

Einfach unwiderstehlich.

DAS GASTRONOMIESORTIMENT





Einfach unwiderstehlich

Einfach – ist die Anwendung und die Verarbeitung aller Produkte des Martin Braun-Sortiments. Durch die in über 80 Jahren aufgebaute Kompetenz im Bereich der professionellen Herstellung von Desserts, Gebäcken und Süßspeisen jeglicher Art bietet Ihnen Martin Braun als eines der marktführenden Unternehmen heute ein Sortiment mit mehr als 450 Artikeln an.

Ob zur Herstellung, Veredelung und Garnierung von Gebäcken, Desserts und süßen Speisen, oder als Basis für die Kuchen-, Torten- oder Eisherstellung. Für jeden Anwendungsbereich und jede Anforderung gibt es eine passende Lösung.

Unwiderstehlich – sind die Kreationen, die Sie durch den Einsatz der Martin Braun-Produkte, kombiniert mit Ihrer Kreativität und Kompetenz, herstellen werden. Alle Produkte lassen Ihnen ausreichend Freiraum, um individuelle und einzigartige Speisen zu präsentieren.

Der Vielfalt sind dabei keine Grenzen gesetzt. Neben dem umfangreichen Sortiment bietet Ihnen Martin Braun eine ebenso große Auswahl von klassischen bis innovativen Rezeptideen.

Informationen und Downloads, die persönliche Beratung und Unterstützung der Fachberater, sowie das umfangreiche Seminarprogramm sind weitere Serviceleistungen, die Sie dabei unterstützen sollen sich stets mit neuen Ideen vom Wettbewerb abzuheben.







AROMEN

Mit den Aromen bekommt jede Süßspeise ihre ganz eigene Note. Ob die einfache Creme, das exklusive Dessert oder Gebäcke jeglicher Art. Die Aromen von Martin Braun machen jede Süßspeise zu einem echten Geschmackserlebnis.

Artikelnummer	Gebinde	Bezeichnung	Beschreibung
1245001	1,0	Dessertpaste Eierlikör	Mit hohem Eierliköranteil.
1258001	1,0	Dessertpaste Maraschino	Natürliches Aroma, hergestellt mit hochprozentigem Kirschwasser und verschiedenen Destillaten.
1266001	1,0	Dessertpaste Rum	Natürliches Rumaroma, hergestellt aus echtem Jamaica-Rum.
1268001	1,0	Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser	Natürliches Aroma mit echtem hochprozentigen Schwarzwälder Kirschwasser.
1280002	2,0	Royal Amaretto	Mit Amaretto-Likör.
1283502	2,0	Royal Batida de Côco	Hergestellt aus Original Mangaroca Batida de Côco-Aroma.
1279502	2,0	Royal Cointreau	Natürliches Aroma hergestellt aus dem Original Cointreau-Konzentrat.
1283002	2,0	Royal Marc de Champagne	Natürliches Aroma hergestellt aus französischem Weißwein und Marc de Campagne.
1276301	1,0	Dessertpaste Caramel	Hergestellt aus einem speziellem Karamell-Zuckersirup.
1128001	1,0	Pur Vanill	Natürliches Vanillearoma, backfest, dickflüssig, hergestellt unter Mitverwendung von Bourbon-Vanilleschotenextrakt.

Das umfangreiche Gesamtsortiment der Aromen finden Sie in unserem Sortiments-Folder. Sie können den Folder aber auch unter www.martinbraun.de runterladen.





SAHNESTANDMITTEL

Die Sahnestandmittel eignen sich hervorragend für die Zubereitung hochwertiger Desserts, sowie für die Herstellung von Torten und anderen süßen Spezialitäten. Sie sind einfach in der Herstellung und hochwertig in der Qualität.

Artikelnummer	Gebinde	Bezeichnung	Beschreibung
1403301	1,0	Alaska-express African Dream	Mit getrockneten Mandarinen und Aprikosen sowie getrocknetem Mangopüree, Passionsfrucht- und Blutorangensaft.
1406901	1,0	Alaska-express Mango	Mit getrocknetem Mangopüree.
1453001	1,0	Alaska-express Blutorange	Mit getrocknetem Blutorangensaft.
1404901	1,0	Alaska-express Cranberry	Mit getrockneten Cranberries.
1406601	1,0	Alaska-express Joghurt-Himbeer-Holunderblüte	Mit Magermilchjoghurtpulver, getrockneten Himbeeren und Holunderblütenextrakt.
1404101	1,0	Alaska-express Joghurt-Vanille Maracuja	Mit Magermilchjoghurtpulver und getrocknetem Passionsfruchtsaft.
1431501	1,0	Alaska-express Stracciatella	Mit 25% knackigen Schokostücken.
1452701	1,0	Alaska-express Vanille	Mit natürlichem Bourbon-Vanillearoma.
1412201	1,0	Alaska-express Latte Macchiato	Mit Kaffee.
1420001	1,0	Alaska-express Käse Sahne	Mit Magerquarkpulver.
1598001	1,0	Alaska-express Basismix Tiramisu*	Mit Mascarponepulver.
1505001	1,0	Alaska-express Mousse au Chocolat	Schokoladencremepulver mit hochwertigen Kakaosorten für feine Moussedesserts.

*Zur Herstellung von feinen Desserts, Cremespeisen und Sahnegebäcken à la Tiramisu.

Das umfangreiche Gesamtsortiment der Sahnestandmittel finden Sie in unserem Sortiments-Folder. Sie können den Folder aber auch unter www.martinbraun.de runterladen.





EISPRODUKTE

Nicht nur professionelles Speiseeis lässt sich mit den Produkten aus dem Eissortiment herstellen. Auch zum Marmorieren, Dekorieren und Garnieren aller Süßspeisen bieten sich hier vielzählige Möglichkeiten.

Artikelnummer	Gebinde	Bezeichnung	Beschreibung
3300780	1,2 kg	Topping Amarena	Aromatisierte Zubereitung zum Herstellen und Dekorieren von Eis- und Konditorei-produkten.
3300790	1,2 kg	Topping Orange	
3300810	1,2 kg	Topping Karamel	
3300630	1,2 kg	Topping Schokolade	
3300670	1,2 kg	Topping Erdbeere	
3300870	1,2 kg	Topping Rote Früchte	
3300880	1,2 kg	Topping Kiwi	
3300830	1,2 kg	Topping Minze	
3300890	1,2 kg	Topping Mango	
3300840	1,2 kg	Topping Vanille	
3100172	1,2 kg	Topping Choco Frizzy	Paste mit original Mascarpone und Eigelb, speziell für Tiramisu geeignet. Paste mit Marsalawein und Eiern. Zubereitung mit kandierten Kirschen und Amarenageschmack, zum Marmorieren von Eis, Desserts und Gebäcken. Zubereitung mit Erdbeeren, zum Marmorieren von Eis, Desserts und Gebäcken.
3100059	1,2 kg	Eispaste Mascarpone	
3100075	1,2 kg	Eispaste Zabaione	
3100086	3,0 kg	Variegò Amarena	
3100088	3,0 kg	Variegò Erdbeere	

Das umfangreiche Gesamtsortiment der Eisprodukte finden Sie in unserem Spezialkatalog *il Gelato*. Sie können den Katalog aber auch unter www.martinbraun.de runterladen.





DEKORATION

Die Dekore sind bei jedem Dessert das „I-Tüpfelchen“ der Garnitur. Von den klassischen Motiven und Sorten bis zu den modernen Dekoren bietet das umfangreiche Sortiment eine vielfältige Auswahl.

Artikelnummer	Gebinde	Bezeichnung	Beschreibung
1715601	360 Stück	Schoko-Dekor Moderno	Dekor aus feiner weißer und dunkler Schokolade.
1717301	490 Stück	Zebra-Dreieck	Dekor aus feiner weißer und dunkler Schokolade.
1717601	168 Stück	Dekorstäbchen, weiß	Unterschiedlich bedruckte Schoko-Stäbchen, 4 Motive.
1814801	12 Platten	Dekorplatten, dunkel	3 Motive, Platten à 9 x 28 cm, Platten sind beliebig zu stückeln.
1704690	120 Stück	Schoko-Twister	Dekorrollen aus dunkler und weißer Schokolade (Kakaobestandteile 51 %), 18 cm lang.
1713801	432 Stück	Schoko-Dekor Stern	Dunkles Dekor, gelb gefüllt.
1706005	5,0 kg	Haselnuss-Krokant	Dekor zum Einstreuen und Dekorieren von Creme- und Sahnegebäcken, für Eis, Pralinen, Cremes und Desserts.
1757201	240 Stück	Schoko-Dekor Praliné-Trüffel	Helles Dekor, farbig bedruckt.
1715401	192 Stück	Schoko-Dekor Feinherb	Dunkles Dekor, farbig bedruckt.
1741001	432 Stück	Schoko-Dekor Filigran-Mix	Dunkles Dekor, unbedruckt, 3 Motive.

Das umfangreiche Angebot bietet auch die Möglichkeit, Dekore nach individuellen Wünschen mit Firmenzeichen, Hausspezialitäten usw. bedrucken zu lassen. Hierfür stehen wahlweise 8 Formen, helle oder dunkle Schokoladenkuvertüre und 6 verschiedene Bedruckungsfarben zur Verfügung.

Das umfangreiche Gesamtsortiment der Dekore finden Sie in unserem Spezialkatalog DEKORationen. Sie können den Katalog aber auch unter www.martinbraun.de runterladen.





KEKSE

Die von Handwerksbäckern hergestellten Kekse bieten eine echte Chance. Ob zum Kaffee, oder als Konferenzgebäck sind diese Gebäcke in höchster Qualität ein Genuss zu jedem Anlass.

Artikelnummer	Gebinde	Bezeichnung	Beschreibung
1291004	4,0 kg	Schwarz-Weiß-Kekse	Hochwertiges Schwarz-Weiß-Gebäck mit Butter, abgerundet mit einem hochwertigen Vanillearoma.
1289004	4,0 kg	Margeritenkekse	Butter-Mürbeteiggebäck mit hellem und dunklem Teig in origineller Blütenoptik. Mit Orangenaroma verfeinert.
1301003	3,0 kg	Butter-Spritzgebäck	Spritzgebäck mit Butter und hochwertigem Vanillearoma.
1298039	4,5 kg	Schoko-Chips-Cookies	Feiner Keks mit Schokoladenstückchen, typisch American Style.
1297039	4,5 kg	Caramel-Cookies	Feiner Keks mit Stückchen aus weißer Schokolade und Caramel-Aroma.
1296504	4,0 kg	Bunte Kinderkekse	Schokoladenmürbeteiggebäck mit bunten Dekorlinsen.
1296204	4,0 kg	Knusper-Keks	Mürbeteigkeks mit einer karamellisierten Erdnussauflage.
1292039	4,5 kg	Schoko-Creme-Kekse	Schokoladenmürbeteiggebäck mit Schokostücken und einer hochwertigen Schokocremefüllung und Haselnüssen.
1293039	4,5 kg	Nuss-Nougat-Creme-Kekse	Mürbeteiggebäck mit Nussstückchen und Nuss-Nougat-Cremefüllung.
1285104	4,0 kg	Haferflockenkekse	Mürbeteiggebäck mit Haferflocken und gehobelten Mandeln, abgerundet mit hochwertigem Vanillearoma.
1285404	4,0 kg	Mini-Heidesand	Klassischer Heidesand in origineller Optik mit Marmormotiv. Verfeinert mit hochwertigem Zitronenaroma.

Das Gesamtassortiment der Kekse finden Sie auch in unserem Spezialkatalog KEKSeria. Sie können den Katalog aber auch unter www.martinbraun.de runterladen.





GLASUREN

Eine Glasur verleiht Desserts und Gebäcken einen besonderen Glanz. Eine hauchdünne Glasur ist optisch und geschmacklich eine echte Veredelung jeder Süßspeise.

Artikelnummer	Gebinde	Bezeichnung	Beschreibung
1636010 1636020	10,0 kg 20,0 kg	Mohrenglanz Zartbitter	Zum Überziehen von Torten, Gebäcken, Desserts und Süßwaren, sowie Waffeln, Schaummassen oder Dauerbackwaren.
1773010 1773210	10,0 kg 20,0 kg	Mohrenglanz Vollmilch	
1771010	10,0 kg	Mohrenglanz Nuss	
1772010	10,0 kg	Mohrenglanz Vanille	
1774010	10,0 kg	Mohrenglanz Zitrone	
1669032	12,5 kg	Schokoladen-Zuckerglasur	
1660112	12,0 kg	Amerikaner-Glasur	

Das Gesamtsortiment der Glasuren finden Sie auch in unserem Produkt-Journal.
Sie können den Katalog aber auch unter www.martinbraun.de runterladen.





BACKMITTEL

Selbst gebackene Kuchen oder Süßspeisen sind immer die beste Wahl um mit Qualität zu überzeugen. Die Backmittel von Braun werden seit Jahrzehnten von den Profis der Backbranche geschätzt und verarbeitet. Einfach und zeitsparend in der Anwendung und hochwertig und sicher im Ergebnis.

Artikelnummer	Gebinde	Bezeichnung	Beschreibung
1493225	25,0 kg	Butter-Hefeteig	Feinbackmittel zur Herstellung von Hefeteigfeingebäcken mit Butter.
1498105 1498125	5,0 kg 25,0 kg	Sand-frisch & locker	Feinbackmittel zur Herstellung von hochwertigen Sandmassen, wie Sandkuchen, Marmorkuchen, Kapseln, Obsttorten- und Biskuitböden.
1450115 1450125	15,0 kg 25,0 kg	FruchtSand	Feinbackmittel für saftige Obstkuchen, -schnitten und andere Blechkuchen mit schwerer Auflage.
1454505 1454525	5,0 kg 25,0 kg	Sand BASIC	
1451115	15,0 kg	Schoko-Rührkuchen	Feinbackmittel zur Herstellung von Schoko-Blechkuchen, -Rodons und -Muffins.
1489010	10,0 kg	Sacher	Feinbackmittel zur Herstellung von Sachertorte, -rouladen und -schnitten.
1444805 1444810	5 x 1,0 kg 10,0 kg	Tarte au Chocolat	Feinbackmittel zur Herstellung von Schokoladen-Tartes.
1454905 1454925	5,0 kg 25,0 kg	Bisquisit 100 PLUS	Feinbackmittel zur Herstellung von Biskuit-, Wiener-, Kakao- und Nussmassen.
1462025	25,0 kg	Mürbella	Pulverisiertes Feinbackmittel zur Herstellung von Mürbeteigen, Spritzmürbeteigen, Cookies und Streuseln.
1452010	10,0 kg	Nousino	Feinbackmittel zur Herstellung von saftigen Nussböden, -rouladen und -schnitten.
1486003	3,0 kg	Ovasil	Eiweißpräparat zur Herstellung von Baiser-massen, Kokosmakronen und Cremes.
1500005	5 x 1,0 kg	Lindener Backpulver	Backpulver mit der Dosierung 30 g auf 1,0 kg Mehl, für alle Massen und Teige.

Das umfangreiche Gesamtsortiment der Backmittel finden Sie in unserem Produkt-Journal. Sie können den Katalog aber auch unter www.martinbraun.de runterladen.





GELIERMITTEL / GELEEGUSS

Ob für klassische Obstkuchen, die Dekoration von Torten, das Gelieren von Früchten oder zum Binden von Früchten. Geliermittel sind echte Allrounder und werden immer benötigt. Dieses Sortiment bietet für jeden Bedarf die ideale Lösung mit erprobten Produkten.

Artikelnummer	Gebinde	Bezeichnung	Beschreibung
1550002	2,0 kg	Universal-Geleeguss 20	Geleegusspulver zum Abglänzen und Gelieren, sowie zum Herstellen von Weingelee.
1540105 1540110	5,0 kg 10,0 kg	Claro neutral	Pulverisierter Geleeguss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts. Zur Herstellung von Weingelee und Spiegeln. Froster-, säure- und schnittfest.
1540005 1540010	5,0 kg 10,0 kg	Claro gelb	
1541005 1541010	5,0 kg 10,0 kg	Claro rot	
1545515	15,0 kg	Colorado neutral	Pastöser Geleeguss mit leichtem Fruchtgeschmack. Für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts. Zur Herstellung von Weingelee und Spiegeln. Froster-, säure- und schnittfest.
1545015	15,0 kg	Colorado gelb	
1549015	15,0 kg	Colorado rot	
1539004	4,0 kg	Cristaline Neutral	100% Glanzgel zur direkten Verarbeitung. Als Glanzspiegel auf Desserts und Gebäcken und zum Abglänzen von Früchten.
1539504	4,0 kg	Cristaline Gelb	
1539304	4,0 kg	Cristaline Rot	
1539204	4,0 kg	Cristaline Grün	
1539104	4,0 kg	Cristaline Schoko	
1541301	1,0 kg	Gold Sparkle	Pastöses Produkt zum Auftragen und Marmorieren von Überzugsmassen und Glasuren, sowie zum Dekorieren von Früchten und zum Beschriften.
1544005 1544012 1544025	5,0 kg 12,0 kg 25,0 kg	Kabi	Kaltlöslicher Saftbinder als Isoliermittel für Obstkuchen, zur Herstellung von Fruchtfüllungen für Torten, Blechkuchen und Desserts, oder für Fruchtkompotts oder Kaltschalen.

Das umfangreiche Gesamtsortiment der Gelier- und Bindemittel finden Sie in unserem Produkt-Journal. Sie können den Katalog aber auch unter www.martinbraun.de runterladen.





CREMES UND FÜLLUNGEN

In diesem umfangreichen Sortiment werden alle denkbaren Füllungen angeboten, die für Desserts und Gebäcke verwendet werden. Von der pulverisierten Cremefüllung bis zur verarbeitungsfertigen Schoko- oder Fruchtfüllung ist hier alles für den professionellen Bedarf vorhanden.

Artikelnummer	Gebinde	Bezeichnung	Beschreibung
1522005 1522010	5 x 1,0 kg 10,0 kg	Creme Bavaria	Cremepulver für die Herstellung klassischer Desserts, aber auch für Torten und Schnitten.
1392305 1392310	5 x 1,0 kg 10,0 kg	Crème Brûlée	Cremepulver für die Herstellung des Dessertklassikers, aber auch für Torten und Schnitten.
1376005 1376032	5 x 1,0 kg 12,5 kg	Cremonte	Kaltlösliches Cremepulver für deutsche Buttercreme. Ideal für Desserts, Torten, Schnitten, Bienenstich und Frankfurter Kränze.
1366006 1366012	6,0 kg 12,0 kg	Schokobella	Gebrauchsfertige Schokoladencreme zum Füllen, Garnieren und Überziehen von Desserts oder Creme- und Sahnegebäcken.
1342006	6,0 kg	Schokobella weiß	Gebrauchsfertige weiße Schokoladencreme mit Kakaobutter zum Füllen, Garnieren und Überziehen von Desserts oder Creme- und Sahnegebäcken.
1532005 1532015	5,0 kg 15,0 kg	Käse-Frisch hoch	Pulverisiertes Produkt für die Herstellung von Desserts, sowie Käsekuchen und Käsetorten.
1394615	15,0 kg	Nuss-Nougat-Creme soft	Gebrauchsfertige Nuss-Nougatcreme mit Nussstückchen für Nougatcremefüllungen. Ideal für Desserts, Torten, Schnitten und Dauergebäcke.
1440110 1440112	10,0 kg 2 x 0,6 kg	Bienex	Pulverisierte Bienenstichgrundmasse zur Herstellung von Bienenstichdecken, Florentinern, Nussknackern und Dekorationen.
1390806 1390812	6,0 kg 12,0 kg	Fruchti-Top Orange	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung zur Herstellung von Desserts, Sahne- und Cremegebäcken, sowie für Torten- und Kuchenfüllungen.
1391706 1391712	6,0 kg 12,0 kg	Fruchti-Top Rhabarber-Erdbeer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung zur Herstellung von Desserts, Sahne- und Cremegebäcken, sowie für Torten- und Kuchenfüllungen.
1384705 1384712 1384725	5,0 kg 12,0 kg 25,0 kg	KSK	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für backfeste Cremes.

Das umfangreiche Gesamtsortiment der Cremes und Füllungen finden Sie in unserem Produkt-Journal. Sie können den Katalog aber auch unter www.martinbraun.de runterladen.





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