

RUNDUMM  
Dessertpasten



  
**BRAUN**

**BRAUN-Pasten – für den guten Geschmack Ihrer Gebäcke.**

Dessertpaste Ananas	Dessertpaste Mandarine	Dessertpaste Schwarz- wälder Kirschwasser	Royal Amaretto
Dessertpaste Banane	Dessertpaste Mandel-Pistazie	Dessertpaste Walnuss	Royal Marc de Champagne
Dessertpaste Caramel	Dessertpaste Maraschino	Dessertpaste Weinbrand	Royal Rumtopf
Dessertpaste Eierlikör	Dessertpaste Mocca	Dessertpaste Zitrone	Royal Williams-Christ
Dessertpaste Erdbeer	Dessertpaste Orange	Haselnusscreme fein	Othello
Dessertpaste Himbeer	Dessertpaste Pfirsich	Haselnusscreme stückig	
Dessertpaste Kirsch	Dessertpaste Rum		

**Anwendungsvielfalt der BRAUN-Pasten:**

<b>...in Sahne</b>	<b>Dosierung:</b> 40 – 60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	<b>Herstellung:</b> Alaska-express-Neutral im Wasser auflösen, mit der Paste abschmecken und die geschlagene, ungesüßte Sahne unterheben.
<b>...in Creme</b>	<b>Dosierung:</b> 60 – 80 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	<b>Herstellung:</b> Creme, z. B. Bianka-Creme, herstellen und mit der Paste veredeln.
<b>...in Trüffeln/Pralinen</b>	<b>Dosierung:</b> 60 – 80 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	<b>Herstellung:</b> Die Pasten unter die Trüffel- oder Pralinen- Grundmasse mischen.
<b>...in Teigen und Massen</b>	<b>Dosierung:</b> 60 – 80 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	<b>Herstellung:</b> Die Teige und Massen mit der jeweiligen Paste abschmecken.
<b>...in Tränken</b>	<b>Dosierung:</b> 40 – 60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	<b>Herstellung:</b> Die Paste im Läuterzucker auflösen.
<b>...in Eis</b>	<b>Dosierung:</b> 40 – 60 : 1000 100 : 1000	alle Dessertpasten alle Royal-Pasten	<b>Herstellung:</b> Die Eismasse mit der jeweiligen Paste abschmecken.

Weitere Einsatzbereiche: z. B. für Toppings und Glasuren.

**BRAUN-Pasten haben Tradition  
in jeder Backstube auf Grund...**

- ◆ ... des typischen Geschmacks
- ◆ ... der erlesenen, erstklassigen Rohstoffe
- ◆ ... des guten Preis-/Leistungsverhältnisses, da sehr ergiebig
- ◆ ... der Back- und Frosterfestigkeit
- ◆ ... der Herstellung von qualitativ hochwertigen Gebäcken
- ◆ ... der vielfältigen Produktpalette:  
fruchtig, alkoholisch, nussig, schokoladig
- ◆ ... des großen Einsatzbereichs

MARTIN BRAUN  
Backmittel und Essenzen KG  
Postfach 91 13 21  
30433 Hannover

**Fachliche Beratung:**  
Tel. (0511) 41 07 380  
Fax (0511) 41 07 389  
**Bestellung:**  
Tel. (0511) 41 07 333  
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte  
BRAUN-Produkt-Sortiment.  
Internet: [www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)  
E-Mail: [info@martinbraun.de](mailto:info@martinbraun.de)

**Rezept-Nr. 178**