Sahnefond zu lange gerührt	✓ Sahne cremig ausschlagen ✓ Fettgehalt Sahne 30–32 % ✓ Sahne vorsichtig unterheben

Tipp

3 wichtige Regeln für optimale Ergebnisse mit Alaska-express:

1. Achten Sie auf die Temperatur (20–25 °C)
2. Die Sahne muss cremig geschlagen sein
3. Die Sahnefüllung **vor** dem Einfrieren im Kühlschrank absteifen lassen



03./2026 RO



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

customerservice@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317