



MARTIN BRAUN DEMO
Retseptid

Hellin

25.03.2026

Põhiretseptid

Hele biskviitpõhi (10 tordipõhja Ø26 cm)

- 1,000 kg BRAUN Bisquick
- 1,700 kg Eifix Vollei, muna
- 0,800 kg vesi
- 1,300 kg suhkur
- 1,000 kg nisujahu

Valmistamine: Vahustada kõiki koostisosi kiirel käigul ~7-10 minutit. Jaotada mass küpsetuspaberiga kaetud plaadile.

Küpsetamine: Küpsetada ~200 °C juures ~25-30 minutit.

Bienexi dekoor:

- 0,240 kg Bienex, mee-karamellipulber
- 0,100 kg Sarapuupähklid, hakitud
- 0,100 kg Sarapuupähklid, terved

Valmistamine: Hakkida terved pähklid jämedalt. Segada kõik koostisosad ja jaotada ühtlaselt küpsetuspaberiga kaetud plaadile.

Küpsetamine: Küpsetada 190–200 °C juures ~8 minutit.

Võikreem:

- 1,000 kg Cremonte, kreemipulber abiks kergete või- ja rasvakraemide valmistamisel
- 1,500 kg vesi, külm
- 1,300 kg DEBIC Butter Brioche 82%, pehme

Valmistamine: Segada Cremonte ja vesi lühidalt. Lisada pehme või ja vahustada keskmisel kiirusel ~12 minutit.

Dekoorvahukoor:

- 0,050 kg Alaska-express Neutral, külmutuskindel kerge vanillimaitsega neutraalne vahukoorestabilisaator
- 0,050 kg vesi, 20–25 °C
- 0,500 kg DEBIC Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne vahukoor, suhkruta

Valmistamine: Lahustada Alaska-express vees ja segada juurde vahukoor.

Pistaatsia-minikook

12 minivormi

Pistaatsia-keeksitaigen:

- 0,800 kg VERTIGO Muffin Soft RSPO MB, küpsetussegu eriti pehme sisuga muffinite ja plaadikookide valmistamiseks
- 0,440 kg EIFIX Vollei, muna
- 0,400 kg taimeõli
- 0,120 kg CRESCO Pistacchio Kerman, 99% pasta Kermani pistaatsiapähklitest kasutamiseks kondiitritoodete ja jäätise valmistamisel
- 0,080 kg vesi

Valmistamine:

- Segada kõiki koostisosi keskmisel kiirusel jämeda vispliga ~3 minutit. Viimasena segada juurde pistaatsiapasta.
- Kaaluda 200g vormi kohta.
- Küpsetada ~170–180 °C juures ~30 minutit.
- Kaunistamine: Valikus on kolm varianti:
- Puistata üle Schokobella Pistachioga.
- Schokobella Pistachio segada läbi Kranfil's Pistachioga ning katta kook.
- Vahustada Schokobella Pistachio ja või segu ning kaunistada.



Profiroolitor

1 tort Ø 18x5 cm

Koostisosad:

- 0,100 kg tume biskviitpõhi
- 0,050 kg Kranfils (soovi kohane)
- 8 tk profitroolid

Vahukooretäidis:

- 0,075 kg Fond Helvetia, külmutuskindel vahukoorestabilisaator kõikide piimatoodete vahustamiseks "all in one"-meetodil.
- 0,075 kg Kreeka jogurt
- 0,175 kg DEBIC Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne vahukoor
- 0,060 kg Spalmella Pistachio, kasutusvalmis pistaatsiatäidis, 17% röstitud pistaatsiapähkleid

Koostisosi vahustada ~4 minutit. Segada juurde Spalmella Pistachio.

Profiroolitäidis:

- 0,050 kg Fond Helvetia
- 0,115 kg Kreeka jogurt
- 0,050 kg DEBIC Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne vahukoor
- 0,005 kg Dessertpasta Apelsin

Koostisosi vahustada ~4 minutit. Segada juurde dessertpasta.

Valmistamine: Täita vorm koorekreemiga, asetada peale täidetud profitroolid. Lasta 2 tundi külmkapis taheneda ja glasuurida.



Šokolaadi-juustukook

12 kooki

Šokolaadikeeksimass:

- 1,600 kg VERTIGO Muffin Soft RSPO MB, küpsetussegu eriti pehme sisuga muffinite ja plaadikookide valmistamiseks
- 0,880 kg EIFIX Vollei, muna
- 0,800 kg rapsiõli
- 0,160 kg vesi

Segada koostisosi aeglasel käigul ~3 minutit.

- 0,300 kg Schokobella RSPO SG RA MB cocoa, sulatatud

Segada lõpus juurde sulatatud Schokobella. Igasse vormi jaotada 200 g massi.

Kohupiimatäidis

- 0,400 kg Käse-Frisch flach, küpsetussegu kohupiimakookide ja -täidiste valmistamiseks All-in-meetodil
- 1,000 kg kohupiim
- 0,300 kg EIFIX Vollei, muna
- 0,700 kg vesi, 50 °C

Segada koostisosi aeglasel käigul peene labaga ~3 minutit.

- 0,150 kg puiste (Mürbella + või)
- 0,150 kg šokolaadipuiste

Valmistamine:

- Õlitada vormid, puistata üle tuhksuhkruga, täita mõlema massiga ja marmoreerida lusikavarrega. Puistata peale puru (strösli).
- Küpsetada 170–180 °C juures 60–65 minutit.
- Pärast küpsemist veel soojana vormist eemaldada.
- Kaunistada tumeda glasuuriga.



Vaarika-ekleeri-südamed

40 tk

- 0,800 kg keedutaigen (valmistatud Eclair Mix segust)

Pritsida 12-mm tähttüllega ekleerid küpsetuspaberiga kaetud plaadile.

Vaarikavahukoor:

- 0,200 kg Alaska-express Vaarikas
- 0,250 kg vesi, 20 - 25 °C
- 1,000 kg DEBIC Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne vahukoor

Lahustada Alaska-express vees ja segada ettevaatlikult vahukoorega.

Kate:

- 0,600 kg Schokobella Erdbeer (soojendatud).

Valmistamine:

- Küpsetada ~220 °C juures 20-22 minutit.
- Lõigata ekleerid pooleks.
- Pritsida peale vahukoor.
- Kasta ülemine pool Schokobella glasuuri sisse.
- Panna pooled kokku ja kaunistada nagu pildil.



Kirsi-marmorkeeks

12 tk

Keeksimass:

- 1,600 kg VERTIGO Muffin Soft RSPO MB, küpsetussegu eriti pehme sisuga muffinite ja plaadikookide valmistamiseks
- 0,880 kg EIFIX Vollei, muna
- 0,800 kg taimeõli
- 0,160 kg vesi

Segada koostisosi keskmisel kiirusel ~3 minutit. Igasse vormi jaotada 200 g.

- 0,500 kg Schokobella RSPO SG RA MB cocoa, sulatatud
- 2 kg keeksimassi sisse segada 500 g sulatatud Schokobella kreemi.
- 1,700 kg kirsid (külmutatud, sulatatud ja nõrutatud)
- Segada 100 g täidiste tihendajaga Kabi ja segada ettevaatlikult massi hulka. Igasse vormi jaotada 350 g.

Kaunistamine:

- **1,200 kg BRAUN Schokobella Bittersweet RSPO SG RA MB cocoa**, kasutusvalmis tumeda šokolaadi kreem täidiseks ja katteks, 30% kakaod
- Õlitada vormid ja puistata üle tuhksuhkruga.
- Jaotada mõlemad massid vormidesse.
- Marmoreerida lusikavarrega.
- Küpsetada ja eemaldada soojalt vormist.
- Lasta jahtuda ja katta Schokobella kreemiga.
- Küpsetada ~170-180 °C juures ~50–60 minutit.

Dessert à la Crème Brûlée

20 tk (100 ml vormid)

- 0,400 kg BRAUN Creme Brulee, kreempulber klassikalise crème brulée valmistamiseks
- 0,300 kg vesi, 40 - 50 °C
- 1,300 kg DEBIC Cream Stand & Overrun 35% UHT, naturaalne rõõsk koor

Lahustada segu vees ja segada juurde vahukoor.

Valada ettevalmistatud vormidesse.

Kaunistamine:

- 0,150 kg pruun suhkur
- 0,125 kg punased marjad (külmutatud).
- Lasta ~2 tundi külmkapis taheneda.
- Puistata peale suhkur ja karamellistada põletiga.
- Kaunistada nagu pildil.



Latte Macchiato-vahukoorekook

3 kooki Ø 18 cm

- 0,240 kg muretaigen, küpsetatud
- 0,075 kg BRAUN Fruchti-Top Apricot-Peach, küpsetus- ja külmutuskindel kasutusvalmis aprikoosi-virsikutäidis
- 0,300 kg Tume ümar biskviitpõhi, lõigata 16 sektoriks
- 0,300 kg Kranfil's Caramel, Kranfil's Nocciola Excelente

Latte Macchiato täidis:

- 0,120 kg AE Šokolaad, külmutuskindel šokolaadimaitseine vahukoorestabilisaator
- 0,130 kg vesi, 20–25 °C
- 0,025 kg Dessertpasta Brändi
- 0,600 kg DEBIC Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne vahukoor, suhkruta

Vanillikreem:

- 0,070 kg BRAUN Alaska-express Neutral, külmutuskindel kerge vanillimaitsega neutraalne vahukoorestabilisaator
- 0,010 kg CRESCO Pasta Vanilla Bean Madagascar, Bourboni vanilli pasta
- 0,090 kg vesi, 20–25 °C
- 0,375 kg DEBIC Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne vahukoor, suhkruta

Latte Macchiato-vahukoorekook

Dekoor:

- 0,080 kg BRAUN Cristaline Neutral, kasutusvalmis kristallselge želeeglasuur
- 0,003 kg kohvipulber
- 0,400 kg dekoorvahukoor (vt põhiretsepti)
- 0,080 kg
- Bienexi kaunistus (vt põhiretsepti)

Valmistamine:

- Jaotada keekspõhjale aprikoosi-virsikutäidis.
- Asetada peale biskviit ja ümbritseda õlitatud ning tuhksuhkruga ülepuistatud rõngaga.
- Jaotada Kranfil's ühtlaselt peale.
- Valada juurde Latte Macchiato kreem ja määrada ka äärtele.
- Panna kokku vanillikreemi ja teise biskviidikihiga, määrades selle kuplikujuliseks.
- Lasta ~2 tundi külmkapis taheneda. Glasuurida Cristaline'iga ja kaunistada vastavalt fotole.



Pähkli-ruudukoogid

12 tk

Koostisosad:

- 0,400 kg muretaigen
- 0,120 kg BRAUN Fruchti-Top Apricot-Peach, küpsetus- ja külmutuskindel kasutusvalmis aprikoosi-virsikutäidis
- 0,300 kg Hele biskviitpõhi, pool rulli
- 0,500 kg Kranfil's Caramel, Kranfil's Nocciola Excelente
- 0,150 kg BRAUN Alaska-express Šokolaad, külmutuskindel šokolaadimaitseiline vahukoorestabilisaator
- 0,120 kg vesi, ~25 °C
- 0,070 kg Dessertpasta Brändi
- 0,750 kg DEBIC Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne vahukoor, suhkruta
- 0,500 kg Miruar Chocolate, kasutusvalmis peegelglasuur kakaoga
- 0,240 kg Decor GOLD, kasutusvalmis kuldne dekoorgeel kaunistamiseks ja sära andmiseks

Valmistamine:

- Katta keeksitaaignapõhi aprikoositäidisega ja asetada peale pool biskviitrulli.
- Määrida Kranfil's ühtlaselt peale.
- Määrida peale vahukoor.
- Lasta ~1 tund külmkapis taheneda ja seejärel lühidalt sügavkülmutada.
- Lõigata 10x10 cm tükkideks.
- Kuumutada Miruar, katta ruudud ja kaunistada Decor Goldiga.



Pähkli-apelsini-rullbiskviit

24 tk

Koostisosad:

- 1,200 kg Hele biskviitpõhi
- 1,000 kg Fruchti-Top Orange, küpsetus -ja külmutuskindel kasutusvalmis apelsinitäidis
- 1,100 kg võikreem (Cremonte baasil)
- 0,750 kg Kranfil's Nocciola Excelente
- 0,500 kg BRAUN CakeGloss Chips Nut RSPO MB, sarapuupähkliglasuur nööpidena

Valmistamine:

- Jaotada Fruchti-Top rullbiskviidile, seejärel võikreem ja keerata rulli.
- Panna külma.
- Soojendada Kranfil's Nocciola Excelente koos glasuuriga ja katta rullbiskviit.

