



# Sortimentsfolder **Aromen & Dessertpasten**



## Aromen & Dessertpasten – von BRAUN

Entdecken Sie unser umfangreiches Sortiment an Aromen und Dessertpasten in bester BRAUN-Qualität und verleihen Sie jedem Gebäck eine hochwertige, individuelle Note.

Die Aromen und Dessertpasten können in Sahne, Creme, Pralinen, Eis, Teigen und Massen, sowie in Tränken eingesetzt werden.

### Ihre Vorteile

- ▶ Hochwertige Qualität
- ▶ Authentischer Geschmack
- ▶ Umfangreiche Produktpalette von fruchtig über schokoladig bis hin zu alkoholisch
- ▶ Vielfältige Einsatzmöglichkeiten
- ▶ Gutes Preis-/Leistungsverhältnis durch sehr hohe Ergiebigkeit
- ▶ Back- und frosterstabil
- ▶ Unsere fruchtigen Dessertpasten, sowie die Spezialitäten sind ab sofort Clean Label

## Anwendungsvielfalt der BRAUN-Pasten

	Dosierung		Herstellung
... in Sahne	40 – 60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	<b>Alaska-express Neutral</b> im Wasser auflösen, mit der Paste abschmecken und die geschlagene, ungesüßte Sahne unterheben.
... in Creme	40 – 60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	Creme, z. B. Bianka-Creme, herstellen und mit der Paste veredeln.
... in Trüffeln/ Pralinen	40 – 60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	Die Pasten unter die Trüffel- oder Pralinen-Grundmasse mischen.
... in Teigen und Massen	40 – 60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	Die Teige und Massen mit der jeweiligen Paste abschmecken.
... in Tränken	40 – 60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	Die Paste im Läuterzucker auflösen.
... in Eis	40 – 60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	Die Eismasse mit der jeweiligen Paste abschmecken.

# Sortimentsübersicht

## Dessertpasten

### Fruchtpasten



Art.-Nr.	Produktname	
1240001	Dessertpaste Ananas 1,0 kg	
1242001	Dessertpaste Banane* 1,0 kg	
1246001	Dessertpaste Erdbeere* 1,0 kg	
1250101	Dessertpaste Heidelbeer* 1,0 kg	
1250001	Dessertpaste Himbeer* 1,0 kg	
1254001	Dessertpaste Kirsch 1,0 kg	

Art.-Nr.	Produktname	
1216701	Dessertpaste Limette 1,0 kg	
1256001	Dessertpaste Mandarine 1,0 kg	
1262001	Dessertpaste Orange 1,0 kg	
1245301	Dessertpaste Passionsfrucht* 1,0 kg	
1248001	Dessertpaste Pfirsich* 1,0 kg	
1278001	Dessertpaste Zitrone* 1,0 kg	

### Dessertpasten, Spezialitäten



Art.-Nr.	Produktname	
1276301	Dessertpaste Caramel 1,0 kg	
1260001	Dessertpaste Mocca 1,0 kg	
1273001	Dessertpaste Walnuss 1,0 kg	



\* Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich

## Alkoholische Pasten

Art.-Nr.	Produktname	
1245001 1245005	Dessertpaste Eierlikör* 1,0 kg 5,0 kg	
1258001	Dessertpaste Maraschino 1,0 kg	
1266001 1266005	Dessertpaste Rum 1,0 kg 5,0 kg	
1268001 1268037	Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser 1,0 kg 4,8 kg	
1272001	Dessertpaste Weinbrand 1,0 kg	

Royal-Pasten  
Dosierung:  
100 : 1000



Fruchtpasten,  
Spezialitäten,  
alkoholische Pasten  
:  
40 – 60 : 1000

## Royal-Pasten

Art.-Nr.	Produktname	
1280001	Royal Amaretto* 1,0 kg	
1283501	Royal Batida de Côco* 1,0 kg	
1279501	Royal Cointreau* 1,0 kg	
1283001	Royal Marc de Champagne* 1,0 kg	

Art.-Nr.	Produktname	
1264501	Royal Praliné-Trüffel 1,0 kg	
1279001	Royal Rumtopf* 1,0 kg	
1274001	Royal Williams Christ* 1,0 kg	

\* Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich

## Aromen & Lebensmittelzubereitungen – flüssig, backfest

Art.-Nr.	Produktname		Art.-Nr.	Produktname		
1171001	Aprima 1,0 kg		1144003	Jamaica 3,0 kg		
1184003	Butter-Sahne-Aroma* 3,0 kg			1128001	Pur Vanill 1,0 kg	
1140001 1140003 1140005 1140032	Caribia 1,0 kg 3,0 kg 5,0 kg 12,5 kg		1148005	Rum fein 5,0 kg		
1102032 1102025	Citronette 12,5 kg 25,0 kg		1146032 1146025	RumbaRum 12,5 kg 25,0 kg		
1120001 1120003 1120005 1120032	Combani 1,0 kg 3,0 kg 5,0 kg 12,5 kg		1100001 1100003 1100005 1100032	Sizilia 1,0 kg 3,0 kg 5,0 kg 12,5 kg		
1166003 1166032	Feines Kuchen-Aroma* 3,0 kg 12,5 kg		1127005	Vanille fein 5,0 kg		
1178003	Feines Mandel-Aroma* 3,0 kg		1126032 1126025	Vanilly 12,5 kg 25,0 kg		
1168003 1168032 1168025	Hefeteig-Aroma* 3,0 kg 12,5 kg 25,0 kg		1102205	Zitronen-Aroma 5,0 kg		

**\*Tipp:** Diese vier Aromen eignen sich hervorragend zur Aromatisierung von Teigen und Massen.



**Dosierung:**  
3 – 5 : 1000

