

DESSERT TRENDS



DESSERT-TRENDS – WIE FÜR SIE GEMACHT!

Erleben Sie bewährte Dessert-Klassiker wie Panna Cotta, Crème Brûlée und Mousse au Chocolat neu interpretiert und raffiniert verfeinert. Mit Dessert-Trends von Martin Braun bieten Sie Ihren Gästen ein Highlight als Menü-Abschluss und sorgen für einen gelungenen Ausklang Ihrer kulinarischen Kreationen. Besondere Desserts komplettieren Ihr Speisenangebot, egal ob als à la Carte Dessertauswahl, als Catering-Angebot oder in Kantinen – mit Braun Dessert-Trends treffen Sie immer die richtige Wahl. Begeistern Sie Ihre Gäste mit spannenden Kombinationen wie Orange-Ingwer, Zitrone-Rosmarin, Himbeere-Litschi und Schoko-Chili. Mit unseren rationell und einfach herzustellenden Rezepturen zaubern Sie neue Dessert-Trends ganz einfach und wirklich im Handumdrehen.

Außerdem gibt es neue, sensationelle Sorten unserer Fruchtpürees für vielfältige Anwendungen in Ihren Desserts, Aperitifs und sogar für die Cocktailtheke stellen sie eine echte Bereicherung dar. Mit Le Gourmet Fruchtpürees Berriolette, exotische Früchte mit Ingwer und Litschi-Himbeer-Rose ist nicht nur für Trendsetter an eine tolle Sortenvielfalt gedacht.

Selbstverständlich finden Sie bei Martin Braun noch viele andere Rezeptideen für köstliche Desserts und Gebäcke; wir freuen uns auf Ihre Fragen und Anforderungen!





UNSERE NEIHEUTEN

FRUCHTPÜREES

Artikel-Nr.	Artikelname	Beschreibung	Verpackung
3500054	Litschi mit Himbeeren und Rosenaroma	Gebrauchsfähiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	5 kg im Karton (5 x 1 kg Standbeutel)
3500043	Exotische Früchte mit Ingwer	Gebrauchsfähiges Fruchtpüree mit Mango und Passionsfrucht, pasteurisiert und gezuckert.	5 kg im Karton (5 x 1 kg Standbeutel)
3500051	Berriolette mit Himbeeren, Heidelbeeren und Veilchenaroma	Gebrauchsfähiges Fruchtpüree, pasteurisiert und gezuckert.	5 kg im Karton (5 x 1 kg Standbeutel)

DESSERTS

1421101	Mousse au Chocolat exquisit	Exquisites Schokoladencremepulver mit hohem Kakaoanteil aus hochwertigen Kakaosorten zur Herstellung feiner Mousse-Desserts.	1,0 kg im Beutel
1419901	Mousse au Chocolat weiß	Cremepulver mit Kakaobutter zur Herstellung feiner Mousse-Desserts.	1,0 kg im Beutel
1419801	Panna Cotta Dessert	Heißlösliches Cremepulver mit gemahlenden Vanilleschoten zur Herstellung des klassischen Panna Cotta Desserts	1,0 kg im Beutel
1419701	Basismix à la Crème Brûlée exquisit	Heißlösliches Cremepulver für Cremes mit dem Geschmack des klassischen Desserts Crème Brûlée.	1,0 kg im Beutel

GRUNDRISSE FÜR PTFE



Mousse au Chocolat weiß

- 1000 g **Mousse au Chocolat weiß**
- 1250 g Vollmilch, kalt

Herstellung

- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.
- In Schüsseln, Gläser, etc. füllen und gut durchkühlen (mindestens 3 Stunden).
- TIPP: Für eine frosterstabile Mousse nehmen Sie die **Mousse au Chocolat weiß** mit 625 g kalter Sahne und 625 g Vollmilch.

Mousse au Chocolat exquisit

- 1000 g **Mousse au Chocolat exquisit**
- 1250 g Vollmilch, kalt

Herstellung

- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.
- In Schüsseln, Gläser, etc. füllen und gut durchkühlen (mindestens 3 Stunden).
- TIPP: Für eine frosterstabile Mousse nehmen Sie die **Mousse au Chocolat exquisit** mit 625 g kalter Sahne und 625 g Vollmilch.

Dessert à la Crème Brûlée exquisit

- 500 g Sahne, flüssig
- 500 g Vollmilch
- 200 g **Crème Brûlée exquisit**

Herstellung

- Sahne und Milch aufkochen.
- **Crème Brûlée exquisit** einrühren und noch einmal kurz aufkochen.
- In entsprechende Dessertschalen füllen und kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und abflämmen.
- TIPP: Für eine frosterstabile Creme mischen Sie **Crème Brûlée** mit 30 g **Alaska 666** und rühren es in die heiße Sahne-Milch-Mischung.

Panna Cotta Dessert

- 500 g Sahne, flüssig
- 500 g Vollmilch
- 150 g **Panna Cotta Dessert**

Herstellung

- Sahne und Milch aufkochen und **Panna Cotta Dessert** einrühren.
- Nochmals kurz aufkochen.
- In Gläser oder Dessertbecher füllen und kalt stellen.
- TIPP: Für ein frosterfestes, sturzfestes Dessert die Menge **Panna Cotta Dessert** auf 200 g erhöhen und mit 30 g **Alaska 666** mischen, in die Flüssigkeit einrühren und nochmals kurz aufkochen.

ZITRONEN-ROSMARIN-DESSERT À LA CRÈME BRÛLÉE

25 Weckgläser, 80 ml

Herstellung

- Die Rosmarinnadeln fein hacken und mit der Sahne und Milch aufkochen.
- Ca. 30 Minuten ziehen lassen und den Rosmarin absieben.
- Mit **Citronella** aufkochen und **Crème Brûlée exquisit** einrühren.
- Nochmals kurz aufkochen.
- In die Weckgläser füllen und kalt stellen.
- Mit **Bon Citron**, den Zitronenscheiben und dem Rosmarin ausgarnieren.

- _____ 500 g Sahne, flüssig
- _____ 500 g Vollmilch
- _____ 10 g Rosmarin, frisch
- _____ 10 g **Citronella**
- _____ 200 g **Crème Brûlée exquisit**

Dekor

- _____ 125 g **Bon Citron**
- _____ 2 g Rosmarin, frisch, 2 Zweige
- _____ 60 g Zitronenscheiben, geviertelt



DESSERT À LA CRÈME BRÛLÉE MIT ZABAIONE-GESCHMACK

1 Flexipanmatte, variable Formen;
Gesamtstückzahl: 20

- _____ 500 g Sahne, flüssig
- _____ 500 g Vollmilch
- _____ 100 g **EP Zabaione**
- _____ 200 g **Crème Brûlée exquisit**
- _____ 30 g **Alaska 666**
- _____ 900 g Tarte au Chocolat-Böden,
1 Boden, 30 x 40 cm
[siehe Grundrezept]

Berriolette-Gelee

- _____ 350 g **Colorado neutral**
- _____ 200 g Wasser
- _____ 150 g **Fruchtpüree Berriolette**

► aufkochen

Dekor

- _____ 200 g frische Früchte, Beeren

Herstellung

- Sahne und Milch aufkochen.
- **Crème Brûlée exquisit** und **Alaska 666** einrühren und noch mal kurz aufkochen.
- Mit der **Eispaste Zabaione** abschmecken.
- In die Formenmatte füllen und gut durchkühlen.
- Die Riegel anschließend gut durchfrostern und aus der Matte lösen.
- Das Berriolette-Gelee auf dem Tarte-Boden gleichmäßig verstreichen.
- Gut auskühlen lassen und 20 Stücke à 15 x 4 cm schneiden.
- Die Crème Brûlée-Riegel auf je einen Tarte-Boden setzen und mit den Beeren und individuellem Zuckerdekor auf den Tellern anrichten.

ORANGEN-INGWER-DESSERT À LA CRÈME BRÛLÉE

30 Becher, schräger Rand, 75 ml

_____	500 g	Sahne, flüssig
_____	500 g	Vollmilch
_____	10 g	Ingwer, frisch, fein gerieben
_____	200 g	Crème Brûlée exquisit
_____	10 g	Orangella
_____	300 g	Fructi-Top Orange
_____	250 g	Fruchtpüree Exotische Früchte mit Ingwer
_____	250 g	frische Früchte, (Orangen, Karambola)
_____	30 Stk.	Dekor-Stäbchen weiß
_____	50 g	Cristaline Neutral

Herstellung

- Sahne und Milch mit dem Ingwer aufkochen und **Crème Brûlée exquisit** und **Orangella** einrühren.
- Noch einmal kurz aufkochen.
- **Fructi-Top Orange** in die Becher eindressieren und die Creme einfüllen.
- Gut durchkühlen.
- Das Fruchtpüree mit **Cristaline** mischen und auf die Becher verteilen.
- Mit frischen Früchten und den **Dekor-Stäbchen** ausgarnieren.



KOKOS-LEMONGRAS-RIEGEL À LA CRÈME BRÛLÉE

1 Flexipanmatte, variable Formen;
Gesamtstückzahl: 14

_____	400 ml	Kokosmilch (6 % Fett)
_____	300 g	Sahne, flüssig
_____	300 g	Vollmilch
_____	10 g	Zitronengras, gehackt
_____	200 g	Crème Brûlée exquisit
_____	30 g	Alaska 666

Herstellung

- Kokosmilch, Sahne und Vollmilch mit dem Zitronengras aufkochen.
- Ca. 30 Minuten ziehen lassen und das Zitronengras absieben.
- Nochmal aufkochen und **Crème Brûlée exquisit** sowie **Alaska 666** einrühren.
- In die Formenmatte füllen und gut durchkühlen.
- Anschließend gut durchfrostern.
- Die Riegel aus der Matte lösen.
- Mit Fruchtpüree Exotische Früchte mit Ingwer auf Desserttellern anrichten und mit frischer Mango ausgarnieren.

HIMBEER LITSCHI PANNA COTTA

20 Dessertgläser, lang, Inhalt 100 g

_____	500 g	Sahne, flüssig
_____	500 g	Vollmilch
_____	150 g	Panna Cotta Dessert
		<u>Himbeer-Litschi-Gelee</u>
_____	400 g	Colorado rot
_____	250 g	Wasser
_____	200 g	Fruchtpüree Litschi mit Himbeere & Rosenaroma
		<u>Dekor</u>
_____	100 g	Himbeeren, frisch

Herstellung

- Sahne und Milch aufkochen und **Panna Cotta Dessert** einrühren.
- Nochmals kurz aufkochen.
- **Colorado rot** mit Wasser und Fruchtpüree aufkochen.
- Mit dem Himbeer-Litschi-Gelee abwechselnd in die Becher füllen und jede Schicht nach dem Einfüllen kurz anfrosten.
- Mit den Himbeeren und dem Zuckerdekor ausgarnieren.



PANNA COTTA À LA COINTREAU

1 Silikonmatte Timbalformen, 20 Stück |

_____	500 g	Sahne, flüssig
_____	500 g	Vollmilch
_____	200 g	Panna Cotta Dessert
_____	30 g	Alaska 666
_____	100 g	Royal Cointreau
		<u>Dekor</u>
_____	250 g	Fruchtpüree Exotische Früchte mit Ingwer
_____	100 g	Cristaline Neutral
_____	100 g	Johannisbeeren, rot
_____	100 g	Heidelbeeren

Herstellung

- Sahne und Milch aufkochen.
- **Panna Cotta Dessert** und **Alaska 666** einrühren und nochmals kurz aufkochen.
- Etwas abkühlen lassen und **Royal Cointreau** zugeben.
- In die Silikonmatte füllen, gut durchkühlen und dann frosten.
- Aus den Formen lösen.
- Das Fruchtpüree mit **Cristaline** verrühren.
- Das Panna Cotta mit den frischen Beeren und dem Zuckerdekor auf den Tellern anrichten.



GRÜNTEE PANNA COTTA

32 Glasschälchen 30 ml

_____	500 g	Sahne, flüssig
_____	500 g	Vollmilch
_____	150 g	Panna Cotta Dessert
_____	75 g	Ready Line Grüner Tee

Dekor

_____	16 Stk.	Physalis, halbiert
_____	30 g	Zitronengras

Herstellung

- Sahne und Milch aufkochen.
- **Panna Cotta Dessert** und **Ready Line Grüner Tee** einrühren.
- Nochmals kurz aufkochen.
- In Dessertschälchen füllen und kalt stellen.
- Mit Physalis und Zitronengras ausgarnieren.

LAVENDEL PANNA COTTA

1 Silikonmatte Dreiecke, 20 Stück

_____	500 g	Sahne, flüssig
_____	500 g	Vollmilch
_____	1 g	Lavendelblüten, getrocknet
_____	200 g	Panna Cotta Dessert
_____	30 g	Alaska 666

Dekor

_____	200 g	Fruchtpüree Aprikose
_____	10 g	Lavendelblüten, getrocknet

Herstellung

- Sahne und Milch mit den Lavendelblüten aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen.
- Die Lavendelblüten absieben und aufkochen.
- Panna Cotta Dessert und Alaska 666 in die Flüssigkeit einrühren und nochmals kurz aufkochen.
- In die Silikonmatte füllen, gut durchkühlen und dann frostet.
- Aus den Formen lösen.
- Mit dem Fruchtpüree und den Lavendelblüten anrichten.

MOUSSE DESSERT „SCHWARZWALD“

Gesamtstückzahl: 24 (ca. 7 x 7 cm)

_____ 900 g Tarte au Chocolat-Boden
[siehe Grundrezept]

_____ 150 g Kirschwasser-Tränke
[siehe Grundrezept]

Mousse au Chocolat

_____ 400 g **Mousse au chocolat exquisit**

_____ 250 g Sahne, flüssig

_____ 250 g Vollmilch

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Mousse Kirsch

_____ 350 g **Mousse au Chocolat weiß**

_____ 200 g **Fruchtpüree Sauerkirsche**

_____ 200 g Sahne, flüssig

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Dekor

_____ 500 g Sauerkirschen, gut abgelaufen

_____ 350 g Fruchtpüree Sauerkirsche

Herstellung

- Den Tarte au Chocolat-Boden mit der Kirschwassertränke tränken.
- Mousse au Chocolat gleichmäßig darauf verteilen und kalt stellen.
- In Quadrate schneiden.
- Von der Mousse Kirsch Nocken abstechen.
- Zusammen mit dem Fruchtpüree und den Sauerkirschen auf einem Teller anrichten.
- Mit Blüten und Kuvertüre-Spänen ausgarnieren.



MOUSSE AMARETTO

20 Dessertbecher, dreieckig, 160 ml

_____ 500 g **Mousse au Chocolat weiß**

_____ 325 g Sahne, flüssig

_____ 300 g Vollmilch

_____ 100 g **Royal Amaretto**

_____ 100 g **Mandelkrone**

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- Die Kirsch-Dessertsoße in die Becher füllen und kurz anfrosten.
- Mousse Amaretto eindressieren und kalt stellen.
- Mit den Schokostäbchen und weiteren individuellen Dekoren wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Kirsch-Dessertsoße

_____ 350 g **Fruchtpüree Sauerkirsche**

_____ 150 g **Cristaline Neutral**

Dekor

_____ 20 Stk. **Dekorstäbchen dunkel**

KIRSCH-CHILI-MOUSSE

20 Becher, gefrostet, 150 ml

- 500 g **Mousse au chocolat exquisit**
- 325 g Sahne, flüssig
- 300 g Vollmilch
- 10 g Jalapeño-Paste, mild

Kirsch-Dessertsoße

- 700 g **Fruchtpüree Sauerkirsche**
- 300 g **Cristaline Neutral**

Dekor

- 60 g Chilischoten, klein, frisch
- 80 g Mandeln, gehackt, geröstet

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- Mousse und Kirsch-Dessertsoße abwechselnd in die Gläser schichten.
- Vor dem Servieren gut durchkühlen lassen.
- Mit den Chilischoten und den gehackten Mandeln ausgarnieren.



MOUSSE AU MARC DE CHAMPAGNE

40 Becher, rechteckig, 70 ml

- 900 g Aufgeschlagenes Mousse au Chocolat exquisit [siehe Grundrezept]

Marc de Champagne-Mousse

- 400 g **Mousse au Chocolat weiß**
- 250 g Sahne, flüssig
- 250 g Vollmilch
- 90 g **Royal Marc de Champagne**

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Dekor

- 100 g Weintrauben, grün, 20 Stück, halbiert

Herstellung

- Beide Mousse-Sorten nach Grundrezept herstellen.
- Mit unterschiedlichen Tüllen Tupfen in die Dessertbecher dressieren.
- Gut durchkühlen lassen.
- Mit Weintrauben und individuellem Schoko-Dekor ausgarnieren.

Es gibt viele Möglichkeiten Desserts auch für den Außer-Haus-Verzehr herzustellen und zu verpacken. Wir zeigen Ihnen hier ein paar Ideen.



Downloadvorlagen für Tischaufsteller DIN A5

Für die perfekte Form stellen wir Ihnen die Bezugsquellen der perfekten to-go-Variante zur Verfügung:

Pacovis Deutschland GmbH
Schneckenhofengasse 3
D-72581 Dettingen
Tel.: +49 (0)7123 38 004 0
Fax: +49 (0)7123 38 004 29
mail@pacovis.de
www.pacovis.de

Klarpac Klarsichtpackung GmbH
Hattersheimer Straße 46
D-65719 Hofheim / TS.
Tel.: +49 (0)6192 990 20
Fax: +49 (0)6192 256 39
info@klarpac.de
www.klarpac.de

Rezepte und Downloadvorlagen finden Sie unter:
www.martinbraun-gastronomie.de



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