Einfach unwiderstehlich.

DAS GASTRONOMIESORTIMENT

BRAUN

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 Campange.
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 Konditoreiprodukten.
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**	
3100059	1,2 kg	**Eispaste Mascarpone**	Paste mit original Mascarpone und Eigelb, speziell für Tiramisu geeignet.
3100075	1,2 kg	**Eispaste Zabaione**	Paste mit Marsalawein und Eiern.
3100086	3,0 kg	**VarieGò Amarena**	Zubereitung mit kandierten Kirschen und Amarenageschmack, zum Marmorieren von Eis, Desserts und Gebäcken.
3100088	3,0 kg	**VarieGò Erdbeere**	Zubereitung mit Erdbeeren, zum Marmorieren von Eis, Desserts und Gebäcken.

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

Vanille

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

YORK

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.

COINTREAU

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 Baisermassen, 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**	
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

XX.2011 Qu