

Cremefüllungen



Siebin



Unsere Cremefüllungen werden aus besten Zutaten mit großer Fertigungskompetenz und so schonend wie möglich hergestellt. Das sieht und schmeckt man. Vorteilhaft ist außerdem das breite Einsatzspektrum.



beste Zutaten

hervorragend in Aussehen
und Geschmack

vielseitiges Anwendungsfeld

gelingsicher

Cremefüllungen

Alle Produkte auf einen Blick:

Bieny – Die Füllcreme	4
Grandissima Schoko	6
Nuss-Plus	7
Nusin	8
Schnellcreme	10

Beste Zutaten,
beste Ergebnisse.



Bieny – Die Füllcreme

Kaltlösliches Cremepulver für leichte Füllcremes. Zum Füllen von Bienenstich, Blätterteigschnitten, Mohrenköpfen, Windbeuteln und Eclairs sowie zur Herstellung von Desserts.

15 kg Karton | Artikel-Nr. 2391015





Grundrezept

Füllcreme

0,400 kg **Bieny**

1,000 kg Wasser, kalt

Herstellung

– ca. 4–5 Min. im schnellen Maschinengang aufschlagen.



kaltlöslich

mit Pasten kombinierbar

mit natürlichem Aroma

hohes Volumen

große Anwendungsbandbreite –
perfekt für Bienenstich

schnittfest

gefrier- und taustabil

Grandissima Schoko

Schokoladencreme zum Füllen und Garnieren von Torten, Schnitten, Dauergebäcken, Pralinen und sonstigen Gebäcken sowie zur Herstellung von hochwertigen Desserts.



6 kg Eimer | Artikel-Nr. 2208006



direkt aus dem Eimer zu verarbeiten

sehr gut aufschlagbar

als Überzug geeignet –
kein Splintern

feinherber Schokocreme-Geschmack,
zusätzlich aromatisierbar

gut deckend mit seidenmatten Glanz

große Anwendungsbandbreite





Nuss-Plus

Gebrauchsfertige Nussnougatcreme zum Füllen von Schnitten, Torten, Desserts, Waffeln, Dauergebäck und Pralinen.



12 kg Eimer | Artikel-Nr. 2378012



direkt aus dem Eimer zu verarbeiten

sehr gut aufschlagbar

leckerer Nussnougat-Geschmack

große Anwendungsbandbreite

Nusin

Nussnougatcreme zum Füllen oder zur Verwendung als Glasur.



10 kg Karton, 1 Block | Artikel-Nr. 2419010



hervorragend nussige Geschmacksnote

Aromatisierungen mit Pasten
sind möglich

temperiert zum Füllen ready to use

gibt überzogenen Gebäcken einen
feinen Glanz

aufgeschlagen mit sehr gutem Volumen

exzellente Konturen durch sehr
gute Garnierfähigkeit





Grundrezept

Füllen

1. Aufschlagen

0,350 kg **Nusin**

0,100 kg **Kremmargarine**

— schaumig schlagen

2. Aufschlagen mit Pasten

0,350 kg **Nusin**

0,100 kg **Kremmargarine**

0,040 kg **KP Jamaica-Rum**

— schaumig schlagen

3. Direkt verarbeitet

– **Nusin** temperiert auf ca. 30 °C zum Füllen von Berlinern oder Croissants (15–20 g)

Überziehen

– aufgelöst; ideale Überziehtemperatur für **Nusin** ist ca. 40 °C



Schnellcreme

Cremefüllung zum Füllen und Garnieren.



10 kg Karton, 1 Block | Artikel-Nr. 2418010



Creme zum Aufschlagen

mit Margarine oder Butter
zu verarbeiten

kombinierbar mit Pasten

hoher Conveniencegrad

breites Anwendungsspektrum
bei Fett- und Dauercremes

Grundrezept

Füllcreme

1,000 kg	Schnellcreme
1,000 kg	Butter oder Margarine
0,500 kg	Wasser, Fruchtsaft oder pasteurisiertes Vollei

Herstellung

– Schnellcreme mit Butter oder Margarine schaumig rühren.
Die Flüssigkeit nach und nach zugeben. Nochmals gut aufschlagen.

Cremefüllungen



beste Zutaten

gelingsicher

vielseitiger Anwendungsbereich



Durch
Vielseitigkeit
ist Produktvielfalt
ganz einfach.

Rezept Nr. 134/11/2025

Siebin



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17–21
30459 Hannover

Informationen
customerservice@martinbraun.de
www.martinbraungruppe.com

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317