

CATALOGO

FOOD SERVICE

El postre perfecto



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
NATILLAS VAINILLA	7

GELATINAS, MOUSSE Y SOFFICEPANNA

POSTRE DE GELATINA	11
VEG GEL	11
MOUSSE	12
MOUSSE PREMIUM	12
SOFFICEPANNA	13

OTROS POSTRES Y COMPLEMENTOS

CHOCOLATE A LA TAZA	15
MIX CHURROS	15
MIX CREPES DOLCI	16
READY CREAM	16
SORBIMIX (NEUTRO)	17
SORBETO	17

HORNO Y COMPLEMENTOS

BIENEX	19
MÜRBELLA GLUTEN FREE	19
BISQUISIT GLUTEN FREE	20
MARGHERITA GLUTEN FREE	20
TORTINO / COULANT CHOCOLATE GLUTEN FREE	21
SACHER SPEZIAL-MIX	21

BRILLOS Y COMPLEMENTOS

ARCOCREM	23
OVASIL	23
KOBI	24
ALASKA 666	24
DESMOLDEANTE AGRANO	25
CRISTALINE ICE	25
BRAUNGEL FRÍO	26
DECOR GOLD	26
BECHAMEL	27
GEL BUFFET	27
GELISAL	28
TRUFIBEL	28
NATABEL	29
AROMA CHEF VAINILLA	29

COBERTURAS LUBECA

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

TOPPINGS Y SALSAS

TOPPINGS	33
ESPECIALES	33
SALSAS	34
COULIS	34

PURÉS DE FRUTA

PURÉS DE FRUTA CAPFRUIT	37
CONFRUTTÍSSIMI	37
PURÉS DE FRUTA CONGELADOS	38
FRUTAS IQF	39

RELLENOS Y RECUBRIMIENTOS

SPALMELLA CRUNCHY	41
SPALMELLA NOCCIOLA	41
SPALMELLA PISTACCHIO	41
SPALMELLA VEGAN	41
BRAUNFIL NOCCIOLWHITE	41
BRAUNFIL PLUS	41
DULCE DE LECHE	41
SCHOKOBELLA CHOCOLATE	41
SCHOKOBELLA CHOCOLATE BLANCO	41
SCHOKOBELLA CHOCOLATE CON LECHE	41
SCHOKOBELLA MANGO	41
SCHOKOBELLA PEANUT & CARAMEL	41
SCHOKOBELLA PISTACHIO	41
SCHOKOBELLA RUBY	41

ALÉRGENOS Y PREFERENCIAS ALIMENTARIAS

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	Vegetariano*
	Vegano**
	Solo aromas naturales
	Sin grasa hidrogenada
	Sin Lactosa
	Sin Gluten

- * 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.

Postres Frios



CREMA CATALANA

CÓD. ARTÍCULO: 3302601

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

16 PORCIONES DE 70 G POR RECETA

- PREPARADO EN POLVO PARA ELABORAR CREMA CATALANA.
- ELABORACIÓN EN CALIENTE, RÁPIDA Y SENCILLA.
- SABOR TRADICIONAL Y ESTRUCTURA CREMOSA.



Receta

150 g preparado
1000 g leche hirviendo



- 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.



PANNA COTTA "La Original"

CÓD. ARTÍCULO: 3306080

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

17 PORCIONES DE 75 G POR RECETA

- PREPARADO EN POLVO PARA ELABORAR PANNA COTTA.
- ELABORACIÓN EN CALIENTE.
- ESTRUCTURA CREMOSA Y RESISTENTE A LA CONGELACIÓN.



Receta

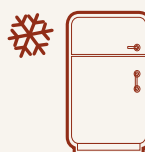
200 g preparado
400 g nata
600 g leche



- 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.



TOCINO DE CIELO

CÓD. ARTÍCULO: 3302975

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

33 PORCIONES DE 75 G POR RECETA

Receta

1000 g preparado
1500 g agua



- 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.

- PREPARADO EN POLVO PARA ELABORAR TOCINO DE CIELO.
- ELABORACIÓN EN CALIENTE, RÁPIDA Y SENCILLA.
- SABOR TRADICIONAL Y ESTRUCTURA CREMOSA.



TIRAMISÚ

CÓD. ARTÍCULO: 3306089

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

24 PORCIONES DE 70 G POR RECETA

Receta

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



- 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.

- PREPARADO EN POLVO PARA ELABORAR CREMA TIRAMISÚ.
- ELABORACIÓN EN FRÍO, RÁPIDA Y SENCILLA.
- IDEAL TAMBIÉN COMO RELLENO PARA TARTAS, BOLLERÍA, ETC.



FLAN VAINILLA

CÓD. ARTÍCULO: 3303544

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

16 PORCIONES DE 70 G POR RECETA

Receta

125 g preparado
1000 g leche

- 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.



NATILLAS VAINILLA

CÓD. ARTÍCULO: 3303570

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

16 PORCIONES DE 70 G POR RECETA

Receta

150 g preparado
1000 g leche

- 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.







Gelatinas, Mousse y Sofficepanna



POSTRE DE GELATINA

CÓD. ARTÍCULO:
3300508 FRAMBUESA
3300493 FRESA
3300499 KIWI
3300501 LIMÓN
3300504 NARANJA
3300506 PIÑA

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

17 PORCIONES DE 70 G POR RECETA

Receta

200 g preparado
500 ml agua hirviendo
500 ml agua fría



1 Disolver el preparado en agua hirviendo.



2 Añadir el agua fría.



3 Verter en moldes y refrigerar hasta obtener consistencia gelificada.

- PREPARADO EN POLVO PARA ELABORAR GELATINA.
- GRAN VARIEDAD EN SABORES.
- ELABORACIÓN RÁPIDA Y SENCILLA.



VEG GEL

CÓD. ARTÍCULO:
3306857 VEG GEL ZERO FRAMBUESA
3306759 VEG GEL LIMÓN

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

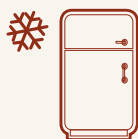
Para dosificación, consultar la etiqueta del envase.



1 Disolver el preparado en agua hirviendo.



2 Añadir el agua fría.



3 Verter en moldes y refrigerar hasta obtener consistencia gelificada.

- PREPARADO EN POLVO PARA POSTRE GELIFICADO SIN INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL.
- SIN AZÚCARES AÑADIDOS.
- CON EDULCORANTES.



MOUSSES ARCONSA

CÓD. ARTÍCULO:
3300373 AVELLANA
3300374 CHOCOLATE
3300379 FRESA
3300371 LIMÓN
3300387 MOKA
3300389 NATA
3300359 TURRÓN
3300358 VAINILLA
3302208 YOGURT

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

66 PORCIONES DE 45 G POR RECETA

Receta

1000 g preparado
2000 ml leche fría



1 Añadir el preparado a la leche.



2 Batir enérgicamente durante 3-4 minutos.



3 Dosificar y enfriar.

- PREPARADO EN POLVO PARA ELABORAR MOUSSE.
- GRAN VARIEDAD EN SABORES.
- ELABORACIÓN RÁPIDA Y SENCILLA.



MOUSSES BRAUN

CÓD. ARTÍCULO:
1388001 CHOCOLATE
1389001 CHOCOLATE BLANCO

PESO: 1 KG

5 BOLSAS POR CAJA

50 PORCIONES DE 45 G POR RECETA

Receta

1000 g preparado
1250 ml leche fría



1 Añadir el preparado a la leche.



2 Batir enérgicamente durante 5 minutos.



3 Dosificar y enfriar.

- PREPARADO EN POLVO PARA ELABORAR MOUSSE DE CHOCOLATE.
- ELABORACIÓN SENCILLA Y RÁPIDA.



SOFFICEPANNA

CÓD. ARTÍCULO: 3306120

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

42 PORCIONES DE 40 G POR RECETA

Receta

500 g preparado
600 ml leche
600 g nata

- 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.



Otros Postres y Complementos



CHOCOLATE A LA TAZA

CÓD. ARTÍCULO: 3306148

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

15 PORCIONES DE 80 G POR BOLSA

Receta

200 g preparado
1000 ml leche fría

- PREPARADO EN POLVO PARA ELABORAR CHOCOLATE A LA TAZA.
- CHOCOLATE CREMOSO Y DE CALIDAD CONSTANTE.
- PRODUCTOS SIN ADITIVOS O CONSERVANTES.



- 1 Disolver el preparado en la leche.



- 2 Llevar a ebullición sin dejar de remover y servir.



OTROS POSTRES
Y COMPLEMENTOS

MIX CHURROS

CÓD. ARTÍCULO: 1449615

PESO: 15 KG

1330 PORCIONES DE 15 G POR BOLSA

Receta

1000 g preparado
1500 ml agua

- PREPARADO EN POLVO PARA ELABORACIÓN DE CHURROS.
- SOLO REQUIERE LA ADICIÓN DE AGUA.
- BUEN RENDIMIENTO.



- 1 Añadir la cantidad indicada a la mezcla base estabilizada y disolver. Dejar madurar de 10-15 minutos y proceder a elaborar.



- 2 Batir los ingredientes aprox. 4 minutos. Dejar reposar 10 minutos.



- 3 Dosificar la masa y freír. Temperatura de la grasa: 175 °C. Tiempo de cocinado: aprox. 5 minutos.



MIX CREPES DOLCI

CÓD. ARTÍCULO: 3100223

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

30 PORCIONES DE 80 G POR BOLSA

Receta

500 g preparado
1000 ml agua fría



- 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.

- PREPARADO EN POLVO PARA ELABORAR CREPES.
- ELABORACIÓN RÁPIDA Y SENCILLA.
- ESTRUCTURA ADMITE CUALQUIER TIPO DE RELLENO.



READY CREAM

CÓD. ARTÍCULO:
3306606 ARROZ CON LECHE
3306664 CHEESECAKE
3306608 NATILLAS

PESO: 1,5 KG

4 POR CAJA

81 PORCIONES DE 80 G

Receta

300 g Ready Cream
900 g nata 34% MG
100 g leche entera
(fría 4 °C)



- 1 Mezclar todos los ingredientes en una batidora planetaria durante unos minutos a baja velocidad hasta obtener una crema ligero.



- 2 Enfriar y servir.

- PASTAS COMPLETAS DE POSTRES CLÁSICOS PARA ELABORAR MOUSSES Y CREMAS.



SORBIMIX (NEUTRO)

CÓD. ARTÍCULO: 3305465

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

14 PORCIONES DE 100 ML POR RECETA

- PREPARADO EN POLVO PARA ELABORAR SORBETE SABOR NEUTRO.



Receta

300 g preparado
1000 ml agua
100 g pasta crema



- 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.



OTROS POSTRES
Y COMPLEMENTOS

SORBETO

CÓD. ARTÍCULO:

3304094 LIMÓN

3304095 MANDARINA

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

47 PORCIONES DE 100 ML POR BOLSA

- PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE SORBETE.
- ADMITE ALCOHOL.



Receta

1000 g preparado
2500 ml agua
350 ml cava (opcional)



- 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.

* Símbolo válido para 3304095



Horno y Complementos



BIENEX

CÓD. ARTÍCULO: 1440042

PESO: 0,5 KG

10 BOLSAS POR CAJA

Receta

1000 g preparado
500 g almendra
laminada (opcional)

- 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.



HORNO Y
COMPLEMENTOS

MÜRBELLA GLUTEN FREE

CÓD. ARTÍCULO: 3306496

PESO: 1 KG

5 BOLSAS POR CAJA

44 BASES DE TARTAleta POR BOLSA

Receta

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

- PREPARADO EN POLVO PARA ELABORACIÓN DE PASTA BRISA Y GALLETAS SIN GLUTEN.
- VERSATILIDAD Y RESULTADOS CONSTANTES



- 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.



BISQUISIT GLUTEN FREE

CÓD. ARTÍCULO: 3306497

PESO: 1 KG

5 BOLSAS POR CAJA

4 BIZCOCHOS

- MIX EN POLVO IDEAL PARA ELABORAR BIZCOCHOS PARA TARTAS Y PLANCHAS.
- SIN GLUTEN.



Receta

1000 g preparado
350-400 g mantequilla
500 g huevos



- 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.



MARGHERITA GLUTEN FREE

CÓD. ARTÍCULO: 3306498

PESO: 1 KG

5 BOLSAS POR CAJA

4 BIZCOCHOS

- MIX EN POLVO ELABORAR BIZCOCHO TRADICIONAL CASERO.
- SIN GLUTEN.



Receta

1000 g preparado
350-400 g mantequilla
500 g huevos



- 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.



TORTINO/COULANT CHOCOLATE GLUTEN FREE

CÓD. ARTÍCULO: 3306485

PESO: 1 KG

5 BOLSAS POR CAJA

17 COULANTS POR BOLSA

- PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE COULANT DE CHOCOLATE.
- SIN GLUTEN.



Receta

500 g preparado
200 g huevos



- 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.



SACHER SPEZIAL-MIX

CÓD. ARTÍCULO: 1490036

PESO: 3,5 KG

5 BOLSAS POR CAJA

60 PORCIONES DE 80 G POR BOLSA

- MIX EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE BIZCOCHOS SACHER.



Receta

700 g preparado
350 g huevos
50 g agua



- 1 Batir los ingredientes durante 6 min. a alta velocidad.



- 2 Verter en los moldes previamente engrasados.



- 3 Hornear a 175-200°C durante 25-30 min.



Para tarta tipo Sacher tradicional: recomendamos utilizar *Confrutti Albaricque* como relleno y *Schokobella Chocolate* como cobertura.

Brillos y Complementos



ARCOCREM

CÓD. ARTÍCULO: 3303512

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

70 PORCIONES DE 50 G POR BOLSA

Receta

350-400 g preparado
1000 ml agua o leche

- PREPARADO EN POLVO PARA CREMA PASTELERA.
- ADMITE HORNEADO.
- RESULTADOS ESTABLES Y CONSTANTES.



- 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.



OVASIL

CÓD. ARTÍCULO: 1486903

PESO: 0,6 KG

5 BOLSAS POR CAJA

17 PORCIONES DE 60 G POR BOLSA

Receta

RECETA TRADICIONAL:
100 g preparado
1000 g agua

RECETA MERENGUE:
45 g preparado
250 g agua
250 g azúcar
250 g azúcar en polvo

- PREPARADO CON CLARA DE HUEVO EN POLVO.
- ELABORACIONES: MERENGUES, MACARONS, CREMA DE VAINILLA, ETC.



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

RECETA MERENGUE:
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.



CÓD. ARTÍCULO: 3306078

PESO: 1 KG

5 BOLSAS POR CAJA

50 PORCIONES DE 20 G POR BOLSA

- PRODUCTO EN POLVO PARA ESPESAR SALSAS EN FRÍO.
- TAMBIÉN ABSORBE LA HUMEDAD DE FRUTAS CONGELADAS PARA DECORACIÓN.



Receta

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



- 1 Mezclar el preparado con el azúcar o la sal.



- 2 Añadir la nata semimontada.



- 3 Reposar durante 5 minutos y aplicar.



ALASKA 666

CÓD. ARTÍCULO: 1428005

PESO: 5 KG

1 BOLSAS POR CAJA

21 PORCIONES DE 60 G POR RECETA

- PREPARADO EN POLVO NEUTRO CON GELATINA PARA TODO TIPO DE POSTRE FRÍO, ESPECIALMENTE SEMIFRÍOS.
- SE OBTIENE UNA TEXTURA FINA Y CREMOSA.



Receta

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



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



- 2 Añadir la nata semimontada.



- 3 Dosificar y refrigerar.



DESMOLDEANTE AGRANO

CÓD. ARTÍCULO: 3100277

PESO: 600 ML

6 BOTES POR CAJA

Dosis

cantidad suficiente

• 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.



CRISTALINE ICE

CÓD. ARTÍCULO: 3305937

PESO: 1,5 KG

1 CUBO POR CAJA

Dosis

cantidad suficiente

- PREPARADO EN GEL PARA DECORAR Y DAR BRILLO.
- EFECTO ESPEJO. SABOR NEUTRO.
- APLICACIÓN DIRECTA.



- 1 Aplicar sobre la elaboración para obtener efecto espejo.



BRAUNGEL FRÍO

CÓD. ARTÍCULO: 3305833

PESO: 4 KG

10 CUBOS POR CAJA

Dosis

cantidad suficiente



- 1 Aplicar sobre la elaboración para obtener efecto espejo.

- PREPARADO EN GEL PARA DECORAR Y DAR BRILLO.
- SABOR NEUTRO.
- APLICACIÓN DIRECTA.



DECOR GOLD

CÓD. ARTÍCULO: 3305727

PESO: 1,5 KG

4 TARROS POR CAJA

Dosis

cantidad suficiente



- 1 Aplicar sobre la elaboración para obtener efecto espejo.

- PASTA CONCENTRADA CON EFECTO METALIZADO.
- IDEAL PARA DECORAR Y MARMOLEAR SEMIFRÍOS, TARTAS Y POSTRES.
- APLICACIÓN DIRECTA.



BECHAMEL

CÓD. ARTÍCULO: 3305873

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

25 PORCIONES DE 50 G POR RECETA

Receta

285 g preparado
1000 g agua

- 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.



GEL BUFFET

CÓD. ARTÍCULO: 3306144

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

23 PORCIONES DE 50 G POR RECETA

Receta

150 g preparado
1000 g agua o caldo

- 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.



GELISAL

CÓD. ARTÍCULO: 3303737

PESO: 6 KG

2 CUBOS POR CAJA

Dosis

Al gusto.
Admisión máxima de agua: 10%



- 1 Añadir el producto sobre la superficie a decorar y servir.

- GEL DE APLICACIÓN EN CALIENTE.
- INDICADO PARA PRODUCTOS SALADOS.



TRUFIBEL

CÓD. ARTÍCULO: 3300733

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

14 PORCIONES DE 100 G POR RECETA

Receta

200 g preparado
1000 ml nata
200 - 250 g azúcar



- 1 Mezclar el azúcar con el preparado.



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

- PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE TRUFA.
- APTO PARA LA CONGELACIÓN.



NATABEL

CÓD. ARTÍCULO: 3300728

PESO: 1 KG

10 BOLSAS POR CAJA

50 PORCIONES DE 20 G POR BOLSA

Receta

20 g preparado
1000 ml nata
azúcar (optional)



- 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.

- ESTABILIZANTE EN POLVO PARA NATA.
- APTO PARA LA CONGELACIÓN.



AROMA CHEF VAINILLA

CÓD. ARTÍCULO: 3306780

PESO: 150 ML

4 BOTELLAS POR CAJA

- AROMA LÍQUIDO SABOR VAINILLA.
- PARA AROMATIZAR MASAS, BIZCOCHOS, CREMAS, PANES, ETC.



Coberturas



LUBECA

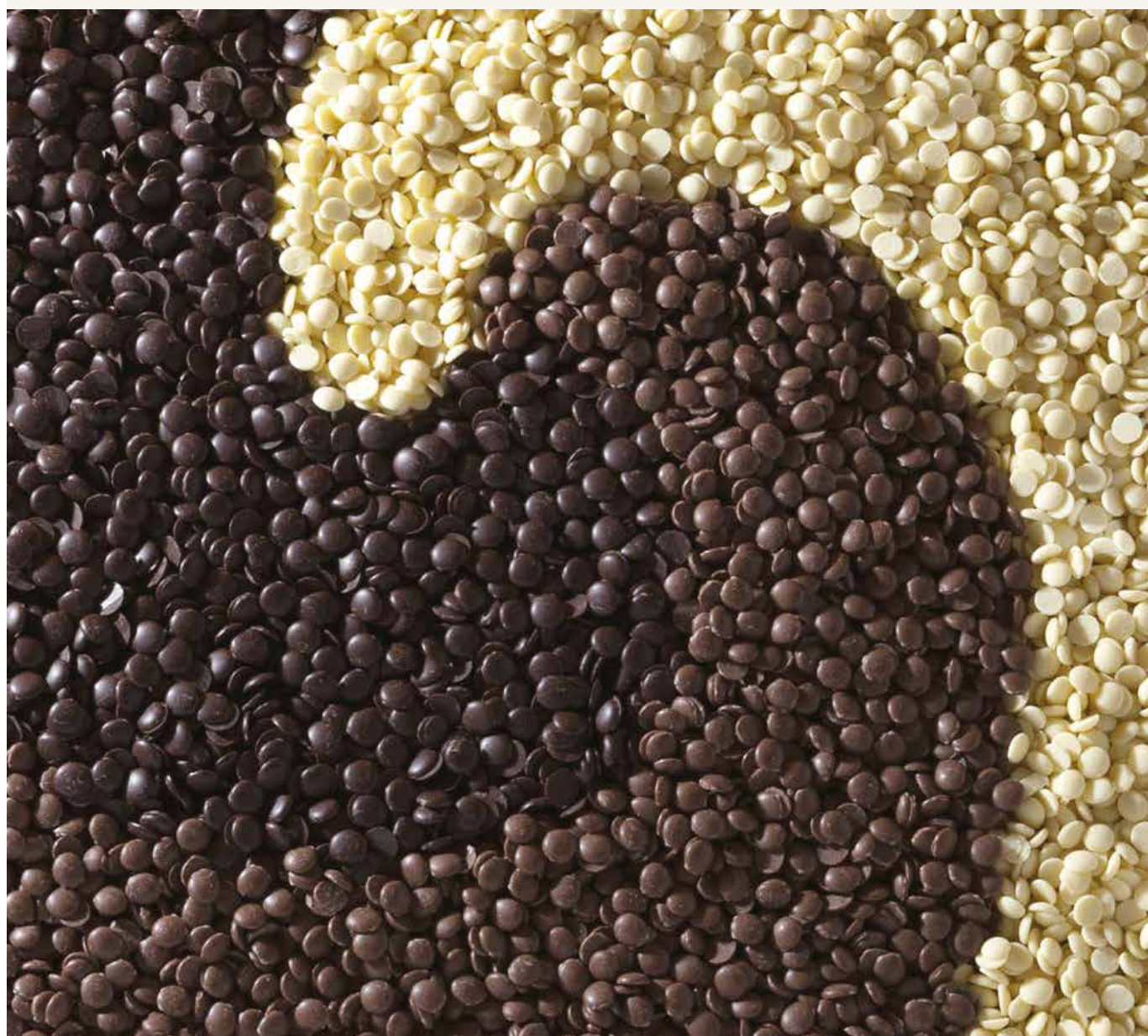
SCHOKOLADE • COUVERTURE • CHOCOLAT • CHOCOLATE

COBERTURAS DE CHOCOLATE

	CÓD. ARTÍCULO:	PESO:	UNIDADES POR CAJA
SCHOK WEISS CHIPS (BLANCO) 33% MANTECA DE CACAO	3100304	5 KG	2 BOLSAS
GHANA SELECTION CHIPS (CON LECHE) 43% CACAO	3100306	5 KG	2 BOLSAS
IVORY COAST CHIPS DARK (NEGRO) 60% CACAO	3100305	5 KG	2 BOLSAS
RATZEBURG CHIPS DARK (NEGRO) 70% MANTECA DE CACAO	3100307	5 KG	2 BOLSAS



*excepto los artículos 3100267 y 3100294



Toppings y Salsas



TOPPINGS

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

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

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:	PESO:	UNIDADES POR CAJA
ARCE	3305955	1 KG	6 BOTELLAS
CHOCOLATE BLANCO	3306187	1 KG	6 BOTELLAS
CHOCOGOFRE	3303327	1 KG	6 BOTELLAS
CROKITOP CHOCOLATE	3305150	1 KG	6 BOTELLAS



* Símbolo sólo válido para 3305955

** Símbolo sólo válido para 3305955 y 3305961

SALSAS

Salsas dulces ideales para finalizar postres y otros platos.

	CÓD. ARTÍCULO:	PESO:	UNIDADES POR CAJA
ARÁNDANOS	3300483	1,2 KG	10 BOTELLAS
CEREZA	3302217	1,2 KG	10 BOTELLAS
CARAMEL SALÉ	3306549	1,2 KG	6 BOTELLAS
DULCE DE LECHE	3300449	1,2 KG	6 BOTELLAS
FRAMBUESA	3300738	1,2 KG	10 BOTELLAS
FRESA	3300452	1,2 KG	10 BOTELLAS
FRUTAS DEL BOSQUE	3300443	1,2 KG	10 BOTELLAS

Símbolos válidos para todos los artículos excepto 3306549, 3300449:



Símbolos válidos para 3306549:



Símbolos válidos para 3300449:



SIROPES ARCONSA

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

	CÓD. ARTÍCULO:	PESO:	UNIDADES POR CAJA
CARAMELO	3303757	1,2 KG	6 BOTELLAS
CHOCOLATE	3300852	1,2 KG	6 BOTELLAS
FRESA	3300861	1,2 KG	6 BOTELLAS
VAINILLA	3300985	1,2 KG	6 BOTELLAS



*Símbolos válidos para 3300985

COULIS

Salsas con elevado contenido en fruta para aplicación directa o la elaboración de smoothies y batidos.

	CÓD. ARTÍCULO:	PESO:	UNIDADES POR CAJA
FRESA	3305072	1,1 KG	6 BOTELLAS
FRUTAS DEL BOSQUE	3305074	1,1 KG	6 BOTELLAS
MANGO-MARACUYÁ	3305075	1,1 KG	6 BOTELLAS
PIÑA COLADA	3305073	1,1 KG	6 BOTELLAS



*Símbolos válidos para 3305072



Purés de Fruta





FRUIT PURÉES CAPFRUIT

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

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



CONFRUTTÍSSIMI

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

	CÓD. ARTÍCULO:	PESO:	UNIDADES POR CAJA
ACEROLA	3306814	1,5 KG	4 TARROS
DRAGON FRUIT	3306737	1,5 KG	4 TARROS
MANGO ALPHONSO SAPORI DAL MONDO®	3306282	1,5 KG	4 TARROS
MARACUYÁ	3306379	1,5 KG	4 TARROS

Receta

1000 g de nata líquida
250-300g Confruttissimi



* Símbolos válidos para 3306814, 3306282, 3306379



1 Añadir el Confruttissimi a la nata líquida.



2 Batir en planetaria por 5 minutos.



3 Dosificar y enfriar.

PURÉS DE FRUTA CONGELADOS

	ORIGEN FRUTA	PESO	UNIDADES POR CAJA
ARÁNDANOS	Wild blueberry Serbia	1 KG	2 BOTES
FRAMBUESA (ENTERAS)	Willamette Serbia	1 KG	2 BOTES
MELÓN	Charentais France	1 KG	2 BOTES
CIRUELA MIRABEL	Mirabelle de Nancy France	1 KG	2 BOTES
NARANJA	Valencia Italy (Sicily)	1 KG	2 BOTES
MARACUYÁ	Yellow granadilla, Purple passion fruit Ecuador, Vietnam	1 KG	2 BOTES
PERA	Williams France	1 KG	2 BOTES
PIÑA	MD2 Costa Rica	1 KG	2 BOTES
GUAYABA ROSA	Psidium guajava Vietnam	1 KG	2 BOTES
CIRUELA	Grenadine France	1 KG	2 BOTES
HIGO CHUMBO	Sanguine Italy (Sicily)	1 KG	2 BOTES
MEMBRILLO	Champion France	1 KG	2 BOTES
FRAMBUESA	Willamette, Meeker Serbia	1 KG	2 BOTES
FRUTAS ROJAS	Senga, Willamette, Oblacinska, Wild blueberry, Wild blackberry Serbia	1 KG	2 BOTES
GUINDA	Oblacinska Serbia	1 KG	2 BOTES
GROSELLA ROJA	Rovada France	1 KG	2 BOTES
MELOCOTÓN ROJO	Ruby France	1 KG	2 BOTES
ESPINO CERVAL DE MAR	Leikora, Askona, Hergo Germany	1 KG	2 BOTES
GUANÁBANA	Annona muricata Colombia, Vietnam	1 KG	2 BOTES
FRESA	Senga Poland, Serbia	1 KG	2 BOTES
	Senga, Sabrina, Nabila, Inspir, Victory Morocco, Poland		
	Senga, Sabrina, Nabila, Inspir, Victory Morocco, Poland		
FRESA MARA DES BOIS	Mara des bois, Senga France, Serbia	1 KG	2 BOTES
SUDACHI	Citrus sudachi Japan	1 KG	2 BOTES
DURAZNO BLANCO	Springtime, Surprise, Bellerime France	1 KG	2 BOTES
FRESA SILVESTRE	Reine des Vallées France	1 KG	2 BOTES
MELOCOTÓN AMARILLO	Cloé France	1 KG	2 BOTES
YUZU	Citrus Junos Japan	1 KG	2 BOTES

FRUTA IQF

	ORIGEN FRUTA	PESO	UNIDADES POR CAJA
ARÁNDANOS	Wild blueberry Serbia	1 KG	5 BOLSAS
FRAMBUESA (ENTERAS)	Willamette Serbia	1 KG	5 BOLSAS
FRUTOS ROJOS	Ojebyn, Oblacinska, Rondon, Willamette, Wild blackberry, Wild blueberry Poland, Serbia, Ukraine	1 KG	5 BOLSAS
FRESA	Senga Serbia	1 KG	5 BOLSAS
FRESA SILVESTRE	Reine des vallées Morocco	1 KG	5 BOLSAS
MORA SILVESTRE	Wild blackberry Serbia	1 KG	5 BOLSAS
GROSELLA NEGRA ECOLÓGICA	Ojebyn Poland	1 KG	5 BOLSAS
GROSELLA ROJA ECOLÓGICA	Rondon Poland	1 KG	5 BOLSAS
MANGO EN CUBOS	Totapuri India	1 KG	5 BOLSAS



Rellenos y Recubrimientos



SPALMELLA

Cremas para relleno y decoración.

	CÓD. ARTÍCULO:	PESO:	UNIDADES POR CAJA
CRUNCHY <i>Crema para relleno de efecto crujiente. Con trocitos de galleta y avellana.</i>	1340703	3 KG	1 CUBO
NOCCIOLA <i>Crema para relleno con avellana.</i>	1340503	3 KG	1 CUBO
PISTACCHIO <i>Con pistacho.</i>	1336107	7 KG	1 CUBO
VEGAN <i>Crema para relleno vegana sabor gianduia (cacao y avellana).</i>	1340603	3 KG	1 CUBO



*Símbolo válido para 1336107

BRAUNFIL

Cremas para relleno.

	CÓD. ARTÍCULO:	PESO:	UNIDADES POR CAJA
NOCCIOLWHITE <i>Crema para relleno sabor leche y avellana.</i>	3100303	7 KG	1 CUBO
PLUS <i>Crema para relleno sabor gianduia (cacao y avellana).</i>	3100301	7 KG	1 CUBO



DULCE DE LECHE

Cremas para relleno.

	CÓD. ARTÍCULO:	PESO:	UNIDADES POR CAJA
DULCE DE LECHE REPOSTERO <i>Dulce de leche especial para repostería y pastelería.</i>	3305390	7 KG	1 CUBO



SCHOKOBELLA

Crema para relleno, baño y decoración.

	CÓD. ARTÍCULO:	PESO:	UNIDADES POR CAJA
CHOCOLATE	1366006	6 KG	1 CUBO
CHOCOLATE BLANCO	1342006	6 KG	1 CUBO
CHOCOLATE CON LECHE	1349006	6 KG	1 CUBO
MANGO	1338706	6 KG	1 CUBO
PEANUT & CARAMEL	1378906	6 KG	1 CUBO
PISTACHIO	1339203	3 KG	1 CUBO
RUBY	1378406	6 KG	1 CUBO



*Símbolo válido para 1338706 y 1378406







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