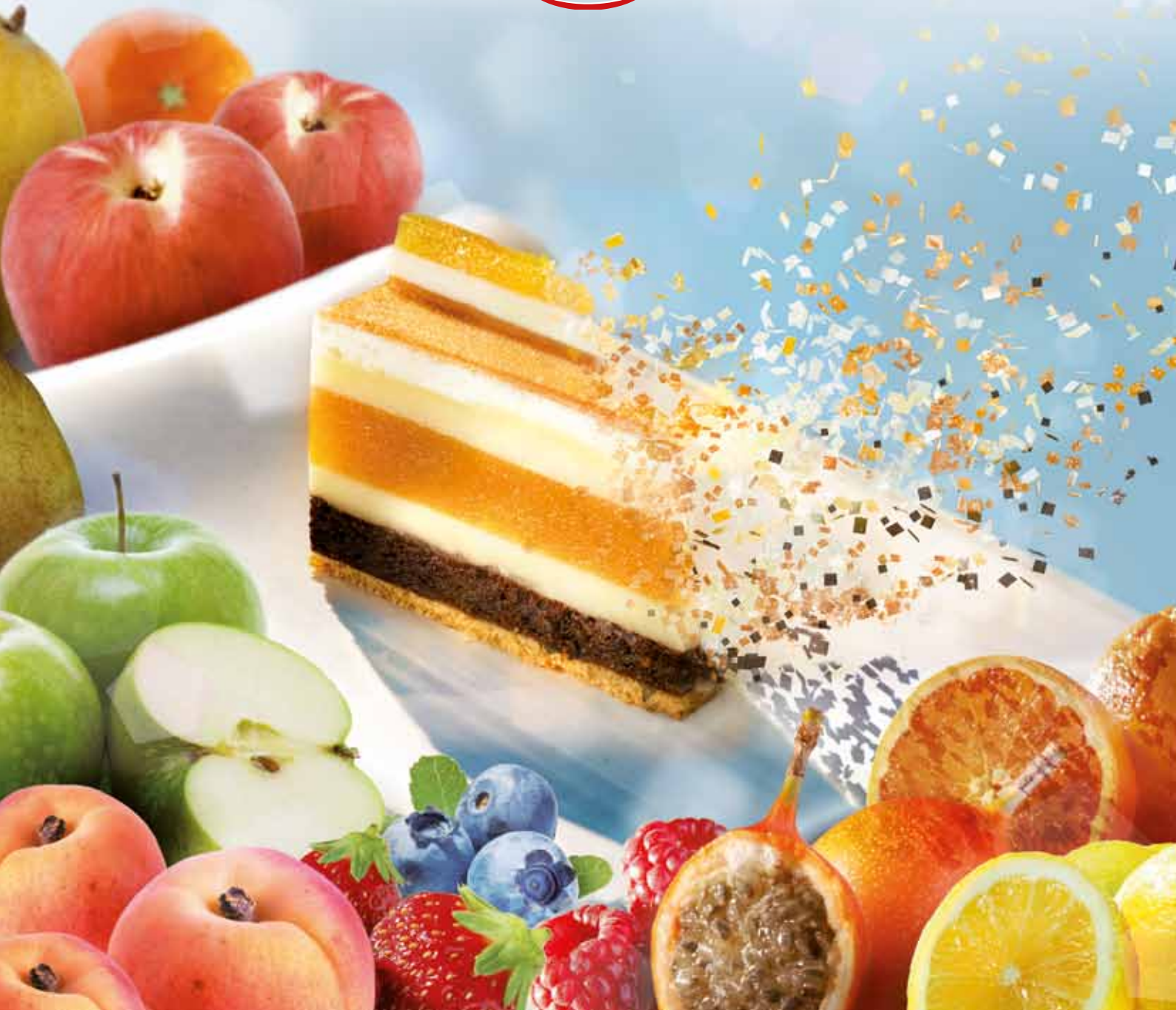


LE GOURMET



LE GOURMET



Früchte verleihen jedem Gebäck, jedem Dessert, Eis, Fruchtgetränk und vielen anderen Speisen eine besondere Qualität und Frische. Sie bieten auch unendlich viele Geschmackskombinationen für kreative Ideen in allen Bereichen.

Eine qualitativ hochwertige Alternative zu frischen Früchten bieten die **Le Gourmet Fruchtpürees**. In diesen aus Frankreich kommenden Fruchtpürees werden frische reife Früchte ohne Kern- und Schalentteile fein püriert.

Diese hochwertigen Produkte behalten durch die schonende Verarbeitung eine Qualität, die mit frischen Früchten in allen Punkten vergleichbar ist.

Für die **Le Gourmet Fruchtpürees** werden ausschließlich Früchte ausgewählt, die aus den individuell am besten geeigneten Anbaugebieten der ganzen Welt kommen. Entscheidende Qualitätskriterien sind vor allem der Reifegrad und der Geschmack der Früchte.



Die Le Gourmet Fruchtpürees von Martin Braun bieten viele Pluspunkte:



- Fein pürierte und passierte Früchte ohne Kern- oder Schalentteile
- Vielseitige Einsatzmöglichkeiten mit 17 verschiedenen Fruchtsorten
- Alle Püree-Sorten haben einen Fruchtanteil von 90% .
- Fruchtgenuss auf hohem Niveau dank schonender Verarbeitung
- Alle Pürees sind direkt zu verarbeiten. Kein Schälen, Entkernen, Schneiden, Auftauen etc.
- Hygienisch sicher bei der Verarbeitung und bei der Lagerung
- Einfaches Handling durch wiederverschließbare 1 kg Standbeutel
- Lange Haltbarkeit bei gleichbleibender Qualität
- Umfassende Risikoanalysen und strenge Kontrollen beim Anbau der Früchte
- Strenge Definition des Reifegrads vor der Ernte der Früchte
- Strikte Auswahl der Fruchtanbaugebiete für höchste Qualität



Schwarze Johannisbeere
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500001



Erdbeere
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500002



Himbeere
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500003



Rote Früchte
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500004



Sauerkirsche
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500005



Heidelbeere
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500006



Aprikose
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500007



Williamsbirne
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500008



Weißer Pfirsich
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500009



Grüner Apfel
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500010



Ananas
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500011



Banane
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500012



Passionsfrucht
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500013



Exotische Früchte
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500014



Mango
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500015



Zitrone
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500016



Mandarine
5 x 1 kg, Art.-Nr.: 3500017





Mousse-Variationen an Mangopüree

1 Dessertschüssel, groß; Gesamtstückzahl: 1

	Mousse	
_____	250 g Fruchtpüree Mango, Himbeere oder weißer Pfirsich	▶ Fruchtpüree erwärmen, AE 666 mit dem Wasser verrühren und unter das Fruchtpüree rühren. Sahne und das geschlagene Eiweiß abwechselnd unterheben.
_____	25 g Alaska 666	
_____	50 g Wasser, 40–50 °C	
_____	100 g Eiweiß	▶ Zu Schnee aufschlagen und abwechselnd mit der Sahne unter die Mousse heben.
_____	25 g Zucker	
_____	200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	Dekor	
_____	10 g Fruchtpüree Mango	
_____	10 g Fruchtpüree Himbeere	
_____	20 g Mango, gehackt	
_____	30 g Cristaline Gelb	

Herstellung

- Die Mousse kalt stellen.
- Von der gut durchgekühlten Mousse Nocken abstechen und auf einem Desserteller anrichten.
- Mit den **Fruchtpürees** sowie gehackter Mango und **Cristaline Gelb** im Becher ausgarnieren.
- Mit einem Stück Florentiner dekorieren.

TIPP: Für die Mousse kann jedes beliebige **Fruchtpüree** verwendet werden.

Bezugsquelle für die Silikonformen: www.cardin-deko.de

Johannisbeer-Torte

2 Tortenringe, 18 cm, Gesamtstückzahl: 16

_____	160 g Mürbeteig (Mürbella), 2 Böden 2,5 mm gebacken	
_____	40 g Aprikosenkonfitüre	
_____	120 g Dekor-Rouladen, 2 Stück, 57 x 3,5 cm	
_____	160 g Biskuitböden, hell (Bisquit 100 PLUS), 2 Stück, 1 cm dick	
	Cassis-Sahnecreme	
_____	400 g Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere	▶ Das Püree auf 20–25 °C erwärmen, AE Neutral mit dem Puderzucker darin auflösen und die geschlagene Sahne unterheben.
_____	150 g Alaska-express Neutral	
_____	30 g Puderzucker	
_____	500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	Dekor	
_____	60 g Cristaline Rot	
_____	20 g Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere	
_____	70 g frische Früchte	

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit gefetteten sowie mit Staubzucker besetzten Ringen umstellen.
- Die Biskuitböden einlegen und die Ränder mit den Dekorrouladen umstellen.
- Die Cassis-Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- Ca. 2 Std. kühl stellen.
- Die Torten kurz anfrosten, **Cristaline Rot** mit dem **Fruchtpüree Johannisbeere** mischen und die Torte damit abglieren.
- Mit einem individuellen Schoko-Dekor und den frischen Früchten ausgarnieren.



**Besonders viel
Frucht für
Ihre Kunden!**

Grundrezepte für fruchtige Sahnecreme mit Alaska Express Neutral

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	AE Neutral	Sahne	Fruchtsäure
Schwarze Johannisbeere	1.000 g	400 g	1.200 g	0 g
Sauerkirsche				
Heidelbeere				
Aprikose				
Erdbeere	1.000 g	350 g	1.200 g	3 g
Williamsbirne				
Weißer Pfirsich				
Grüner Apfel				
Ananas	1.000 g	400 g	1.200 g	3 g
Himbeere				
Rote Früchte				
Banane				
Passionsfrucht	800 g	400 g	1.200 g	0 g
Zitrone				
Mandarine				
Exotische Früchte	1.000 g	400 g	1.200 g	3 g
Mango				
Herstellung	Das Fruchtpüree auf 20–25 °C erwärmen, anschließend mit Alaksa Express Neutral verrühren. Die geschlagene Sahne nach und nach unterheben.			

**Loben Sie den hohen
Fruchtanteil und damit
die Qualität Ihrer Gebäcke
besonders aus!**

Profi-Tipp: 100–200 g Sahne gegen Joghurt austauschen.

Grundrezepte für fruchtige Sahnecreme mit Alaska Express 666

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	AE 666	Wasser (40–50 °C)	Zucker	Sahne
Schwarze Johannisbeere	250 g	35 g	70 g	40 g	300 g
Erdbeere					
Himbeere					
Rote Früchte					
Sauerkirsche	250 g	30 g	60 g	40 g	300 g
Aprikose					
Exotische Früchte					
Mango					
Heidelbeere	250 g	40 g	70 g	30 g	300 g
Mandarine					
Williamsbirne					
Weißer Pfirsich	250 g	30 g	60 g	30 g	300 g
Ananas					
Güner Apfel					
Banane	250 g	35 g	70 g	30 g	300 g
Passionsfrucht					
Zitrone					
Herstellung	Fruchtpüree leicht erwärmen. AE im heißen Wasser auflösen, zusammen mit Zucker im FP verrühren und geschl. Sahne unterheben.				

Profi-Tipp: 50 g der Sahne gegen Joghurt austauschen.



Creme-Ideen



Erdbeer-Mandarinen-Traum

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Mousse

- _____ 450 g Mürbeteig (**Mürbella**),
1 Boden, 2,5 mm, gebacken
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 350 g **Fruchti-Top Erdbeere**
- _____ 600 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 60 x 40 cm, der Länge nach halbiert

Joghurt-Erdbeercreme

- _____ 200 g **Joghurt-Füllcreme**
 - _____ 200 g **Fruchtpüree Erdbeere**
 - _____ 300 g Sahne, flüssig, kalt
- 5 Min. mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.

Joghurt-Mandarinencreme

- _____ 280 g **Joghurt-Füllcreme**
 - _____ 280 g **Fruchtpüree Mandarine**
 - _____ 420 g Sahne, flüssig, kalt
- 5 Min. mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.

Dekor

- _____ 300 g Mandarinspälten
 - _____ 150 g **Crystaline Gelb**
 - _____ 10 g **Dessertpaste Mandarine**
- verrühren.

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine halbe Biskuitroulade auflegen.
- 4 Streifen **Fruchti-Top Erdbeere** aufdressieren und die Joghurt-Erdbeercreme aufstreichen.
- Die andere Hälfte der Biskuitroulade auflegen und die Joghurt-Mandarinencreme einfüllen und glattstreichen.
- Die Oberfläche kämmen und ca. 2 Std. kühl stellen.
- Die Mandarinen aufstreuen und mit **Crystaline Gelb** sowie **DP Mandarine** abglänzen.

Macaron-Sticks

1.200 g Teigeinwaage; Gesamtstückzahl: 80

Macarons

- _____ 1.000 g **Macarons**
 - _____ 160 g Wasser, 25 °C–35 °C
- Die Zutaten mit grober Rute im mittleren bis schnellen Maschinengang 4 Minuten aufschlagen.

Cremerfüllung

- _____ 500 g **Bianka**
 - _____ 500 g Crememargarine
 - _____ 500 g **Fruchtpüree Himbeere**
- schaumig rühren.
nach und nach zugeben und gut aufschlagen.

Herstellung

- Die Macaron-Masse mit einer 10er Loch- oder Sterntülle aufdressieren (ca. 14 g pro Stück).
- Die aufdressierten Sticks ca. 45 Minuten absteifen lassen, bis sie eine Haut gezogen haben (sonst können die Macarons beim Backen reißen).
- Abbacken.
- Die Macarons abkühlen lassen, mit der Creme füllen und kühl stellen.

Backtechnik

- Backtemperatur und Zeit: Im Etagenofen bei ca. 150 °C, ca. 20 Minuten backen.
- Im Stikkenofen: bei ca. 150 °C, ca. 19 Minuten backen (Umluft auf kleinste Stufe).
- Im Ladenbackofen: bei ca. 140 °C, ca. 15 Minuten backen (Umluft auf kleinste Stufe).



Grundrezepte für fruchtige Cremes mit Joghurt-Füllcreme

Fruchtpüree-Sorten	Joghurt-Füllcreme	Fruchtpüree	Sahne, flüssig
Grundrezept für alle Sorten Fruchtpüree	400 g	400 g	600 g
Herstellung	Alle Zutaten 5 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.		

Grundrezepte für fruchtige Cremes mit Bianka

Fruchtpüree-Sorten	Bianka	Crememargarine oder Erdnussfett	Fruchtpüree
Grundrezept für alle Sorten Fruchtpüree	500 g	500 g	500 g
Herstellung	Bianka mit dem Fett entsprechend der Grundrezeptur aufschlagen. Das gewünschte Fruchtpüree nach und nach mit aufschlagen.		

Loben Sie den hohen Fruchtanteil und damit die Qualität Ihrer Gebäcke besonders aus!

Profi-Tipp für Erdbeer-Mandarinen-Traum

Garnieren Sie dieses Gebäck mit einem individuellen Schoko-Dekor aus!

Profi-Tipp für Macaron-Sticks

Je nach Wunsch kann auch eine andere Sorte **Fruchtpüree** für die Creme verwendet werden.

Hinweis: Die Macaron-Masse kann mit Lebensmittelfarben oder färbenden Lebensmitteln (z.B. Rote Bete Pulver) eingefärbt werden. Die Dosierung kann nach Belieben erfolgen und variiert je nach Farbe, gewünschter Intensität und Hersteller.

Wichtig: Die Farbe mit dem Wasser mischen und mit dem **Macarons-Mix** gemeinsam aufschlagen.



Käsekuchen-Ideen



Karibische Käsetorte

2 Käsetorten, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32

_____ 400 g Mürbeteig (**Mürbella**), 2 Böden, 3 mm dick, gebacken

Tropic-Masse

_____ 1.000 g **Fruchtpüree Exotische Früchte**

_____ 500 g **Käse-Frisch hoch**

_____ 500 g Schmand

_____ 500 g Joghurt

_____ 300 g Eiweiß

_____ 150 g Zucker

▶ Eiweiß aufschlagen und den Zucker nach und nach zugeben.

Mango-Zubereitung

_____ 1.000 g **Fruchtpüree Mango**

_____ 80 g **Alaska 666**

_____ 150 g Wasser, ca. 60 °C

▶ **AE 666** im Wasser auflösen und mit dem **Fruchtpüree** aufkochen. In 22er Ringe füllen und kalt stellen.

Dekor

_____ 120 g **Cristaline Gelb**

_____ 50 g **Fruchtpüree Exotische Früchte**

_____ 70 g Pistazien, gehackt

_____ 120 g Früchte, gemischt

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit gefetteten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- **Fruchtpüree** aufkochen, **Käse-frisch hoch** einrühren und Schmand sowie Joghurt unterrühren.
- Zum Schluss das aufgeschlagene Eiweiß unterheben.
- Die Hälfte der Tropic-Masse einfüllen und die Mango-Zubereitung auflegen.
- Die restliche Masse einfüllen und die Oberfläche leicht aufrauen.
- Die Torten ca. 2 Std. durchkühlen lassen.
- **Cristaline Gelb** mit dem Püree leicht erwärmen und die Oberfläche leicht abtupfen.
- Den Rand mit gehackten Pistazien absetzen.
- Mit frischen Früchten ausgarnieren.

Himbeer-Passionsfrucht-Käseschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

_____ 600 g Mürbeteig (**Mürbella**), 4 mm anbacken

Quarkmasse

_____ 450 g **Käse-Frisch flach**

_____ 550 g Magerquark

_____ 550 g Schmand

_____ 350 g Eier

_____ 400 g **Fruchtpüree**

Passionsfrucht

_____ 400 g **Fruchtpüree Mandarine**

Dekor

_____ 400 g **Fruchtpüree Himbeere**

_____ 30 g **Kabi**

_____ 20 g Zucker

▶ glatt rühren

▶ **Kabi** und Zucker mischen und unter das Püree rühren.

_____ 250 g Streusel (**Mürbella** + Cremem. oder Butter)

Herstellung

- Die Quarkmasse auf den angebackenen Mürbeteig streichen und mit einer 6er Lochtülle **Himbeerpüree**-Tupfen auf die Quarkmasse dressieren.
- Streusel aufstreuen und abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: 190–200 °C (= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten



Loben Sie den hohen Fruchtanteil und damit die Qualität Ihrer Gebäcke besonders aus!

Grundrezepte für eine schnittfeste Geleeeinlage mit **AE 666**

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Wasser, 40–50°C	AE 666	Zucker
Schwarze Johannisbeere	1.000 g	150 g	80 g	75 g
Erdbeere	1.000 g	150 g	80 g	0 g
Himbeere				
Rote Früchte				
Heidelbeere				
Williamsbirne				
Weißer Pfirsich				
Grüner Apfel				
Ananas				
Banane	1.000 g	150 g	80 g	50 g
Mango				
Sauerkirsche				
Aprikose	800 g + 200 g kaltes Wasser	180 g	90 g	100 g
Exotische Früchte				
Passionsfrucht	1.000 g	180 g	90 g	0 g
Zitrone				
Mandarine	1.000 g	180 g	90 g	0 g
Herstellung	Das Fruchtpüree mit dem Zucker verrühren und auf ca. 20 °C erwärmen. Das heiße Wasser mit AE 666 verrühren und unter das Püree rühren. Den Gelee in die gewünschte Form geben und bis zur Schnittfestigkeit kühl stellen.			

Grundrezepte für Fruchtfüllungen mit **Kabi**

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Kabi	Zucker
Schwarze Johannisbeere	1.000 g	80 g	50 g
Erdbeere	1.000 g	100 g	50 g
Himbeere			
Rote Früchte			
Sauerkirsche			
Aprikose			
Mango			
Heidelbeere			
Ananas			
Grüner Apfel	1.000 g	80 g	50 g
Banane			
Williamsbirne	1.000 g	100 g	50 g
Weißer Pfirsich			
Banane			
Passionsfrucht	1.000 g	125 g	50 g
Exotische Früchte			
Mandarine			
Herstellung	Kabi und Zucker mischen und in das Fruchtpüree einrühren.		





Frucht-Häppchen

1 Fruchtgeleeform; Gesamtstückzahl: 110

- _____ 500 g **Fruchtpüree Himbeere**
- _____ 500 g **Colorado rot**
- _____ 100 g Glucosesirup

Herstellung

- Das **Fruchtpüree** mit 500 g **Colorado Rot** erhitzen.
- 100 g Glucosesirup zugeben und aufkochen.
- In Silikonmatten gießen und gut durchkühlen lassen.
- Nach dem Auskühlen zuckern oder mit Schokolade absetzen.
- Alternativ kann das Fruchtgelee auch auf ein entsprechendes Blech gegossen und nach dem Auskühlen in Würfel geschnitten werden.

TIPP: Es kann auch jedes andere **Fruchtpüree** verwendet werden.

Bezugsquelle für die Silikonformen: www.cardin-deko.de

Herstellung Fruit Dream Aprikose

- Die Tarte-Masse auf dem Mürbeteig verteilen und abbacken.
- Die Hälfte der KSK-Creme auf der gebackenen Tarte verteilen und 15 Minuten stehen lassen.
- Das flüssige Aprikosenpüree auf die Schnitte geben und 2 Stunden kühl stellen.
- Den Rest der KSK-Creme auf dem Püree verteilen, die Vanille-Sahne aufgeben, glattziehen und 2 Stunden kühl stellen.
- Die **Cristaline-Gold Sparkle**-Mischung auf der Sahne verteilen.
- Die Schnitte in 10 x 5 cm große Stücke schneiden.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten



Fruit Dream Aprikose

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24

- _____ 400 g Mürbeteig (**Mürbella**)
Tarte au Chocolat
_____ 250 g **Tarte au Chocolat**
_____ 100 g Vollei
_____ 125 g Speiseöl

KSK-Creme
_____ 200 g **KSK**
_____ 500 g Wasser

_____ 40 g **Alaska-express Neutral**
_____ 50 g Wasser, ca. 25 °C
_____ 200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Aprikosenpüree
_____ 1.200 g **Fruchtpüree Aprikose**
_____ 120 g **Alaska 666**
_____ 280 g Wasser, ca. 50 °C

Vanille-Sahne
_____ 100 g **Alaska-express Vanille**
_____ 125 g Wasser, ca. 25 °C
_____ 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor
_____ 100 g **Cristaline Neutral**
_____ 100 g **Gold Sparkle**
- ▶ Den Mürbeteig auf 2,5 mm ausrollen.
- ▶ 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang laufen lassen.
- ▶ Die Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.
- ▶ **AE Neutral** im Wasser auflösen, unter die KSK-Creme rühren und die Sahne unterheben.
- ▶ **Alaska 666** mit dem Wasser verrühren und unter das Püree mischen.
- ▶ **AE Vanille** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- ▶ mischen.



Grundrezepte für Fruchtgelee mit **Colorado**

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Colorado neutral	Colorado gelb	Colorado rot	Glucosesirup	Fruchtsäure
Schwarze Johannisbeere	500 g	0 g	0 g	400 g	100 g	0 g
Erdbeere	500 g	0 g	0 g	500 g	100 g	5 g
Himbeere	500 g	0 g	0 g	500 g	100 g	0 g
Rote Früchte	500 g	0 g	0 g	500 g	100 g	0 g
Sauerkirsche	500 g	0 g	0 g	500 g	100 g	0 g
Heidelbeere	500 g	0 g	0 g	500 g	100 g	5 g
Aprikose	500 g	0 g	500 g	0 g	100 g	5 g
Williamsbirne	500 g	500 g	0 g	0 g	100 g	10 g
Weißer Pfirsich	500 g	500 g	0 g	0 g	100 g	10 g
Grüner Apfel	500 g	500 g	0 g	0 g	100 g	5 g
Ananas	500 g	0 g	500 g	0 g	100 g	5 g
Banane	500 g	0 g	500 g	0 g	100 g	10 g
Passionsfrucht	400 g	0 g	500 g	0 g	100 g	0 g
Exotische Früchte	500 g	0 g	500 g	0 g	100 g	5 g
Mango	500 g	0 g	500 g	0 g	100 g	5 g
Zitrone	400 g	0 g	500 g	0 g	100 g	0 g
Mandarine	400 g	0 g	500 g	0 g	100 g	0 g
Herstellung	Das Fruchtpüree zusammen mit Colorado aufkochen. Den Glucosesirup und die Fruchtsäure zugeben.					

Grundrezepte für Dekorgel mit **Cristaline**

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Cristaline neutral	Cristaline gelb	Cristaline rot
Schwarze Johannisbeere	50 g	0 g	0 g	200 g
Erdbeere	50 g	0 g	0 g	200 g
Himbeere	50 g	0 g	0 g	200 g
Rote Früchte	50 g	0 g	0 g	200 g
Sauerkirsche	50 g	0 g	0 g	200 g
Heidelbeere	50 g	200 g	0 g	0 g
Aprikose	50 g	200 g	0 g	0 g
Williamsbirne	50 g	200 g	0 g	0 g
Weißer Pfirsich	50 g	200 g	0 g	0 g
Grüner Apfel	50 g	200 g	0 g	0 g
Ananas	50 g	0 g	200 g	0 g
Banane	50 g	0 g	200 g	0 g
Passionsfrucht	25 g	0 g	200 g	0 g
Exotische Früchte	40 g	0 g	200 g	0 g
Mango	40 g	0 g	200 g	0 g
Zitrone	20 g	0 g	200 g	0 g
Mandarine	25 g	0 g	200 g	0 g
Herstellung	Das Fruchtpüree mit Cristaline verrühren und leicht erwärmen.			



Eistörtchen-Apple-Cassis

24 Eisform Tray 24 Mini; Gesamtstückzahl: 24

Eis Cassis

_____	110 g	Lyra 100
_____	230 g	Zucker
_____	450 g	Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere
_____	650 g	Wasser

Zucker mit **Lyra 100** mischen und mit den restlichen Zutaten ca. 2 Minuten mit einem Mixstab verrühren. Das Eis wie gewohnt in der Maschine herstellen.

Eis Apfel

_____	185 g	Lyra 100
_____	390 g	Zucker
_____	750 g	Fruchtpüree Grüner Apfel
_____	1.100 g	Wasser

Zucker mit **Lyra 100** mischen und mit den restlichen Zutaten ca. 2 Minuten mit einem Mixstab verrühren. Das Eis wie gewohnt in der Maschine herstellen.

Dekor

_____	500 g	Weißer Schokoladenspäne
_____	20 g	Kakao-Dekor/ Morella Top

Wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

Herstellung

- Die Formen mit je ca. 60 g Eis Cassis mittig befüllen und einfrieren.
- Anschließend die Formen mit dem Eis Apfel auffüllen und erneut einfrieren.
- Das Eis aus den Formen lösen und wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

Bezugsquelle für die Silikonformen: www.cardin-deko.de

Fruchtiges Eis – Himbeere

1 Eiswanne; Gesamtstückzahl: 1

Eis-Himbeere

_____	285 g	Lyra 100
_____	600 g	Zucker
_____	1.150 g	Fruchtpüree Himbeere
_____	1.700 g	Wasser

Zucker mit **Lyra 100** mischen und mit den restlichen Zutaten ca. 2 Minuten mit einem Mixer verrühren.

Himbeer-Variiegato

_____	500 g	Fruchtpüree Himbeere
_____	60 g	Kabi
_____	30 g	Zucker

Zucker und **Kabi** miteinander vermischen und anschließend zum **Fruchtpüree** geben.

Herstellung

- Das Eis wie gewohnt in der Maschine herstellen.
- Das Himbeer-Variiegato unter die fertige Eismasse marmorieren.

TIPP: Das Himbeerpüree kann auch als Topping verwendet werden.



Grundrezepte für Eis mit Lyra und Fruchtpüree

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Lyra 100	Zucker	Kaltes Wasser
Erdbeere	1.150 g	285 g	600 g	1.650 g
Himbeere				
Schwarze Johannisbeere				
Heidelbeere				
Weißer Pfirsich				
Mango				
Sauerkirsche				
Banane				
Rote Früchte				
Exotische Früchte				
Grüner Apfel				
Ananas				
Williamsbirne				
Mandarine				
Aprikose				
Passionsfrucht	1.000 g	285 g	600 g	1.800 g
Zitrone				

Profi-Tipp für die Eisherstellung



Gerade für die kurzfristige und nicht immer planbare Speiseeisproduktion bieten die **Fruchtpürees** viele Vorteile.

Die sofortige Verfügbarkeit und die bedarfsgerechte Mengenentnahme geben dem Anwender in Kombination mit der hohen Qualität ein hohes Maß an Sicherheit und Genuss.



Mix-Getränke-Ideen



Himbeer-Mango-Slushi

50 Dessertgläser, Inhalt 220 ml; Gesamtstückzahl: 50

Himbeer-Slush-Eis

_____ 2.000 g **Fruchtpüree Himbeere**
_____ 2.000 g Wasser
_____ 750 g Läuterzucker

alle Zutaten miteinander vermischen und in den Slush-Eis-Automaten füllen.

Mango-Slush-Eis

_____ 2.000 g **Fruchtpüree Mango**
_____ 2.000 g Wasser
_____ 750 g Läuterzucker

alle Zutaten miteinander vermischen und in den Slush-Eis-Automaten füllen.

Herstellung

- Die Slush-Eis Sorten wie gewohnt in der Maschine herstellen.
- Das Glas zur Hälfte mit Mango- und anschließend mit Himbeer-Slush-Eis (je 100 ml) befüllen.
- Wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren

Heidelbeer-Milchmix

5 Dessertgläser, Inhalt 220 ml; Gesamtstückzahl: 5

Milchmix

_____ 750 g Milch, 3,5 %
_____ 200 g **Fruchtpüree Heidelbeere**
_____ 50 g Läuterzucker

Herstellung

- Mit einem Mixer aus allen Zutaten einen Milchmix herstellen.

TIPP: Mit frischen Früchten ausgarnieren.

Bezugsquelle für die Slush-Maschinen: www.sonnora.de



Grundrezepte für die Slushy-Anwendung

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Läuterzucker 1:1	Wasser
Erdbeere	1.500 g	500 g	1.500 g
Himbeere			
Schwarze Johannisbeere			
Heidelbeere			
Weißer Pfirsich			
Mango			
Sauerkirsche			
Banane			
Rote Früchte			
Exotische Früchte			
Grüner Apfel			
Ananas			
Williamsbirne			
Mandarine			
Aprikose			
Passionsfrucht	1.500 g	1.250 g	2.000 g
Zitrone			

Profi-Tipp 1: Alternativ kann das Wasser auch 1:1 gegen Milch ausgetauscht werden.

Profi-Tipp 2: 2 Sorten als Schicht übereinander geben.

Grundrezepte für Milchmix

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Milch	Läuterzucker
Schwarze Johannisbeere	250 g	1.000 g	100 g
Heidelbeere			
Erdbeere	300 g	1.000 g	80 g
Himbeere			
Waldfrucht			
Aprikose			
Himbeere	350 g	1.000 g	100 g
Exotische Früchte			
Mandarine			
Williamsbirne	400 g	1.000 g	80 g
Weißer Pfirsich			
Ananas			
Grüner Apfel	350 g	1.000 g	60 g
Banane	400 g	1.000 g	40 g
Passionsfrucht	250 g	1.000 g	120 g
Mango	250 g	1.000 g	80 g
Zitrone	200 g	1.000 g	120 g
Herstellung	Alle Zutaten verrühren und mit dem Pürierstab aufschäumen.		



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