



Sortiment
Alaska-express



Ihre Vorteile mit Alaska-express:

- Absolut gelingsicher:
einfach das Produkt mit der Flüssigkeit anrühren
und geschlagene Sahne unterheben
- Schnitt- und frosterfest
- Umfangreiches Sortiment

Alaska-express – das Original von BRAUN

Die Sahnestände Alaska-express stehen seit 1973 für beste Qualität. Das Sortiment umfasst aktuell 54 Sorten von A wie Ananas bis Z wie Zitrone sowie diverse Spezialitäten wie Mousse au Chocolat, à la Tiramisu und à la Marzipan. Abgerundet wird diese Vielfalt u.a. durch Alaska-express Neutral, das nach Belieben mit Dessertpasten, Royalpasten, Aromen und Fruchtpürees veredelt werden kann. Die Produkte eignen sich zur Herstellung von Sahne- und Sahnecremefüllungen für Torten, Schnitten und Desserts.

Sollten Sie in unserem umfangreichen Sortiment noch etwas vermissen, dann sprechen Sie uns jederzeit gerne an.



- Ohne Farbstoffe
- Nur mit natürlichen Aromen
- Ohne gehärtete Fette
- Ohne Emulgatoren

Bei allen Produkten, die mit dem Clean Label-Logo versehen sind, setzen wir ausschließlich natürliche Aromen und färbende Lebensmittel ein. Außerdem enthalten diese Produkte ausschließlich Rindergelatine.

Mindestabnahmemenge:
5 x 1 kg Ihrer Wahl



Unendliche Aromatisierungsmöglichkeiten

Dessert-Pasten

Dosierung: 40–60 : 1000

Fruchtpasten



- ▶ Ananas
- ▶ Banane
- ▶ Erdbeer
- ▶ Heidelbeer
- ▶ Himbeer
- ▶ Kirsch
- ▶ Limette
- ▶ Mandarine
- ▶ Orange
- ▶ Passionsfrucht
- ▶ Pfirsich
- ▶ Zitrone

Spezialitäten



- ▶ Caramel
- ▶ Mocca
- ▶ Walnuss

Alkoholische Pasten

- ▶ Eierlikör
- ▶ Maraschino
- ▶ Rum
- ▶ Schwarzwälder Kirsch
- ▶ Weinbrand

Royal-Pasten

- ▶ Royal Amaretto
- ▶ Royal Batida de Côco
- ▶ Royal Cointreau
- ▶ Royal Marc de Champagne
- ▶ Royal Rumtopf
- ▶ Royal Williams Christ

Grundrezept

..... 0,100 kg	Royal-Paste
..... 0,200 kg	Alaska-express
	Neutral
..... 0,150 kg	Wasser, 20–25 °C
..... 1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Aromatisierende Grundstoffe

- ▶ Haselnusscreme, fein
- ▶ Haselnusscreme, stückig
- ▶ Lebkuchengewürz
- ▶ Othello-Schokoladencreme
- ▶ Zimt

Weitere Informationen zum BRAUN-Aromensortiment finden Sie im Sortimentsfolder „Aromen & Dessertpasten.“

Capfruit Fruchtpurees



- ▶ Ananas
- ▶ Banane
- ▶ Erdbeere
- ▶ Exotische Früchte
- ▶ Grüner Apfel
- ▶ Heidelbeere
- ▶ Himbeere
- ▶ Mandarine
- ▶ Mango
- ▶ Passionsfrucht
- ▶ Rote Früchte
- ▶ Sauerkirsche
- ▶ Schwarze Johannisbeere
- ▶ Williamsbirne
- ▶ Zitrone

Produkteigenschaften



ohne Palm laut Rezeptur



ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß §5 LDMZDV bei unverpackter Ware)



ohne gehärtete Fette laut Rezeptur***



ohne Aromen



ohne glutenhaltige Zutaten laut Rezeptur***



ohne Laktose laut Rezeptur***



Halal



Vegetarisch*



Vegan**



ausschließlich mit natürlichen Aromen



mit Rindergelatine



mit Schweinegelatine



Clean Label

* Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt mit Ausnahme von Ei-, Milch- und Honigerzeugnissen.

** Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt.

*** Unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt während der Herstellung nicht sicher ausgeschlossen werden. (Aktuelle Produktinformationen finden Sie in unserem LMIV-Portal unter www.martinbraun.de/infoportal-lmiv)

Die Angaben beziehen sich ausschließlich auf die Backzutaten, nicht auf das nach Grundrezept hergestellte Gebäck!

Änderungen nach Druckdatum können nicht ausgeschlossen werden. Verbindlich ist jeweils die gültige Spezifikation.

Frucht

Alaska-express

Art.-Nr.	Artikelname	
1403301	African Dream 1,0 kg im Beutel	
1402001	Ananas 1,0 kg im Beutel	
1415001	Apfel* 1,0 kg im Beutel	
1442101	Banane* 1,0 kg im Beutel	
1453001	Blutorange* 1,0 kg im Beutel	
1406001 1406010	Erdbeer* 1,0 kg im Beutel 10,0 kg im Karton	
1410001	Himbeer* 1,0 kg im Beutel	

Art.-Nr.	Artikelname	
1414501	Heidelbeer 1,0 kg im Beutel	
1422701	Kirsch* 1,0 kg im Beutel	
1414001	Mandarine 1,0 kg im Beutel	
1406901	Mango* 1,0 kg im Beutel	
1410701	Marille* 1,0 kg im Beutel	
1439201	Orange-Sanddorn 1,0 kg im Beutel	
1456001 1456010	Zitrone* 1,0 kg im Beutel 10,0 kg im Karton	

* Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.



Grundrezept Frucht & Spezialitäten

..... 0,200 kg	Alaska-express
..... 0,250 kg	Wasser, 20–25 °C
..... 1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Spezialitäten

Alaska-express

Art.-Nr.	Artikelname	
1412001	Cappuccino* 1,0 kg im Beutel	
		
1412201	Latte Macchiato* 1,0 kg im Beutel	
		
1400201	Mandel-Caramel* 1,0 kg im Beutel	
		
1446701	À la Marzipan* 1,0 kg im Beutel	
		
1418001	Nuss 1,0 kg im Beutel	
		
1410601	NY Cheesecake* 1,0 kg im Beutel	
		
1413101	Pfirsich-Mascarpone 1,0 kg im Beutel	
		

* Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Mousse

Alaska-express

Art.-Nr.	Artikelname	
1505001	Mousse au Chocolat 1,0 kg im Beutel	
		
1421101	Mousse au Chocolat exquisit 1,0 kg im Beutel	
		
1419901	Mousse au Chocolat weiß 1,0 kg im Beutel	
		

Art.-Nr.	Artikelname	
1422001	Schokolade 1,0 kg im Beutel	
		
1402801	Schokolade Feinherb 1,0 kg im Beutel	
		
1431501	Stracciatella* 1,0 kg im Beutel	
		
1452701	Vanille* 1,0 kg im Beutel	
		
1598001	Basismix à la Tiramisu* 1,0 kg im Beutel	
		



Grundrezept Mousse au Chocolat

..... 1,000 kg **Mousse au Chocolat**
..... 1,000 kg Wasser, kalt
..... 1,500 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

Grundrezept Mousse au Chocolat exquisit & weiß

..... 1,000 kg **Mousse au Chocolat**
..... 1,250 kg Vollmilch, kalt

Joghurt, Quark, Buttermilch, Molke

Alaska-express

Art.-Nr.	Artikelname	
1453601	À la griechischer Joghurt* 1,0 kg im Beutel	
1425001 1425010	Joghurt* 1,0 kg im Beutel 10,0 kg im Karton	
1425701	Joghurt-Birne 1,0 kg im Beutel	
1425201	Joghurt-Erdbeer* 1,0 kg im Beutel	
1426001	Joghurt-Heidelbeer 1,0 kg im Beutel	
1424701	Joghurt-Himbeer* 1,0 kg im Beutel	
1419501	Joghurt-Kirsch 1,0 kg im Beutel	
1407301	Joghurt-Kokos* 1,0 kg im Beutel	
1405101	Joghurt-Limette* 1,0 kg im Beutel	
1405401	Joghurt-Rote Grütze* 1,0 kg im Beutel	

Art.-Nr.	Artikelname	
1404101	Joghurt-Vanille-Maracuja 1,0 kg im Beutel	
1420001 1420010	Käse-Sahne* 1,0 kg im Beutel 10,0 kg im Karton	
1601301	Käse-Sahne Aprikose 1,0 kg im Beutel	
1412801	Bottermilch 1,0 kg im Beutel	
1426101	Bottermilch-Cassis 1,0 kg im Beutel	
1419601	Bottermilch-Himbeer-Limette* 1,0 kg im Beutel	
1404001	Bottermilch-Waldfrucht 1,0 kg im Beutel	
1591001	Panna Cotta Orange 1,0 kg im Beutel	
1433201	Molke Pfirsich-Maracuja 1,0 kg im Beutel	

* Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Grundrezept Joghurt, Quark, Buttermilch, Molke

..... 0,500 kg **Alaska-express**
 1,000 kg Wasser, ca. 20 °C
 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt





Neutral

Alaska-express

Art.-Nr.	Artikelname	
Neutral		
1400001	1,0 kg im Beutel	
1400010	10,0 kg im Karton	
		
Alaska 666		
1428005	5,0 kg im Karton	
1428010	10,0 kg im Karton	
		
Sami		
1432005	5,0 kg im Karton	
		

Saisonal

Alaska-express

Art.-Nr.	Artikelname	
Zimtstern		
1404301	1,0 kg im Beutel	
		
à la Spekulatius*		
1410201	1,0 kg im Beutel	
		
Bratapfel*		
1410901	1,0 kg im Beutel	
		

* Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.

Grundrezept Neutral

..... 0,150 kg	Alaska-express
..... 0,200 kg	Wasser, 20–25 °C
..... 1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Grundrezept Alaska 666

... 0,030–0,050 kg	Alaska 666
... 0,100–0,250 kg	Wasser, ca. 40 °C
..... 1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Grundrezept Saisonal

..... 0,200 kg	Alaska-express
..... 0,250 kg	Wasser, ca. 20–25 °C
..... 1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Sami

..... 0,010 kg	Sami
..... 1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Anwendungstipps

Problemlösungen für Alaska-express

Problem	Ursache	Lösung
Sahnefüllung gerinnt bei Joghurtanwendungen	– Flüssigkeit zu warm	✓ Flüssigkeitstemperatur beachten (ca. 20 °C)
Sahnefüllung zu flüssig	– Flüssigkeit zu warm – Sahne nicht genug ausgeschlagen	✓ Flüssigkeitstemperatur beachten (20–25 °C) ✓ Sahne länger ausschlagen
Sahnefüllung zieht zu schnell an	– Flüssigkeit zu kalt – Sahne zu fest	✓ Flüssigkeitstemperatur beachten (20–25 °C) ✓ Sahne nicht zu fest ausschlagen
Sahnegebäcke zu fest	– Sahne zu fest ausgeschlagen – Sahnefond zu lange gerührt	✓ Sahne nicht zu fest ausschlagen ✓ Sahne vorsichtig unterheben
Sahnegebäcke nicht schnittfest	– Flüssigkeit zu kalt – nicht ausreichend gekühlt – Sahnefond nicht angeglichen	✓ Flüssigkeitstemperatur beachten (20–25 °C) ✓ nicht zu früh frosten ✓ Absteifzeiten in der Kühlung beachten ✓ Mit ca. 1/3 der Sahne den Fond angleichen, Rest Sahne vorsichtig unterheben
zu geringes Volumen	– Sahne zu schwach oder zu stark ausgeschlagen – Sahnefond zu lange gerührt	✓ Sahne cremig ausschlagen ✓ Fettgehalt Sahne 30–32 % ✓ Sahne vorsichtig unterheben



Tipp

3 wichtige Regeln für optimale Ergebnisse mit Alaska-express:

1. Achten Sie auf die Temperatur (20–25 °C)
2. Die Sahne muss cremig geschlagen sein
3. Die Sahnefüllung **vor** dem Einfrieren im Kühlschrank absteifen lassen