

Einfach unwiderstehlich.



Das Dessert bildet das „I-Tüpfelchen“ nach einem schmackhaften Hauptgang. Für den Gast ist dies der krönende Abschluss des Menüs. Für viele Gastronomen ist dies eine echte Herausforderung. Denn nicht jeder Gast wählt noch ein Dessert aus, das Angebot muss aber trotzdem ansprechend und vielfältig sein.

Die Kunst besteht also darin, eine kleine aber feine Dessertauswahl anzubieten, die ständig verfügbar, frisch und qualitativ hervorragend ist. Und genau hierfür bietet das Martin Braun-Sortiment die Kompetenz der professionellen Patisserie, um in allen Bereichen der klassischen und modernen Desserts die passenden Lösungen anzubieten.

Unabhängig davon ob es um eine komplette Dessertidee geht, um die geschmacksgebenden Komponenten oder kreative Dekorationen. Für alle Ansprüche bietet Martin Braun eine professionelle Unterstützung und Lösung.

Auf den folgenden Seiten bieten wir einige Ideen und Anregungen, wie mit wenigen Arbeitsschritten attraktive Desserts kreiert werden können, die aber auch immer die kreative Eigenleistung des Anwenders zulassen, um die persönliche Note einbringen zu können.

Die Produkte von Martin Braun ermöglichen kreative Gestaltungsmöglichkeiten, Produktsicherheit und eine rationelle Herstellung.



**DESSERT
KREATIONEN**





CRÈME BRÛLÉE- KOKOS-TRAUM

———— 500 g Crème Brûlée
 ————— 375 g Wasser, 40–50 °C
 ————— 1635 ml Kokosmilch

Crème Brûlée mit dem temperierten Wasser verrühren. Anschließend die Kokosmilch unterziehen.

Dekor

———— 800 g **Cristaline Rot**
 ————— 200 g **Fruchtpüree Aprikose**

Herstellung

- **Crème Brûlée** in die Silikonmatte einfüllen.
- In der Kühlung ca. 2 Stunden absteifen lassen.
- für ca. 2 Stunden anfrosten und aus der Form stürzen.
- Mit **Cristaline** und dem Fruchtpüree wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

Bezugsquellequelle für die Silikonmatten:
www.silikomart.com

CRÈME BRÛLÉE DESSERT

———— 500 g Crème Brûlée
 ————— 375 g Wasser, 40–50 °C
 ————— 1635 ml Sahne, flüssig

Crème Brûlée mit dem temperiertem Wasser verrühren. Anschließend die flüssige Sahne unterziehen.

Dekor

———— 200 g Brauner Zucker
 ————— 150 g Johannisbeeren, rot

Herstellung

- **Crème Brûlée** mit dem temperiertem Wasser verrühren, die flüssige Sahne unterziehen und in die vorbereiteten Gefäße füllen.
- In der Kühlung ca. 2 Stunden absteifen lassen.
- Mit dem braunen Zucker bestreuen und abflämmen.
- Mit den Johannisbeeren wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

• MOUSSE AU CHOCOLAT DESSERT •

- _____ 600 g **Mousse au Chocolat**
- _____ 600 g Wasser, kalt
- _____ 1200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Miteinander verrühren, anschließend im schnellen Maschienenangang 3–4 Minuten aufschlagen und die geschlagene Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 150 g **Cristaline Schoko**
- _____ 28 Stk. Physalis

Herstellung

- Die fertige Mousse au Chocolat in die Silikonmatten einfüllen.
- Mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen, vor dem Stürzen kurz einfrieren.
- Wie auf dem Bild ersichtlich, mit der Physalis und dem **Cristaline Schoko**, ausganieren.

Tipp: Das fertige Dessert kann man auch mit einem Bronze-Spray (Lebensmittelfarbe) dekorieren.

Tipp: Die Mousse kann man auch geschichtet, mit einer Fruchtfüllung z.B.: **Fructi-Top Kirsch**, in Dessertgläser füllen.

Bezugsquellequelle für die Silikonmatten:
www.silikomart.com

Bezugsquellequelle für die Dessertbecher:
www.klarpac.de

• COINTREAU-SAHNEDESSERT MIT HIMBEERPÜREE •

- _____ Cointreau-Sahne
- _____ 50 g **Alaska-express Neutral**
- _____ 60 g Wasser, ca. 20–25 °C
- _____ 50 g **Royal Cointreau**
- _____ 250 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen. Mit **Royal Cointreau** abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 150 g **Fruchtpüree Himbeere**
- _____ 28 Stk. Himbeeren, frisch

Herstellung

- Die fertige Cointreau-Sahne in die Silikonmatten einfüllen.
- Mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen, vor dem Stürzen ca. 2 Stunden einfrieren.
- Wie auf dem Bild ersichtlich, mit den Himbeeren und dem **Fruchtpüree Himbeere** ausganieren.

Tipp: Die Cointreau-Sahne kann man auch geschichtet, mit einer Fruchtfüllung z.B.: **Fructi-Top Orange**, in Dessertgläser füllen.

Bezugsquellequelle für die Silikonmatten:
www.silikomart.com

Bezugsquellequelle für die Dessertbecher:
www.klarpac.de



FRUCHTIGE • JOGHURTCREME- • VARIATIONEN

Joghurt-Füllcreme

- _____ 400 g **Joghurt-Füllcreme**
- _____ 400 g Wasser
- _____ 600 g Sahne, flüssig

Joghurt-Füllcreme mit dem Wasser und der flüssigen Sahne verrühren und anschließend 3–4 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.

- _____ 30 g **Dessertpaste Kirsch**
- _____ 30 g **Dessertpaste Pfirsich**

Dekor

- _____ 100 g **Cristaline Schoko**

Herstellung

- Die Masse anschließend dritteln, ein Drittel bleibt neutral Joghurt, ein Drittel mit **Dessertpaste Kirsch** und ein Drittel mit **Dessertpaste Pfirsich** abschmecken.
- Mit Hilfe eines Dressierbeutels die Joghurt-Fruchtcreme aufdressieren, und wie auf dem Bild ersichtlich, mit **Cristaline Schoko**, ausgarieren.



• JOGHURTCREME- FRUCHT-DESSERT •

Joghurt-Fruchtcreme

400 g **Joghurt-Füllcreme**
400 g **Fruchtpüree Erdbeere**
600 g Sahne, flüssig

► **Joghurt-Füllcreme** mit dem Fruchtpüree und der flüssigen Sahne verrühren und anschließend 3–4 Minuten im schnellen Maschierengang aufschlagen.

Fruchtfüllung

100 g **Cristaline Rot**
100 g **Fruchtpüree Erdbeere**

► Miteinander verrühren.

Herstellung

- **Cristaline Rot** mit dem Erdbeerpüree verrühren.
- Abwechselnd die Joghurtfruchtcreme und die Fruchtfüllung in die Dessertbecher geben.
- Wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

Tipp: Variationen mit **Joghurt-Füllcreme** und **Fruchti-Top Orange**

Bezugsquellequelle für die Dessertbecher:
www.klarpac.de



FRUCHTGELEE KREATIONEN

Mango-Gelee

_____ 500 g **Colorado neutral**
 _____ 500 g **Fruchtpüree Mango**
 _____ 100 g Glucosesirup

► **Colorado**, Püree und Glucosesirup miteinander verrühren und aufkochen.

Erdbeer-Gelee

_____ 500 g **Colorado rot**
 _____ 500 g **Fruchtpüree Erdbeere**
 _____ 100 g Glucosesirup

► **Colorado**, Püree und Glucosesirup miteinander verrühren und aufkochen.

Dekor

_____ 200 g **Cristaline Neutral**
 _____ 20 g **Gold Sparkle**
 _____ 500 g Dekorrouladen (herkömmlich)

► Miteinander verrühren.

Herstellung

- Auf ein geschlossenes Blech 60 x 40 cm geben und abkühlen lassen.
- Die Geleeplatten nach dem Erkalten in 5 x 5 cm Stücke schneiden und wie auf dem Bild ersichtlich mit der Gold Sparkle-Mischung und der Dekorroulade anrichten.

Tipp: Die Dekorrouladen in einer Silikonmatte backen.

WEINGELEE MIT ZITRONENSAHNE

Weingelee

_____ 350 g Weißwein
 _____ 150 g Zucker
 _____ 20 g **Claro neutral**

► Den Weißwein aufkochen, **Claro neutral** mit dem Zucker mischen und einrühren.

Zitronensahne

_____ 120 g **Alaska-express Zitrone**
 _____ 150 g Wasser, ca. 20–25 °C
 _____ 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

► **Alaska-express Zitrone** im Wasser auflösen und die geschlagene Sahne unterziehen.

_____ 200 g Cocktailfrüchte

Herstellung

- Die Dessertgläser mit den Cocktailfrüchten auslegen und anschließend mit dem abgekühlten Weingelee, ca. 1/3 befüllen und durchkühlen lassen.
- Die Dessertgläser mit der Zitronensahne, wie auf dem Bild ersichtlich, ausgarnieren.

Tipp: Orangen- oder Limettenzesten zum Garnieren einsetzen.



• ERDBEER-PARFAIT •

Parfaitmasse

| | |
|-------|---------------------|
| _____ | 250 g Eier |
| _____ | 250 g Zucker |
| _____ | 40 g Jilk |
| _____ | 3 g Salz |
| _____ | 10 g Kovanil |

Alle Zutaten
3–4 Minuten
im schnellen
Maschinengang
aufschlagen.

Erdbeersahne

| | |
|-------|-------------------------------------|
| _____ | 250 g Alaska-express Erdbeer |
| _____ | 300 g Wasser, ca. 25 °C |
| _____ | 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt |

Alaska-express Erdbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Herstellung

- Die Hälfte der Parfaitmasse entnehmen, die andere Hälfte unter die angerührte Erdbeersahne heben und abwechselnd geschichtet in die Blütenform einfüllen.
- Mindestens einen Tag durchfrieren lassen.
- In 8 Stücke schneiden und wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

• CAFFÈ ARABICA-PARFAIT •

Parfaitmasse

| | |
|-------|------------------------|
| _____ | 200 g Eier |
| _____ | 200 g Zucker |
| _____ | 15 g Jilk |
| _____ | 10 g Kovanil |
| _____ | 2 g Salz |
| _____ | 10 g Alaska 666 |
| _____ | 50 g Wasser, 50–60 °C |

3–4 Minuten
im schnellen
Maschinengang
aufschlagen.

Alaska 666 im temperierten Wasser auflösen und unter die Masse ziehen.

| | |
|-------|------------------------------------|
| _____ | 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt |
|-------|------------------------------------|

Unter die Masse heben.

| | |
|-------|---------------------------------------|
| _____ | 40 g EP Caffè Arabica/Columbia |
|-------|---------------------------------------|

Dekor

| | |
|-------|----------------------------------|
| _____ | 200 g Cristaline Schoko |
| _____ | 100 g Gold Sparkle |
| _____ | 200 g Dekorplatten dunkel |

Herstellung

- Die Hälfte der Parfaitmasse entnehmen und mit der **Eispaste Caffè Arabica** abschmecken.
- Abwechselnd beide Parfait-Sorten in die Form schichten.
- Mindestens einen Tag durchfrieren lassen.
- Aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden.
- Wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.



SWEET SUSHI VARIANTE 1

540 g Biskuitroulade, hell, dünn
(**Bisquisit 100 Plus**)

Füllung

200 g Mandelfüllung
(**Mandella**)

20 g **Dessertpaste
Schwarzwälder
Kirschwasser**

► Miteinander
verrühren.

Dekor

50 g **Cristaline Neutral**

50 g Kokosraspeln, geröstet

15 Stk. **Dekor-Stäbchen weiß**

Herstellung

- Die Roulade mit der Füllung bestreichen und der Länge nach halbieren.
- Die Rouladen stramm aufrollen und frosten.
- Die Kirschwasserroulade außen dünn mit angewärmter **Cristaline** einstreichen und in Kokosraspeln rollen.
- In 2 cm große Stücke schneiden.
- Mit den weißen Dekorstäbchen wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

Tipp: Man kann auch **Cristaline Rot** und **Gocce Erdbeer** zum Ausgarnieren benutzen.



• VARIANTE 2 •

540 g Biskuitroulade, hell, dünn
(**Bisquisit 100 Plus**)

Füllung

400 g **Fruchti-Top Orange**

Dekor

50 g **Cristaline Neutral**

200 g Pistaziengrieß

Herstellung

- Die Roulade mit der Füllung bestreichen und der Länge nach halbieren.
- Die Rouladen stramm aufrollen und frosten.
- Die Roulade außen dünn mit angewärmter **Cristaline Neutral** einstreichen und in Pistaziengries rollen.
- In 2 cm große Stücke schneiden.

• VARIANTE 3 •

2700 g Biskuitroulade, hell, dünn
(**Bisquisit 100 Plus**), 6 Stück

Füllung

1600 g **Fruchti-Top Erdbeer**

Dekor

750 g **Cristaline Schoko**

250 g Kokosraspeln, fein

Herstellung

- Die gebackenen Rouladen mit der Fruchtfüllung abwechselnd bestreichen und zusammensetzen.
- Über Nacht pressen und anschliessend einfrieren.
- In 2,5 cm breite Streifen schneiden.
- Die Streifen dünn mit **Cristaline Schoko** einstreichen und ringsherum in die Kokosraspeln drücken.
- In 5 cm große Stücke schneiden und diese noch diagonal teilen.



WIENER KAKAO- WAFFELN MIT PREISELBEER-SAHNE

Waffelmasse

- _____ 1000 g **Sacher**
- _____ 550 g Eier

Ca. 3–4 Minuten mit grober Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.

Preiselbeer-Sahne

- _____ 170 g **Alaska-express Neutral**
- _____ 150 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 50 g **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**
- _____ 200 g Preiselbeerkonfitüre
- _____ 850 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit der **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser** und der Preiselbeerkonfitüre abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 50 g Dekorzucker

Herstellung

- Das Waffeleisen auf ca. 220 °C vorheizen und mit Speiseöl einstreichen.
- Die Waffelmasse mittels Spritzbeutel, 9er Lochtülle, auf das Waffeleisen dressieren und abbacken.
- Die Kakao-Waffeln aus dem Waffeleisen nehmen und abkühlen lassen.
- Die Waffeln aufschneiden und mit der Preiselbeer-Sahne füllen.
- Mit Dekorzucker absieben und wie auf dem Bild ersichtlich nach Belieben mit frischen Früchten ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 220 °C
- Backzeit: ca. 2 Minuten

SAHNEWAFFELN MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

Waffelmasse

- _____ 1000 g **Sand-frisch & locker**
- _____ 450 g Eier
- _____ 6 g **Combani**

3–4 Minuten schaumig rühren.

- _____ 400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

zum Schluss unterziehen.

Dekor

- _____ 50 g Dekorzucker

Herstellung

- Waffeleisen auf ca. 220 °C vorheizen und mit Speiseöl einstreichen.
- Die Waffelmasse mittels Spritzbeutel, 9er Lochtülle auf das Waffeleisen dressieren und backen.
- Mit Dekorzucker absieben und wie auf dem Bild ersichtlich mit frischen Früchten und Sahne ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 2 Minuten



APFEL-ZIMT-BONBON

600 g Strudelteig (**Crossy**)
600 g Apfelfüllung

Dekor

150 g Äpfel, frisch, in Spalten
50 g Puderzucker
30 g **Cristaline Rot**

Herstellung

- Den Strudelteig auf 60 x 40 cm ausrollen und in 15 x 10 cm große Stücke schneiden.
- Den Strudelteig an den Rändern anfeuchten und die Apfelfüllung mittig aufdressieren.
- Den Teig über die Füllung legen und etwas andrücken.
- Die Teigenden aufdrehen, auf ein Backblech setzen und mit Eistreiche abstreichen.
- Anschließend abbacken.
- Wie auf dem Foto ersichtlich anrichten.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten



TIROLER APFELSTRUDEL

Strudelteig

1000 g **Crossy**
450 g Wasser
100 g Crememargarine oder Butter, flüssig, oder Speiseöl
140 g Eigelb
3 g Salz

Intensiv verkneten
Spiralknetter:
2 + 6 Minuten
Kühle
Teigführung
Teigruhe:
ca. 1 Stunde

125 g Crememargarine oder Butter, flüssig oder Speiseöl
375 g Brösel

Apfelfüllung

5000 g Äpfel, frisch, (oder Dunstäpfel)
400 g Zucker
50 g **Kabi**
600 g Rosinen
250 g Nüsse, gehackt, geröstet
5 g Zimt

mischen.

Herstellung

- Den Strudelteig auf eine Größe von 60 x 50 cm dünn ausrollen (ca. 1 mm stark) und auf ein bemehltes Tuch legen.
- Mit flüssiger Butter oder Speiseöl bestreichen und die Brösel aufstreuen.
- Die Apfelfüllung auf die Hälfte des Strudelteiges verteilen und aufrollen.
- Die Strudel auf Backbleche legen, mit Eistreiche abstreichen.
- Abbacken.
- Nach dem Erkalten mit Staubzucker besieben.

Tipp: Der Tiroler Apfelstrudel kann heiß mit Vanilleeis serviert werden.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten





MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover

www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel: 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE