

CATALOGO

FOOD SERVICE

El pastelito perfecta



SOLUCIONES INNOVADORAS PARA POSTRES ARTESANOS

En Martin Braun S.A. ofrecemos soluciones innovadoras, fiables y de calidad para simplificar los procesos de elaboración de sus creaciones.

Como parte de Martin Braun-Gruppe, en Martin Braun, S.A. nos especializamos en productos destinados a profesionales de repostería, heladería, panadería y restauración, con canales de venta B2B en más de 70 países de todo el mundo.

El grupo presta especial atención a la calidad de los ingredientes, a las tecnologías de procesamiento y, sobre todo, a la satisfacción del cliente. "Queremos producir y vender solo lo que compraríamos".

Con este objetivo, los colaboradores de Martin Braun S.A. y Martin Braun-Gruppe se comprometen todos los días a buscar, a través de sus acciones y servicios, altos estándares de calidad.



LÍNEA FOOD SERVICE

En Martin Braun S.A. estamos en constante búsqueda de las herramientas más adecuadas para apoyar a nuestros clientes en todos sus proyectos y trabajos. Con la línea Food Service, nos queremos adelantar a las necesidades del profesional de la restauración, permitiendo una gran producción y una calidad constante.

La información de este catálogo se refiere exclusivamente a los ingredientes de los artículos, no al producto final obtenido. La información puede cambiar después de la finalización de este catálogo. Recomendamos siempre consultar las especificaciones de las fichas técnicas.

Índice

POSTRES FRÍOS

CREMA CATALANA	5
PANNA COTTA	5
TOCINO DE CIELO	6
TIRAMISÚ	6
FLAN VAINILLA	7
FLAN CHOCOLATE	7
NATILLAS VAINILLA	8
NATILLAS CHOCOLATE	8

GELATINAS, MOUSSE Y SOFFICEPANNA

POSTRE DE GELATINA	11
MOUSSE	11
MOUSSE PREMIUM	12
SOFFICEPANNA	12

OTROS POSTRES Y COMPLEMENTOS

CHOCOLATE A LA TAZA	15
MIX CREPES DOLCI	15
SORBIMIX (NEUTRO)	16
SORBETO	16

HORNO Y COMPLEMENTOS

BIENEX	19
MÜRBELLA GLUTEN FREE	19
BISQUISIT GLUTEN FREE	20
MARGHERITA GLUTEN FREE	20
TORTINO / COULANT CHOCOLATE GLUTEN FREE	21
TORTINO / COULANT CHEESE SALÉ	21

RELLENOS, GELATINAS Y COMPLEMENTOS

ARCOCREM	23
OVASIL	23
KOBI	24
ALASKA 666	24
DESMOLDEANTE AGRANO	25
CRISTALINE ICE	25
FRUTGEL	26
DECOR GOLD	26
BECHAMEL	27
GEL BUFFET	27
GELISAL	28
TRUFIBEL (ARCONSA)	28
NATABEL (ARCONSA)	29

COBERTURAS LUBECA

SCHOK WEISS CHIPS (BLANCO)	31
GHANA SELECTION	31
IVORY COAST CHIPS DARK (NEGRO)	31
RATZEBURG CHIPS DARK (NEGRO)	31

TOPPINGS Y SALSAS

TOPPINGS	33
ESPECIALES	33
SALSAS	33

PURÉS DE FRUTA

FRUIT PURÉES CAPFRUIT	37
CONFRUTTÍSSIMI	37

AROMA CHEF

AROMA BRIOCHE	39
AGUA DE AZAHAR	39
ANÍS	39
MANTEQUILLA	39
VAINILLA	39
NARANJA	39
LIMÓN	39

INGREDIENT CHEF

GOMA XANTANA	41
GELATINA BOVINA	41
GLUCOSA EN POLVO	41
AGAR AGAR	41
PECTIN-CHEF	41
DEXTROSA	41
ALGINATE-CHEF	41
ALBUMINA EN POLVO	41
CARRAGEENAN-CHEF	41
ALMIDÓN DE MAÍZ	41
CACAO PURO	41
INULIN-CHEF	41

ALÉRGENOS Y PREFERENCIAS ALIMENTARIAS

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	Vegetariano*
	Vegano**
	Solo aromas naturales
	Sin grasa hidrogenada
	Sin Lactosa
	Sin Gluten
	Helado
	Helado soft
	Sorbete
	Producto de pastelería

* Los artículos que contienen este símbolo son productos sin ingredientes de origen animal, a excepción de los productos de huevo, leche y miel.

** Productos elaborados sin ingredientes de origen animal.

Pastres Frias



CREMA CATALANA

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3302601	Bolsa	1 KG	10

Preparado en polvo para elaborar crema catalana. Elaboración en caliente, rápida y sencilla. Sabor tradicional y estructura cremosa.



1

Disolver el preparado en leche hirviendo sin dejar de remover hasta completa disolución.



2

Verter en moldes y refrigerar hasta conseguir la consistencia deseada.



3

Antes de servir, espolvorear la superficie con azúcar, caramelizar con ayuda de un soplete.

DOSIS:

- 150 g preparado
- 1000 g leche hirviendo



16 PORCIONES
de 70 g por receta

PANNA COTTA

"La Original"

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306080	Bolsa	1 KG	10

Preparado en polvo para elaborar panna cotta. Elaboración en caliente. Estructura cremosa y resistente a la congelación.



1

Disolver el preparado en la leche y la nata removiendo. Llevar la mezcla a ebullición sin dejar de remover.



2

Verter en moldes.



3

Refrigerar hasta conseguir la consistencia adecuada.

DOSIS:

- 200 g preparado
- 400 g nata
- 600 g leche



17 PORCIONES
de 75 g por receta

TOCINO DE CIELO

CÓD. ARTÍCULO

ENVASE

PESO

UNIDADES POR CAJA

3302975

Bolsa

1 KG

10

Preparado en polvo para elaborar tocino de cielo. Elaboración en caliente, rápida y sencilla. Sabor tradicional y estructura cremosa.



1 Disolver el preparado en el agua.



2 Llevar la mezcla a ebullición sin dejar de remover hasta completa disolución.



3 Verter en moldes y refrigerar hasta conseguir la consistencia deseada.

DOSIS:

- 1000 g preparado
- 1500 ml agua

33 PORCIONES
de 75 g por receta

TIRAMISÚ

CÓD. ARTÍCULO

ENVASE

PESO

UNIDADES POR CAJA

3306089

Bolsa

1 KG

10

Preparado en polvo para elaborar crema tiramisú. Elaboración en frío, rápida y sencilla. Ideal también como relleno para tartas, bollería, etc.



1 Mezclar en un bol el preparado con el agua (4°C) y añadir la nata (4°C).



2 Verter en la batidora y batir durante 5 minutos a máxima velocidad. El producto estará listo para aplicar.



3 Para elaborar el postre, colocar sobre el molde una capa de bizcocho o galletas, bañar con café. Cubrir el bizcocho con una capa de crema tiramisú y así sucesivamente hasta obtener las capas deseadas.



4 Disponer en moldes y refrigerar hasta su gelificación.

DOSIS:

- 500 g preparado
- 500 g agua (4°C)
- 700 g nata

24 PORCIONES
de 70 g por receta

FLAN VAINILLA

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3303544	Bolsa	1 KG	10

Preparado en polvo para elaborar el tradicional flan de vainilla. Elaboración en caliente, rápida y sencilla.



1 Disolver el preparado en leche hirviendo sin dejar de remover hasta completa disolución.



2 Una vez añadido el preparado y disuelto, hervir de nuevo sin dejar de remover.



3 Una vez añadido el preparado y disuelto, hervir de nuevo sin dejar de remover.

DOSIS:

- 125 g preparado
- 1000 g leche

16 PORCIONES
de 70 g por receta

FLAN CHOCOLATE

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3303542	Bolsa	1 KG	10

Preparado en polvo para elaborar el tradicional flan de chocolate. Elaboración en caliente, rápida y sencilla.



1 Disolver el preparado en leche hirviendo sin dejar de remover hasta completa disolución.



2 Una vez añadido el preparado y disuelto, hervir de nuevo sin dejar de remover.



3 Una vez añadido el preparado y disuelto, hervir de nuevo sin dejar de remover.

DOSIS:

- 125 g preparado
- 1000 g leche

16 PORCIONES
de 70 g por receta

NATILLAS VAINILLA

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3303570	Bolsa	1 KG	10

Preparado en polvo para elaborar natillas sabor vainilla. Elaboración en caliente, rápida y sencilla.



1 Disolver el preparado en leche hirviendo sin dejar de remover hasta completa disolución.



2 Una vez añadido el preparado y disuelto, hervir de nuevo sin dejar de remover.



3 Verter en moldes y refrigerar hasta obtener la consistencia deseada.

DOSIS:

- 150 g preparado
- 1000 g leche

16 PORCIONES
de 70 g por receta

NATILLAS CHOCOLATE

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3303551	Bolsa	1 KG	10

Preparado en polvo para elaborar natillas sabor chocolate. Elaboración en caliente, rápida y sencilla.



1 Disolver el preparado en leche hirviendo sin dejar de remover hasta completa disolución.



2 Una vez añadido el preparado y disuelto, hervir de nuevo sin dejar de remover.



3 Verter en moldes y refrigerar hasta obtener la consistencia deseada.

DOSIS:

- 150 g preparado
- 1000 g leche

16 PORCIONES
de 70 g por receta



Gelatinas, Mousse y Sofficepanna



POSTRE DE GELATINA

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3300508 FRAMBUESA	Bolsa	1 KG	10
3300493 FRESA			
3300499 KIWI			
3300501 LIMÓN			
3300504 NARANJA			
3300506 PIÑA			

Preparado en polvo para elaborar gelatina.
Gran variedad en sabores.
Elaboración rápida y sencilla.



1 Disolver el preparado en agua hirviendo.



2 Añadir el agua fría.



3 Verter en moldes y refrigerar hasta obtener consistencia gelificada.

DOSIS:

- 200 g preparado
- 500 ml agua hirviendo
- 500 ml agua fría

17 PORCIONES
de 70 g por receta

MOUSSE

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3300373 AVELLANA	Bolsa	1 KG	10
3300374 CHOCOLATE			
3300379 FRESA			
3300371 LIMÓN			
3300387 MOKA			
3300389 NATA			
3300359 TURRÓN			
3300358 VAINILLA			
3302208 YOGURT			

Preparado en polvo para elaborar mousse.
Gran variedad en sabores.
Elaboración rápida y sencilla.



1 Añadir el preparado a la leche.



2 Batir enérgicamente durante 3-4 minutos.



3 Dosificar y enfriar.

DOSIS:

- 1000 g preparado
- 2000 ml leche fría

66 PORCIONES
de 45 g

MOUSSE PREMIUM

CÓD. ARTÍCULO		ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
1388001	CHOCOLATE	Bolsa	1 KG	5
1389001	CHOCOLATE BLANCO			

Preparado en polvo para elaborar mousse de chocolate. Elaboración sencilla y rápida.



1 Añadir el preparado a la leche.



2 Batir enérgicamente durante 5 minutos.



3 Dosificar y enfriar.

DOSIS:

- 1000 g preparado
- 1250 ml leche fría

50 PORCIONES
de 45 g

SOFFICEPANNA

CÓD. ARTÍCULO		ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306120		Bolsa	1 KG	10

Preparado en polvo para tarta helada. Sabor neutro (admite cualquier tipo de aromatización).



1 Disolver el preparado en la leche y nata removiendo.



2 Batir enérgicamente durante 3-4 minutos.



3 Verter en moldes y enfriar.

DOSIS:

- 500 g preparado
- 600 g leche
- 600 g nata

42 PORCIONES
de 40 g por receta

GELATINAS,
MOUSSE Y
SOFFICEPANNA





*Otras Pastres
y Complementos*

CHOCOLATE A LA TAZA

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306148	Bolsa	1 KG	10

Preparado en polvo para elaborar chocolate a la taza.



1 Disolver el preparado en la leche.



2 Llevar a ebullición sin dejar de remover y servir.

DOSIS:

- 200 g preparado
- 1000 g leche



15 PORCIONES
de 80 g por bolsa

MIX CREPES DOLCI

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100223	Bolsa	1 KG	10

Preparado en polvo para elaborar crepes. Elaboración rápida y sencilla. Su estructura admite cualquier tipo de relleno.



1 Disolver el contenido de la bolsa con el agua fría. Aplicar *Desmoldeante Agrano* sobre la plancha.



2 Verter la cantidad deseada del mix sobre la plancha. Cocer de ambos lados y rellenar.

DOSIS:

- 500 g preparado
- 1000 g agua fría



30 PORCIONES
de 80 g por bolsa

SORBIMIX (NEUTRO)

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3305465	Bolsa	1 KG	10

Preparado en polvo para elaborar sorbete sabor neutro.



1 Añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver.



2 Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.



3 Mezclar y poner en la granizada.



DOSIS:

- 300 g preparado
- 1000 ml agua
- 100 g pasta crema

14 PORCIONES
de 100 ml por receta

SORBETO

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3304094 (LIMÓN)	Bolsa	1 KG	10
3304095 (MANDARINA)	Bolsa	1 KG	10

Preparado en polvo para la elaboración de sorbete. Admite alcohol.

Símbolos válidos para 3304094



Símbolos válidos para 3304095



1 Mezclar el preparado con el agua.



2 a) Verter en granizadora.
b) Verter en una cubeta, congelar y triturar hasta obtener una textura cremosa.



DOSIS:

- 1000 g preparado
- 2500 ml agua
- opcional - 350 ml cava

47 PORCIONES
de 100 ml por bolsa



OTROS POSTRES
Y COMPLEMENTOS

Horno y Complementos



BIENEX

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
1440042	Bolsa	0,5 KG	10

Preparado en polvo para la elaboración de tejas de caramelo y almendra, copos de cereal inflado, nibs de cacao, etc. Producto versátil y listo para utilizar.



- 1 Mezclar el preparado con el ingrediente seco escogido.



- 2 Verter sobre el recipiente escogido.



- 3 Cocer a 200 °C durante 10-12 minutos.

DOSIS:

- 1000 g preparado
- 500 g almendra laminada (opcional)

MÜRBELLA GLUTEN FREE

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306496	Bolsa	1 KG	5

Mix en polvo para elaboración de pasta brisa y galletas.



- 1 Poner todos los ingredientes en una planetaria y mezclar hasta obtener una masa lisa y homogénea.



- 2 Dejar reposar durante aproximadamente 10 minutos.



- 3 Forrar los moldes o abrir la masa y cortar las galletas.



- 4 Hornear a 175-180 °C por 15-20 minutos.

DOSIS:

- 1000 g preparado
- 350 g mantequilla
- 100 g huevos
- 100 g agua

**44 BASES
DE TARTELETA
POR BOLSA**

BISQUISIT GLUTEN FREE

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306497	Bolsa	1 KG	5

Mix en polvo ideal para elaborar bizcochos para tartas y planchas. Sin gluten.



1 Mezclar todos los ingredientes en una planetaria durante 3 minutos a velocidad media.



2 Verter en los moldes previamente engrasados.



3 Hornear a 175-180 °C durante 40-45 minutos.

DOSIS:

- 1000 g preparado
- 350-400 g mantequilla
- 500 g huevos

4 BIZCOCHOS

MARGHERITA GLUTEN FREE

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306498	Bolsa	1 KG	5

Mix en polvo elaborar bizcocho tradicional casero. Sin gluten.



1 Mezclar todos los ingrediente en una planetaria durante 3 minutos a velocidad media.



2 Verter en los moldes previamente engrasados.



3 Hornear a 175-180 °C durante 40-45 minutos.

DOSIS:

- 1000 g preparado
- 350-400 g mantequilla
- 500 g huevos

4 BIZCOCHOS

TORTINO/COULANT CHOCOLATE gluten free

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306485	Bolsa	1 KG	5

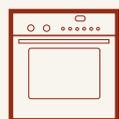
Preparado en polvo para la elaboración de coulant de chocolate. Sin gluten.



- 1 Poner los ingredientes en un bol y mezclar con batidor manual o eléctrico por 2-3 minutos a velocidad media.



- 2 Poner 80 g de masa en moldes de aluminio engrasados con mantequilla.



- 3 Hornear durante 8-10 minutos a 220-230 °C.



- 4 Servir templado y espolvoreado con azúcar en polvo.

DOSIS:

- 500 g preparado
- 200 g huevos

**17 COULANTS
por bolsa**

TORTINO/COULANT CHEESE SALÉ

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306604	Bolsa	1 KG	5

Preparado en polvo para la elaboración de pastel de queso salado. Sin gluten.



- 1 Verter el preparado y los huevos en un bol. Mezclar con batidor eléctrico o manual durante 2-3 minutos.



- 2 Poner 65 g de la masa en moldes de aluminio previamente engrasados.



- 3 Hornear durante 3 minutos a 220 °C.

DOSIS:

- 500 g preparado
- 200 g huevos
- 50 ml agua

**23 COULANTS
por bolsa**

Rellenas, Gelatinas y Complementos



ARCOCREM

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3303512	Bolsa	1 KG	10

Preparado en polvo especial para la elaboración de una crema pastelera de gran calidad. Admite homeado.



1 Añadir el preparado al agua/leche.



2 Mezclar con el accesorio varilla con agitación rápida.



3 Reposar durante 10-15 minutos hasta conseguir una estructura homogénea.

DOSIS:

- 350 - 400 g preparado
- 1 l agua o leche

70 PORCIONES
de 50 g
POR BOLSA

OVASIL

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
1486903	Bolsa	0,6 KG	5

Preparado con clara de huevo en polvo. Elaboraciones: merengues, macarons, crema de vainilla, etc.



RECETA TRADICIONAL:
1 Disolver el preparado con el agua. Utilizar de la misma forma que una clara fresca.



RECETA MERENGUE:
1 Disolver el preparado con el agua y el azúcar.



2 Batir hasta conseguir una masa aireada.



3 Añadir el azúcar en polvo poco a poco.

DOSIS
RECETA TRADICIONAL:

- 100 g preparado
- 1000 g agua

DOSIS
RECETA MERENGUE:

- 45 g preparado
- 250 g agua
- 250 g azúcar
- 250 g azúcar en polvo

17 PORCIONES
de 60 g
POR BOLSA

KOBI

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306078	Bolsa	1 KG	5

Producto en polvo para espesar salsas en frío. También absorbe la humedad de frutas congeladas para decoración.



1 Mezclar el preparado con el azúcar o la sal.



2 Añadir la nata semimontada.



3 Reposar durante 5 minutos y aplicar.

DOSIS PARA SALSA:

- 100 - 130 g preparado
- 200 - 300 g azúcar
- 1000 g zumo

DOSIS PARA TOMATE TRITURADO:

- 100 g preparado
- 3000 g tomate triturado
- sal

50 PORCIONES
de 20 g
POR BOLSA

ALASKA 666

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
1428005	Bolsa	5 KG	1

Preparado en polvo neutro con gelatina para todo tipo de postre frío, especialmente semifríos. Se obtiene una textura fina y cremosa.



1 Disolver el preparado en el líquido (incluyendo el aroma).



2 Añadir la nata semimontada.



3 Dosificar y refrigerar.

DOSIS:

- 40 - 60 g preparado
- 100 - 200 g agua u otro líquido a 40 °C
- 1000 g nata semimontada

21 PORCIONES
de 60 g
POR RECETA

DESMOLDEANTE AGRANO

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100277	Bote	600 ml	6

Desmoldeante en spray.



Agitar antes de usar.
Aplicar el spray en posición vertical sobre el molde a hornear.
Precaución : Mantener alejado de llama directa o cualquier fuente de calor.

DOSIS:
cantidad suficiente



CRISTALINE ICE

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3305937	Cubo	1,5 KG	1

Preparado en gel para decorar y dar brillo. Efecto espejo. Sabor neutro. Aplicación directa.



Aplicar sobre la elaboración para obtener efecto espejo.

DOSIS:
cantidad suficiente.



FRUTGEL

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3301165	Cubo	4 KG	10

Preparado en gel para decorar y dar brillo. Sabor neutro. Aplicación directa.



Aplicar sobre la elaboración para obtener efecto espejo.

DOSIS:
cantidad suficiente.



DECOR GOLD

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3305727	Tarro	1,5 KG	4

Pasta concentrada con efecto metalizado. Ideal para decorar y marmolear semifríos, tartas y postres. Aplicación directa.



DOSIS:
cantidad suficiente.



BECHAMEL

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3305873	Bolsa	1 KG	10

Preparado en polvo para hacer salsa *bechamel*. Estable al horno y a la congelación. Textura densa. Aromatizado con aceite esencial de nuez moscada.



1 Disolver el preparado en el agua.



2 Batir con agitación rápida.



3 Aplicar.

DOSIS:

- 285 g preparado
- 1000 g agua

25 PORCIONES
de 50 g
POR RECETA

GEL BUFFET

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306144	Bolsa	1 KG	10

Preparado en polvo para la elaboración de gel salado.



1 Añadir el preparado al líquido y agitar hasta completa disolución.



2 Llevar a ebullición.



3 Dejar enfriar hasta llegar aproximadamente a los 60° C y aplicar.

DOSIS:

- 150 g producto
- 1000 g agua o caldo

23 PORCIONES
de 50 g
POR RECETA

GELISAL

CÓD. ARTÍCULO

3303737

ENVASE

Cubo

PESO

6 KG

UNIDADES POR CAJA

2

Gel de aplicación en caliente.
Indicado para productos salados.



Añadir el producto sobre la superficie a decorar y servir.

DOSIS:
al gusto.

Admisión máxima de agua: 10 %.



TRUFIBEL (ARCONSA)

CÓD. ARTÍCULO

3300733

ENVASE

Bolsa

PESO

1 KG

UNIDADES POR CAJA

10

Preparado en polvo para la elaboración de trufa. Apto para la congelación.



1

Mezclar el azúcar con el preparado.



2

Incorporar a la nata al comenzar a batir. Una vez montada la trufa, utilizar.

DOSIS:

- 200 g preparado
- 1 l nata
- 200 - 250 g azúcar



14 PORCIONES
de 100 g
POR RECETA

NATABEL (ARCONSA)

CÓD. ARTÍCULO

ENVASE

PESO

UNIDADES POR
CAJA

3300728

Bolsa

1 KG

10

Estabilizante en polvo para nata.
Apto para la congelación.



- 1 Mezclar la cantidad indicada del producto con el azúcar.



- 2 Añadir la mezcla a la nata a medio montado y terminar de montar. Utilizar.

DOSIS:

- 20 g preparado
- 1 l nata
- azúcar (opcional)



50 PORCIONES
de 20 g
POR BOLSA

RELLENOS,
GELATINAS Y
COMPLEMENTOS



Cobertura

LUBECA

SCHOKOLADE • COUVERTURE • CHOCOLAT • CHOCOLATE



COBERTURAS DE CHOCOLATE

Chips de chocolate, ideales para rellenos, ganaches, cremas, bombones, glaseados, etc.

CÓD. ARTÍCULO	PRODUCTO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100267	SCHOK WEISS CHIPS (BLANCO) 33% Manteca de cacao	Bolsa	2,5 KG	4
3100294	GHANA SELECTION (CON LECHE) 43% Cacao	Bolsa	2,5 KG	4
3100269	IVORY COAST CHIPS DARK (NEGRO) 60% Cacao	Bolsa	2,5 KG	4
3100270	RATZBURG CHIPS DARK (NEGRO) 70% Manteca de Cacao	Bolsa	2,5 KG	4



*excepto los artículos 3100267 y 3100294



Toppings y Salsas



TOPPINGS

Siropes para decorar helados, postres y tartas. También ideal para batidos.

CÓD. ARTÍCULO	PRODUCTO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3305940	CAFÉ	Botella	1 KG	6
3305950	CARAMELO DULCE	Botella	1 KG	6
3305070	CARAMELO LÍQUIDO	Botella	1 KG	6
3305939	CHOCOLATE	Botella	1 KG	6
3305946	FRESA	Botella	1 KG	6
3305945	FRAMBUESA	Botella	1 KG	6
3305952	FRUTAS DEL BOSQUE	Botella	1 KG	6
3305942	LIMÓN	Botella	1 KG	6
3305943	MANGO	Botella	1 KG	6
3305941	MENTA	Botella	1 KG	6
3305944	NARANJA	Botella	1 KG	6
3306192	TOFFE	Botella	1 KG	6
3305949	VAINILLA	Botella	1 KG	6

Símbolos válidos para todos los artículos excepto 3305944, 3306192, 3305949



Símbolos válidos para 3305944



Símbolos válidos para 3306192



Símbolos válidos para 3305949



ESPECIALES

Siropes para helados, postres, tartas, crepes y gofres.

CÓD. ARTÍCULO	PRODUCTO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3305955	ARCE	Botella	1 KG	6
3303327	CHOCOGOFRE	Botella	1 KG	6
3305961	MIEL	Botella	1 KG	6
3305150	CROKITOP CHOCOLATE	Botella	1 KG	6



* Símbolo sólo válido para 3305955

** Símbolo sólo válido para 3305955 y 3305961

SALSAS

Salsas dulces ideales para finalizar postres y otros platos.

CÓD. ARTÍCULO	PRODUCTO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3300483	ARÁNDANOS	Botella	1,2 KG	10
3302217	CEREZA	Botella	1,2 KG	10
3306549	CARAMEL SALÉ	Botella	1,2 KG	10
3306488	CHOCOLATE	Botella	1,2 KG	10
3300449	DULCE DE LECHE	Botella	1,2 KG	10
3300738	FRAMBUESA	Botella	1,2 KG	10
3300452	FRESA	Botella	1,2 KG	10
3300443	FRUTAS DEL BOSQUE	Botella	1,2 KG	10
3300445	KIWI	Botella	1,2 KG	10

Símbolos válidos para todos los artículos excepto 3306549, 3306488, 3300449



Símbolos válidos para 3306488 y 3300449



Símbolos válidos para 3306549





TOPPINGS
Y SALSAS

Purés de Fruta



FRUIT PURÉES CAPFRUIT

Purés de fruta con 90% de fruta. Producto aséptico en envase hermético.

CÓD. ARTÍCULO	PRODUCTO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3500012	BANANA	Bolsa aséptica	1 KG	5
3500002	FRESA	Bolsa aséptica	1 KG	5
3500003	FRAMBUESA	Bolsa aséptica	1 KG	5
3500004	FRUTOS ROJOS	Bolsa aséptica	1 KG	5
3500016	LIMÓN	Bolsa aséptica	1 KG	5
3500017	MANDARINA	Bolsa aséptica	1 KG	5
3500015	MANGO	Bolsa aséptica	1 KG	5
3500013	MARACUYÁ	Bolsa aséptica	1 KG	5
3500011	PIÑA	Bolsa aséptica	1 KG	5



CONFRUTTÍSSIMI

Pasta completa para elaborar sorbetes y smoothies con alto contenido en fruta.

CÓD. ARTÍCULO	PRODUCTO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306377	AÇAÍ SAPORI DAL MONDO	Tarro	1,5 KG	4
3306281	FRESA	Tarro	1,5 KG	4
3306287	FRUTOS ROJOS	Tarro	1,5 KG	4
3306381	GUAYABA ROJA	Tarro	1,5 KG	4
3306282	MANGO ALPHONSO SAPORI DAL MONDO	Tarro	1,5 KG	4
3306379	MARACUYÁ	Tarro	1,5 KG	4

Símbolos válidos para todos los artículos excepto 3306377 y 3306281



Símbolos válidos para 3306281



Símbolos válidos para 3306545



Aroma Chef



AROMA CHEF

Aromas líquidos. Para aromatizar masas, bizcochos, cremas, panes, etc.

CÓD. ARTÍCULO	PRODUCTO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306778	AROMA BRIOCHE (ESPECIAL BOLLERÍA)	Botella	150 ml	4
3306776	AGUA DE AZAHAR	Botella	150 ml	4
3306777	ANÍS	Botella	150 ml	4
3306779	MANTEQUILLA	Botella	150 ml	4
3306780	VAINILLA	Botella	150 ml	4
3306781	NARANJA	Botella	150 ml	4
3306782	LIMÓN	Botella	150 ml	4



Símbolo válido para 3306778, 3306777, 3306779, 3306780



Ingredient Chef



INGREDIENT CHEF

Materias primas en envases pequeños.

CÓD. ARTÍCULO	PRODUCTO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306567	GOMA XANTANA	Botella	0,6 KG	4
3306568	GELATINA BOVINA	Botella	0,6 KG	4
3306569	GLUCOSA EN POLVO	Botella	0,6 KG	4
3306570	AGAR AGAR	Botella	0,6 KG	4
3306583	PECTIN-CHEF	Botella	0,6 KG	4
3306572	DEXTROSA	Botella	0,8 KG	4
3306584	ALGINATE-CHEF	Botella	0,8 KG	4
3306574	ALBÚMINA EN POLVO	Botella	0,4 KG	4
3306575	CARRAGEENAN-CHEF	Botella	0,8 KG	4
3306576	ALMIDÓN DE MAÍZ	Botella	0,8 KG	4
3306577	CACAO PURO	Botella	0,6 KG	4
3306578	INULIN-CHEF	Botella	0,6 KG	4

Símbolos válidos para todos los artículos excepto 3306568 y 3306574



Símbolos válidos para 3306568



Símbolos válidos para 3306574







*... ¡crear nunca ha
sido tan fácil!*



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun S.A.
Pol. Ind. La Serreta, C/ Montevideo, s/n.
Apartado de correos, 271.
30500 Molina de Segura – Murcia – España
Tel. +34 968 611 712
E-mail: info@martinbraun.es
www.martinbraun.es