



Füllungen für Partyberliner

Fruchtige Berlinerfüllungen mit Le Gourmet Fruchtpürees

Le Gourmet Fruchtpüree-Sorte	Fruchtpüree	Kabi	Zucker	Für beschwipste Füllungen
Himbeer	1000 g	90 g	50 g	Zur Aromatisierung: ● je 60 g Dessertpaste (z. B. Maraschino, Rum, Schwarzwälder Kirsch oder Weinbrand) oder ● je 100 g Royal Paste (z. B. Amaretto, Batida de Côco, Cointreau oder Marc de Champagne)
Erdbeer	1000 g	90 g	50 g	
Williamsbirne	1000 g	90 g	50 g	
Sauerkirsch	1000 g	90 g	50 g	
Weißer Pfirsich	1000 g	90 g	50 g	
Ananas	1000 g	90 g	50 g	
Exotische Früchte mit Ingwer	1000 g	90 g	50 g	
Berriollette mit Veilchen	1000 g	90 g	50 g	
Mango	1000 g	90 g	50 g	

Cremige Berlinerfüllungen

Geschmack	Basisfüllung	Aromatisierung	Dosierung/kg Füllung
Cointreau	KSK PLUS/Belvanill	Royal Cointreau	100 g
Zabaione	KSK PLUS/Belvanill	Eispaste Zabaione	100 g
Batida de Côco	Schokobella weiß	Royal Batida de Côco	100 g
Minze	Schokobella	Eispaste Grüne Minze	100 g
Eierlikör	KSK PLUS/Belvanill	DP Eierlikör	60 g
Weinbrand	KSK PLUS/Belvanill	DP Weinbrand	60 g
Amaretto	KSK PLUS/Belvanill	Royal Amaretto	100 g
Zitrone	KSK PLUS/Belvanill	DP Zitrone	60 g
Nuss	KSK PLUS/Belvanill	Eispaste Nocciola Piemonte Italia	100 g
Erdnuss	KSK PLUS/Belvanill	Eispaste Erdnuss	100 g
Salz-Caramel	KSK PLUS/Belvanill	DP Caramel Meersalz	60 g 8 g
Schoko-Meersalz	Schokobella	Meersalz	12 g
Praliné-Trüffel	Schokobella	Royal Praliné-Trüffel	100 g
Zimt	KSK PLUS/Belvanill	Zimt	20 g
Mocca	KSK PLUS/Belvanill	Dessertpaste Mocca	60 g
Pistazie	KSK PLUS/Belvanill	EP Pistacchio Kerman	100 g
Marc de Champagne	KSK PLUS/Belvanill	Royal Marc de Champagne	100 g
Rum	Schokobella	Dessertpaste Rum	60 g

Besondere Berlinerfüllungen

Zutaten	Geschmack	„Hugo“	„Spritz“	„Piña Colada“
Kabi				90 g
Puderzucker				50 g
Wasser		500 g	900 g	
Fruchtpüree Ananas				1000 g
Dessertpaste Rum				30 g
Royal Batida de Côco				50 g
Crème Suprême		400 g	400 g	
Alaska express Hugo		50 g		
Prosecco		500 g		
Dessertpaste Orange			50 g	
Aperol			100 g	

Herstellung Hugo- bzw. Spritz-Füllung

- Im schnellen Maschinengang 4 Minuten aufschlagen.

Herstellung Piña Colada-Füllung

- Kabi** und Zucker trocken mischen und mit den restlichen Zutaten glatt rühren.

Basisfüllungen

KSK-Füllcreme

_____ 300 g **KSK PLUS**
 _____ 1000 g Wasser, ca. 20 °C } glatt rühren

Schokobella-Füllcreme

_____ 1000 g **Schokobella/**
Schokobella weiß } aufschlagen
 _____ 250 g Butter

Belvanill-Füllcreme

_____ 300 g **Belvanill**
 _____ 1000 g Wasser } glatt rühren

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

