

Stabilizator do Serników



BRAUN



***Poczuj inspiracje w gotowych
recepturach Martin Braun***



Sernik Z Kremem Brulee

1 blacha, 60 × 20 cm; łączna ilość porcji: 22

1200 g **Mieszanka Ciasto kruche Braun**
(patrz przepis podstawowy)

Masa twarogowa

400 g **Stabilizator do serników Braun**
1000 g Twaróg (chudy)
300 g Całe jajko
700 g Woda

Mieszać, aż do uzyskania gładkiej masy

Krem Brulle

1000 g Śmietana
600 g Mleko
300 g **Krem a la Creme Brulle Braun**

Śmietanę z mlekiem zagotować. Zdjąć z ognia i wsypać mieszankę Brulle. Dokładnie wymieszać

Dekoracja

150 g **Żel Krystal Top Grados**

Przygotowanie

- Rozwałkować ciasto, ułożyć na blasze i upiec
- Na odpieczony spód wyłożyć masę i wyrównać
- Sernik odpiec przez ok. 45 min. w 180°C
- Odstawić do ostygnięcia
- Na wystudzony sernik wylać gorący Krem Brulle
- Wystudzony sernik z Krem Brulle wysmarować Żelem Krystal Top

Sernik z Cremotions Cytryną

1 blacha, 60 × 20 cm; łączna ilość porcji: 22

1600 g **Mieszanka Muffin Soft Braun**
(patrz przepis podstawowy)

Nadzienienie cytrynowe

800 g **Cremotions Cytryna Grados**

Masa twarogowa z serkiem Mascarpone

400 g **Stabilizator do serników Braun**
700 g Twaróg (twarożek deserowy 40% w suchej masie)

Mieszać, aż do uzyskania gładkiej masy

300 g Serek Mascarpone
300 g Całe jajko
700 g Woda

Dekoracja

250 g Porzeczki, świeże
150 g **Żel Claro Braun** (patrz przepis podstawowy)

Przygotowanie

- Przygotowane ciasto wylać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i upiec
- Masę serową wyłożyć na odpieczony spód i wyrównać
- Przyozdobić przekątnymi paskami Kremu cytrynowego
- Sernik odpiec przez ok. 45 min. w 180°C
- Odstawić do ostygnięcia.
- Posypać owocami i wysmarować Żelem Claro

Sernik malinowo-kokosowy

1 blacha, 60 × 20 cm; łączna ilość porcji: 22

1200 g **Mieszanka ciasta Kruchego Braun**
(patrz przepis podstawowy)

Masa twarogowa

400 g **Stabilizator do serników Braun**
1000 g Twaróg (chudy)
300 g Całe jajko
500 g Mleko pełne
250 g Śmietana, ubita, niesłodzona

Mieszać, aż do uzyskania gładkiej masy.

Nadzienienie malinowe

800 g **Malina prażona Grados**

Kruszonka kokosowa

500 g **Mieszanka ciasto kruche**
250 g Margaryna/masło
150 g Wiórki kokosowe

Wymieszać wszystkie składniki do uzyskania kruszonki

Przygotowanie

- Spód kruchy upiec zgodnie z podstawową recepturą
- Masę serową wylać na spód, wyrównać
- Wyszprycować paski z maliny prażonej
- Udekorować posypką.
- Piec w piekarniku przez ok. 45 min w 180°C
- Odstawić do ostygnięcia.
- Pociąć na kawałki o wymiarach 6,5 × 6,5 cm.

Pomorski tort makowy

2 stożkowe formy, Ø 26 cm, wysokość 5 cm;
łączna ilość porcji: 32

800 g **Mieszanka Ciasto kruche Braun**
(patrz przepis podstawowy)

Nadzienienie makowe

150 g Bułka tarta
500 g Mak
350 g Woda
50 g Roztopione masło
75 g Siekane migdały

Zmieszać, rozrobić i odstawić do wyrośnięcia na ok. 10 minut.

Nadzienienie twarogowe

275 g **Stabilizator do serników Braun**
675 g Twaróg (chudy)
200 g Całe jajko
450 g Woda
125 g **Mieszanka ciasto kruche Braun**
250 g Margaryna/Masło
10 g Cukier puder

Utrzeć na gładką masę.

Wymieszać wszystkie składniki do uzyskania kruszonki

Przygotowanie

- Przesmarować formy tłuszczem i wyłożyć ciastem
- Rozprowadzić nadzienienie makowe
- Rozprowadzić na wierzchu nadzienienie twarogowe i wygładzić
- Udekorować posypką
- Piec w piekarniku przez ok. 45 min. w 200°C
- Odstawić do ostygnięcia
- Wyjąć z form
- Udekorować cukrem pudrem



Zachowaj świeżość przez długi czas

Właściwości stabilizatora:

- szybki w przygotowaniu
- niski koszt wykonania
- wilgotna konsystencja
- gładka powierzchnia, nie pęka
- świetnie komponuje się z owocami prażonymi i słonym karmelem Grados

Nr artykułu	Nazwa	Opakowania	Rodzaj
1531015	Stabilizator do serników	15 kg	Worek

MARTIN BRAUN Sp. z o.o.
www.martinbraun.pl

ul. Halinowo 7
87-700 Aleksandrów Kujawski