

Sahnegebäck Vielfalt

trendy



neu in Form

klassisch

Sahnegebäck Vielfalt

Klassisch

Wer liebt sie nicht? Klassische Gebäcke und Desserts sind die Basis Ihres Erfolgs und ein fester Bestandteil Ihres Angebots. Mit unseren bewährten guten Sahnestandmitteln setzen Sie bei der Herstellung dieser Basisprodukte ganz auf langjährig erfolgreiche und immer wieder verfeinerte Geschmacksrichtungen. Aus besten Zutaten und sicher in der Herstellung.



Trendy

Sie suchen ein kreatives Highlight für Ihre Kuchen-Theke oder das Dessert-Buffer? Wir greifen die neuesten Trends aus aller Welt auf und entwickeln daraus Ideen, mit denen Sie Ihre Kunden überraschen und begeistern. Sie profitieren so von erfolgreichen Konzepten aus den angesagtesten Metropolen und Märkten, die marktgerecht umgesetzt sind. Kreative Erfolgsrezepte mit Gelingsicherheit!

Neu in Form

Ihre Kunden schätzen bewährte Produkte und erwarten doch immer wieder neue Ideen von Ihnen. Mit Variationen von bekannt gutem Geschmack und neuer Präsentationsform bieten Sie beides. Entdecken Sie Vielfalt an Ideen rund um erprobte Bestseller. Einfallsreiche Kombinationen aus traditionell erfolgreichem mit neuen Produkten und Präsentationsformen erschließt Ihnen eine Vielzahl an neuen Verkaufschancen.





trendy

Mojito Dessert

20 Dessertbecher, 60 ml

Joghurt-Limetten-Rum-Sahne

- _____ 200 g **Alaska-express Joghurt-Limette**
- _____ 400 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 30 g **Dessertpaste Rum**
- _____ 400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Joghurt-Limette im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Rum** abschmecken und die Sahne unterheben.

- _____ 120 g **Topping Minze**

Dekor

- _____ 100 g Limetten, 20 dünne Scheiben
- _____ 200 g **Topping Minze**

Herstellung

- Die Joghurt-Limetten-Rum-Sahne in die Becher bzw. Gläser einfüllen.
- Mit Topping Minze verstrudeln.
- Die Mint-Sahne eindressieren und kühl stellen.
- **Topping Minze** auf den Desserts verteilen.
- Die **Dekorstäbchen weiß** halbieren.
- Mit der Limettenscheibe und Minzblättern ausgarnieren.



klassisch

Nusstorte „Lübecker Art“

1 Torte, 26 cm Ø, 6 cm hoch, 16 Stück

- _____ 160 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 2,5 mm
- _____ 40 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 240 g Biskuitböden, hell mit **Bisquit 100 PLUS**, 1 cm, 2 Stück

Nuss-Sahne

- _____ 150 g **Alaska-express Nuss**
- _____ 190 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Nuss im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 100 g Marzipan, angewirkt
- _____ 70 g Garniersahne
- _____ 40 g Haselnüsse, ganz, geröstet
- _____ 50 g Haselnüsse, gehackt, geröstet

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, einen Biskuitboden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- Mit der Nuss-Sahne und dem zweiten Biskuitboden zur Torte zusammensetzen.
- Ca. 1 - 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Einen Marzipandeckel auflegen, einteilen und den Rand mit den Nüssen absetzen.
- In der Mitte einen kleinen Ring gehackte Haselnüsse aufstreuen.
- Mit der Garniersahne und den ganzen Haselnüssen ausgarnieren.



trendy

Prosecco-Orangen Kleintorte

2 Torten, 18 cm Ø, 16 Stück

- _____ 160 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 2,5 mm, 2 Böden
- _____ 50 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 160 g Tarte au Chocolat-Böden 1 cm, 2 Böden
- _____ 200 g Dekor-Rouladen, 56 x 3 cm, 2 Stück

_____ 150 g **Fruchti-Top Orange**

Prosecco-Orange-Sahne

- _____ 200 g **Alaska-express Panna Cotta Orange**
- _____ 200 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 200 g Prosecco, 20 °C
- _____ 400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor

- _____ 100 g **Cristaline Gelb**
- _____ 120 g frische Früchte

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je einen Tarte au Chocolat-Boden auflegen.
- Mit geölten und mit Puderzucker besiebten Ringen umstellen und die Dekor-Rouladen einlegen.
- Mit mittlerer Lochtülle **Fruchti-Top Orange** tupfenförmig auf den Boden aufdressieren.
- Die Prosecco-Orange-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Anschließend ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Dünn mit **Cristaline Gelb** abglänzen und mit frischen Früchten ausgarnieren.



klassisch

Vanille-Erdbeer-Windbeutel

20 Stück

- _____ 500 g Brandmasse, 20 Windbeutel

Vanille-Sahne

- _____ 200 g **Alaska-express Vanille**
- _____ 250 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor

- _____ 350 g Erdbeeren, halbiert
- _____ 40 g **Dekorpuder**

Alaska-express Vanille
im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Herstellung

- Die Windbeutel aufschneiden und die Vanille-Sahne zu 2/3 aufdressieren.
- Die Erdbeeren auflegen und die restliche Sahne aufdressieren.
- Die Deckel auflegen und absieben.



neu in Form

Joghurt-Ananas-Dessert

18 Dessertgläser, 220 ml

Joghurt-Sahne

- _____ 250 g **Alaska-express Joghurt**
- _____ 500 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Joghurt im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Ananas-Püree

- _____ 400 g **Le Gourmet Fruchtpüree Ananas**
- _____ 30 g **Kabi**
- _____ 20 g Zucker

Kabi und Zucker mischen und in das **Le Gourmet Fruchtpüree Ananas** einrühren.

Herstellung

- Die Joghurt-Sahne zur Hälfte in die Gläser einfüllen.
- Das Ananas-Püree zur Hälfte in die Gläser dressieren und einstrudeln.
- Die restliche Joghurt-Sahne einfüllen.
- Das restliche Püree eindressieren, verstrudeln und kalt stellen.
- Wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

Käse-Sahne-Dessert

18 Dessertgläser, 220 ml

Käse-Sahne

- _____ 250 g **Alaska-express Käse-Sahne**
- _____ 500 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Käse-Sahne im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Erdbeer-Püree

- _____ 400 g **Le Gourmet Fruchtpüree Erdbeere**
- _____ 30 g **Kabi**
- _____ 20 g Zucker

Kabi und Zucker mischen und in das **Le Gourmet Fruchtpüree Erdbeere** einrühren.

Herstellung

- Die Käse-Sahne zur Hälfte in die Gläser einfüllen.
- Das Erdbeer-Püree zur Hälfte in die Gläser dressieren und einstrudeln.
- Die restliche Käse-Sahne einfüllen.
- Das restliche Püree eindressieren, verstrudeln und kalt stellen.
- Wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.



klassisch

Mango-Roulade

2 Rouladen, 60 x 40 cm, 40 Stück

- _____ 1200 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquit 100 PLUS**, 2 Stück

Mango-Füllung

- _____ 200 g **Le Gourmet Fruchtpüree Mango**
- _____ 20 g **Kabi**
- _____ 10 g Zucker

Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem **Le Gourmet Fruchtpüree Mango** verrühren.

Mango-Sahne

- _____ 200 g **Alaska-express Mango**
- _____ 250 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Mango mit Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 100 g **Cristaline Neutral**
- _____ 200 g **Blütenraspeln weiß**

Herstellung

- Die Mango-Füllung mit mittlerer Lochtülle auf das obere Ende der Rouladen längs aufdressieren.
- Die Mango-Sahne auf den Biskuitrouladen gleichmäßig verteilen und zu Rouladen aufrollen.
- Die Rouladen ca. 1 - 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Cristaline Neutral** dünn einstreichen und in den **Blütenraspeln weiß** rollen.



trendy

Schoko-Birnen Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

- _____ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
gebacken, 2,5 mm, 1 Boden
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 300 g Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquit 100**,
60 x 20 cm
- _____ 500 g Birnen, gehackt

Schoko-Williams Christ-Sahne

- _____ 240 g **Alaska-express Schokolade**
 - _____ 240 g Wasser, ca. 25 °C
 - _____ 150 g **Royal Williams Christ**
 - _____ 1200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express Schokolade** mit Wasser auflösen, mit **Royal Williams Christ** verrühren und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 100 g Garniersahne
- _____ 11 St. **Schoko-Twister**, halbiert
- _____ 40 g **Morella Top**

Herstellung

- Den gebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die dunkle Biskuitroulade auflegen.
- Die gehackten Birnen aufstreuen.
- Anschließend die Schoko-Williams Christ-Sahne gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
- Die Oberfläche kämmen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Morella Top** absieben und mit der Garniersahne sowie **Schoko-Twister** ausgarnieren.



neu in Form

Kir-Brûlée Quadrat

1 Blech, 60 x 20 cm, 3 Stück

- _____ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
gebacken, 2,5 mm, 2 Böden
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 300 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquit 100 PLUS**,
60 x 20 cm
- _____ 300 g Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquit 100**,
60 x 20 cm

Crème Brûlée

- _____ 240 g **Crème Brûlée**
 - _____ 180 g Wasser, 40 -50 °C
 - _____ 850 g Sahne, flüssig
- Crème Brûlée** im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.

Buttermelk-Cassis-Sahne

- _____ 275 g **Alaska-express Buttermelk-Cassis**
 - _____ 550 g Wasser, ca. 20 °C
 - _____ 550 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express Buttermelk-Cassis** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 200 g **Cristaline Rot**
- _____ 50 g **Gold Sparkle**
- _____ 60 g Johannisbeeren, rot

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die dunkle Biskuitroulade auflegen.
- Die Crème Brûlée gleichmäßig aufstreichen und die helle Biskuitroulade auflegen.
- Kurz anfrosten.
- Anschließend die Buttermelk-Cassis-Sahne aufstreichen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- **Cristaline Rot** dünn aufstreichen und die Schnitte in 3 Teile schneiden.
- Mit **Gold Sparkle überspinnen** und mit Johannisbeeren ausgarnieren.



klassisch

Blutorangen-Eclair

20 Stück

_____ 500 g Brandmasse, 20 Eclair

Blutorangen-Sahne

_____ 150 g **Alaska-express Blutorange**

_____ 190 g Wasser, ca. 25 °C

_____ 750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Blutorange im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

_____ 100 g **Schokobella Feinherb**

_____ 50 g **Gold Sparkle**

Herstellung

- Die Eclairs mit **Schokobella Feinherb** überziehen.
- Aufschneiden, die Blutorangen-Sahne einfüllen und ca. 1 Stunde kühl stellen.
- Die Deckel auflegen und mit **Gold Sparkle** überspinnen.



neu in Form

Banane-Heidelbeer Fantasias

24 Stück

_____ 125 g Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquit** 100, ø 7 cm, 24 Stück

Bananen-Sahne

_____ 80 g **Alaska-express Banane**

_____ 100 g Wasser, ca. 25 °C

_____ 400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Banane im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Joghurt-Heidelbeer-Sahne

_____ 125 g **Alaska-express Joghurt-Heidelbeer**

_____ 250 g Wasser, ca. 20 °C

_____ 250 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Joghurt-Heidelbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

_____ 120 g **Cristaline Rot**

_____ 50 g Weiße Schokoladenspäne

_____ 50 g Heidelbeeren

Herstellung

- Mit einem Spritzbeutel die Bananen-Sahne eindressieren.
- Kurz anziehen lassen.
- Anschließend die Joghurt-Heidelbeer-Sahne eindressieren und die Biskuitdeckel auflegen.
- Gut andrücken.
- Im Kühlschrank ca. 2 Stunden absteifen lassen.
- Vor dem Lösen aus der Form diese gut durchfrieren lassen.
- Mit **Cristaline Rot** auslassen und mit weißen Schokoladenspänen und Heidelbeeren ausgarnieren.

Bezugsquelle Silikonbackmatte Pavoflex Fantasia:
www.habersang.com

Sahnegebäck Vielfalt

Hochwertige Vielfalt für kreative Ideen

Kaltlösliche Sahnestandmittel in einer Range von A wie Ananas bis Z wie Zitrone, einfach in der Herstellung und hochwertig in der Qualität: Die beste Basis für immer neue Gebäck- und Dessertvariationen!

Sahnestandmittel, neutral

Alaska-express Neutral

Alaska 666

Sami

Sahnestandmittel, Frucht

Alaska-express African Dream

Alaska-express Ananas

Alaska-express Apfel

Alaska-express Aprikose-Zitronenmelisse

Alaska-express Banane

Alaska-express Blutorange

Alaska-express Cranberry

Alaska-express Erdbeer

Alaska-express Himbeer

Alaska-express Kirsch

Alaska-express Kirsch-Holunder

Alaska-express Mandarine

Alaska-express Mango

Alaska-express Orange-Sanddorn

Alaska-express Zitrone

Sahnestandmittel, Joghurt/ Quark/Buttermilch/Molke

Alaska-express à la Griechischer Joghurt

Alaska-express Bottermelk-Himbeer-Limette

Alaska-express Joghurt

Alaska-express Joghurt-Birne

Alaska-express Joghurt-Erdbeer

Alaska-express Joghurt-Heidelbeer

Alaska-express Joghurt-Himbeer

Alaska-express Joghurt-Kirsch

Alaska-express Joghurt-Kokos

Alaska-express Joghurt-Limette

Alaska-express Joghurt-Rote Grütze

Alaska-express Joghurt-Vanille-Maracuja

Alaska-express Käse-Sahne

Alaska-express Käse-Sahne Aprikose

Alaska-express Bottermelk-Cassis

Alaska-express Bottermelk-Waldfrucht

Alaska-express Panna Cotta Orange

Alaska-express Molke Pfirsich-Maracuja

Sahnestandmittel, Saison

Alaska-express Mandel-Caramel

Alaska-express Winterpflaume

Alaska-express Zimstern

Sahnestandmittel, Spezialitäten

Alaska-express
Cappuccino

Alaska-express
Hugo

Alaska-express
Latte Macchiato

Alaska-express
Nuss

Alaska-express
Pfirsich-Mascarpone

Alaska-express
Schokolade

Alaska-express
Schokolade Feinherb

Alaska-express
Stracciatella

Alaska-express
Vanille

Basismix Tiramisu

Mousse au Chocolat



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

Nr. 532