



# Pastelería

CATÁLOGO GENERAL



Una historia de  
**Pasión**



## MARTIN BRAUN GRUPPE

El grupo Martin Braun, con sede en Hannover, desarrolla, produce y comercializa una amplia gama de ingredientes semielaborados para los sectores de panadería, pastelería, confitería, heladería y restauración. La empresa suministra sus productos tanto a mayoristas como a minoristas, así como a empresas artesanales y a grandes industrias del sector alimentario en todo el mundo. Actualmente, el grupo cuenta con más de 2.500 empleados repartidos en 22 sedes y tiene presencia en los principales canales de venta de 70 países.



### UNA AMPLIA EXPERIENCIA

*Braun* es nuestra marca insignia dedicada a la pastelería, destacada por contar con técnicos de amplia experiencia y ofrecer productos de alta calidad, diseñados especialmente para facilitar el trabajo de los profesionales del sector. Disponemos de una amplia gama de productos que incluyen desde semielaborados para horno, productos sin gluten, cremas, rellenos de frutas, mousses y semifríos, hasta aromas, decoraciones y glaseados. Esto ha permitido a la marca adquirir un sólido reconocimiento en el sector.

## Calidad certificada

"Queremos producir y vender solo lo que compraríamos".

Con este lema, los colaboradores de Martin Braun S.A. se comprometen diariamente a garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos y servicios. Solo así alcanzamos nuestro máximo objetivo: la satisfacción del cliente. Como líderes en el sector de preparados de pastelería y heladería, buscamos asegurar la calidad en toda la cadena de valor y satisfacer los deseos de nuestros clientes mediante la mejora continua y el control de los procesos.

Certificado	Descripción
<b>IFS-2011/0030</b>	La Certificación IFS Food tiene como objetivo evaluar si las actividades de procesamiento de un fabricante pueden producir productos seguros, legales y que cumplan con las especificaciones del cliente. Se enfoca en la seguridad y calidad del producto, evaluando tanto el producto como el proceso para garantizar su alta calidad. La Norma IFS busca "suministrar productos de confianza" y el certificado IFS demuestra que Martin Braun, S.A. ha implementado un sistema eficaz de gestión de seguridad alimentaria y calidad.
<b>ISO</b>	Esta Norma Internacional establece los requisitos para un sistema de gestión de la calidad, permitiendo a una organización demostrar su capacidad para ofrecer productos y servicios que cumplan con las expectativas del cliente y las normativas legales. Además, busca incrementar la satisfacción del cliente mediante una aplicación eficaz del sistema, promoviendo la mejora continua y asegurando el cumplimiento de todos los requisitos pertinentes.







Hemos  
elegido la  
**Calidad**

# Índice

## Mixes en polvo

Bizcochos	9
Masas de levadura	9
Tartas de queso	9
Especialidades	10
Sin Gluten	12

## Cremas

Cremas en polvo	15
Cremas terminadas	16
Cremas saladas	16

## Semifríos y mousses

Alaska Express	19
Mousse	19

## Frutas y Purés

Purés de fruta	21
Fruta Congelada IQF	21
Purés de fruta congelados	22

## Rellenos de fruta

Confrutti	25
Fruchttop	25
Otros	25

## Rellenos y recubrimientos

Supercrem	27
Schokobella	27
Kranfil's	28
Otros rellenos	28

## Brillos en gel

Geles en frío	31
Geles para máquina	31
Geles en caliente	31
Geles especiales	32
Spiegel	33
Cristaline	33
Decor	33

## Aromas y pastas aromas

Aromas Arconsa	35
Aromas Braun especiales	35
Aromas para calados Arconsa	36
Pastas aromas Arconsa	36
Pastas aromas Braun	36
Raspaduras y concentrados de zumo Arconsa	37

## Colorantes

Colorantes Arconsa líquidos	39
-----------------------------	----

## Decoraciones y Otros

Decoraciones	41
Otros productos	42
Chocolates Lubeca	42

# Alérgenos y Preferencias Alimentarias

	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.

La información se refiere exclusivamente al producto sin aplicar. La información puede cambiar después de la impresión de este catálogo. Siempre consulte las especificaciones de las fichas técnicas.

# Mixes en polvo





## Bizcochos

**1329115 BISQUISIT** Saco 15 kg x 1

Preparado en polvo para la elaboración de bizcochos para tartas y planchas.

### Plus

- VERSÁTIL
- PERSONALIZABLE
- ESTRUCTURA MALEABLE Y TEXTURA ESPONJOSA



BIZCOCHO:	PLANCHA:
1000 g <b>Bisquisit</b>	1000 g <b>Bisquisit</b>
600 g huevo	650 g huevo
200 g agua	250 g agua

Batir los ingredientes durante 6-8 min. a alta velocidad.  
Temperatura horno: 180-190 °C (bizcocho) / 240 °C (plancha).  
Tiempo cocción: 25-30 min. (bizcocho) / 6-8 min. (plancha).

**1461015 BISCAO (SCHOKO-BISQUISIT 100)** Saco 15 kg x 1

Preparado en polvo para la elaboración de bizcochos de cacao para tartas y planchas.

### Plus

- VERSÁTIL
- BIZCOCHO ESPONJOSO Y HÚMEDO
- CALIDAD CONSTANTE



BIZCOCHO:	PLANCHA:
1000 g <b>Biscao</b>	1000 g <b>Biscao</b>
600 g huevo	650 g huevo
200 g agua	250 g agua

Batir los ingredientes durante 6-8 min. a alta velocidad.  
Temperatura horno: 180-190 °C (bizcocho) / 240 °C (plancha).  
Tiempo cocción: 25-30 min. (bizcocho) / 6-8 min. (plancha).

## Masas de levadura

**1537025 BERLINER WOLKEN** Saco 25 kg x 1

Preparado en polvo para la elaboración de masas fritas.

### Plus

- PERSONALIZABLE
- EVITA ABSORCIÓN DE GRASA
- MASAS LEVES Y DE CALIDAD CONSTANTE



1000 g **Berliner Wolken**  
300 g agua  
200 g huevo  
50-70 g levadura

Amasar todos los ingredientes (4-6 min.).  
Temperatura de la masa 24-26 °C.  
Formar las piezas. Fermentar a 28-30 °C con 70% humedad. Freír.  
Temperatura del aceite: 170-175 °C.  
Tiempo de cocción: 10-12 min.

## Tartas de queso Braun

**1532305 CHEESEQUICK** Caja 5 kg x 1

Preparado en polvo para tarta de queso en frío. Queso no incorporado.

### Plus

- APLICACIÓN EN FRÍO
- QUESO QUARK INCORPORADO
- MONTADO ESTABLE Y LIGERO



500 g **Cheesequick**  
850 g queso  
500 g agua  
150 g azúcar

Mezclar el azúcar con el **Cheesequick** y disolver con el agua (45 °C).  
Añadir el resto de ingredientes. Batir durante 3 min. a velocidad alta.  
Refrigerar.

**3300732 QUESARCÓN** Bolsa 1 kg x 10

Preparado en polvo para la elaboración de tarta de queso sin horno.

### Plus

- APLICACIÓN EN FRÍO
- SIN QUESO INCORPORADO
- CALIDAD CONSTANTE



300 g **Quesarcón**  
500 g nata  
650 g agua

Mezclar el producto con el agua y batir. Añadir la nata y montar la mezcla.  
Dosificar. Refrigerar.

# Especialidades

## 1456615 AMERICAN COOKIES

Saco 15 kg x 1

Preparado en polvo para elaborar cookies americanas. Admite frutos secos, aromas y colorantes.

### Plus

- PERSONALIZABLE
- BORDES CRUJIENTES E INTERIOR ESPONJOSO
- BUEN RENDIMIENTO



1000 g **American Cookies**  
350 g mantequilla  
60 g agua

Amasar todos los ingredientes durante 4 min. en batidora planetaria con accesorio pala a velocidad lenta. Dosificar. Hornear a 190 °C durante 12-14 min.

## 1490010 SACHER SPEZIAL-MIX

Caja 10 kg x 1

## 1490036 SACHER SPEZIAL-MIX

Caja 3,5 kg x 1

Preparado en polvo especial para elaborar bizcocho tipo Sacher (receta austríaca).

### Plus

- SABOR EQUILIBRADO Y TRADICIONAL
- CON AVELLANAS TOSTADAS INCORPORADAS
- CALIDAD CONSTANTE



700 g **Sacher Spezial-Mix**  
350 g huevo  
50 g agua

Batir los ingredientes durante 6 min. a alta velocidad.  
Temperatura horno: 180-190 °C. Tiempo cocción: 25-30 min.

## 1461515 BRAUNIES

Saco 15 kg x 1

Preparado en polvo para la elaboración de brownie americano.

### Plus

- SABOR INTENSO A CACAO
- POSIBILIDAD DE ELABORACIÓN CON DIFERENTES RECETAS
- PERSONALIZABLE



2500 g **Braunies**  
400 g agua  
200 g nata  
200 g huevo

Mezclar los ingredientes (sin batir) hasta obtener una masa suave.  
Temperatura horno: 180 °C. Tiempo cocción: 30-35 min.

## 1450115 FRUCHTSAND

Saco 15 kg x 1

Preparado en polvo para la elaboración de *cakes* y *muffins*.

### Plus

- PERSONALIZABLE
- BIZCOCHOS ESPONJOSOS Y HÚMEDOS
- SABOR EQUILIBRADO Y CALIDAD CONSTANTE



1000 g **FruchtSand**  
600 g huevo  
500 g mantequilla

Mezclar los ingredientes durante 3 min. hasta obtener una masa homogénea y dosificar. Para *cakes*: Hornear a 190-200 °C durante 30-40 min.  
Para *muffins*: se puede sustituir la mantequilla por aceite vegetal.  
Hornear a 210-220 °C durante 12-15 min.

## 1462025 MÜRBELLA

Saco 25 kg x 1

Preparado en polvo para la elaboración de pasta brisa y galletas.

### Plus

- MASA FROLA CRUJIENTE Y SABROSA
- MANTIENE FORMA DURANTE LA COCCIÓN
- PERSONALIZABLE (CACAO, COLOR, AROMAS)



1000 g **Mürbella**  
400 g mantequilla  
100 g huevo

Amasar los ingredientes durante 3 min. Dejar reposar en frío durante 20 min. y laminar. Temperatura horno: 180-190 °C. Tiempo cocción: 20-25 min. para tartaletas; 12-15 min. para bases y galletas.

## Especialidades

## 1461615 MIX ONE NATURE

Saco 15 kg x 1

Preparado para *panettone*, *pandoro*, *colomba*, roscón de reyes, y otros.

## Plus

- PRODUCTO DE ETIQUETA LIMPIA
- MATERIAS PRIMAS EQUILIBRADAS
- AROMA NATURAL

Recetas disponibles en [www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)

## 3100278 LIEVITO NATURALE

Bolsa 1 kg x 5

Levadura natural en polvo.

## Plus

- LEVADURA SECA E INACTIVA
- MEJORA EL SABOR, EL AROMA Y LA DIGESTIBILIDAD DE MASAS FERMENTADAS
- EXCELENTE DESARROLLO Y ALVEOLADO

Recetas disponibles en [www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)

## 1486903 OVASIL

Bolsa 600 g x 5

Clara de huevo pasteurizada en polvo. Ideal para elaborar merengues, macarons, crema de vainilla y otras elaboraciones.

## Plus

- CON CLARA DE HUEVO EN POLVO
- FÁCIL, RÁPIDO Y SEGURO
- PARA ELABORAR MERENGUES, MACARONS, CREMA DE VAINILLA, ETC.

100 g **Ovasil**  
1000 g aguaDisolver el **Ovasil** con el agua y batir de la misma forma que una clara fresca.

## 3306071 LEVIBOND

Bolsa 1 kg x 5

Impulsor en polvo.

## Plus

- AGENTE LEUDANTE
- ADECUADA PARA MASAS BATIDAS Y MASA QUEBRADA



10-15 g/500 g harina

Añadir la cantidad indicada según aplicación, mezclar y elaborar.

## 3100277 DESMOLDEANTE AGRANO

Spray 600 ml x 6

Desmoldeante en spray para todo tipo de masas.

## Plus

- CREA PELÍCULA ANTIADHERENTE
- PARA BANDEJAS, MOLDES Y SARTENES
- NO HACE ESPUMA NI APORTA SABOR



Uso directo. Agitar antes de usar. Aplicar a distancia entre 20-30 cm.

## 3306671 READY MOCHI

Bolsa 1kg x 10

Producto en polvo para la elaboración de masa mochi (postre japonés).

## Plus

- PRODUCTO SIN GLUTEN
- MASAS ELÁSTICAS
- PARA RELLENOS HELADOS Y EN PASTA

1000 g **Ready Mochi**  
1000 g agua

Mezclar con el agua, calentar al microondas 1 min., mezclar, calentar al microondas 30 min., mezclar y calentar al microondas 30 min., mezclar. Tiempos definidos para 200 g de masa. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Estirar la masa según grosor deseado. Enharinar generosamente con almidón de arroz o maíz. Recortar la masa (trozos de 10-12 cm de diámetro), poner el relleno y cerrar dando la forma característica de mochi. Para obtener mochis de colores, añadir colorante a la masa. Para colorantes con límite de uso, consultar legislación vigente.

# Sin Gluten

## 3306496 MÜRBELLA GLUTEN FREE

Bolsa 1kg x 5

Preparado en polvo para la elaboración de pasta brisa y galletas. Sin gluten.

### Plus

- MASA ELÁSTICA Y MALEABLE
- PRODUCTO VERSÁTIL Y PERSONALIZABLE
- BASES PARA TARTAS Y GALLETAS CRUJIENTES



1000 g **Mürbella Gluten Free**

350 g mantequilla  
100 g huevos  
100 g agua

Mezclar todos los ingredientes en una batidora planetaria a velocidad media hasta que la masa esté suave y homogénea. Dejar reposar 10 min. y proceder a dar forma. Temperatura horno: 175-180 °C. Tiempo de cocción: 15-20 min.

## 3306497 BISQUISIT GLUTEN FREE

Bolsa 1kg x 5

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

### Plus

- BIZCOCHOS Y PLANCHAS MALEABLES Y ESPONJOSOS
- PRODUCTO VERSÁTIL Y PERSONALIZABLE
- MATERIAS PRIMAS PERFECTAMENTE EQUILIBRADAS



1000 g **Bisquit gluten free**

800 g huevos enteros  
200 g agua

Mezclar todos los ingredientes en una planetaria y batir durante 3-4 min. a alta velocidad. Verter la masa en moldes engrasados. Temperatura horno: 180 °C. Tiempo de cocción: 20-30 min.

## 3306498 MARGHERITA GLUTEN FREE

Bolsa 1kg x 5

Mix en polvo para elaborar bizcocho tradicional casero. Sin gluten.

### Plus

- MAGDALENAS, MUFFINS, CUPCAKES
- VERSÁTIL Y PERSONALIZABLE
- MATERIAS PRIMAS EQUILIBRADAS



1000 g **Margherita gluten free**

350 g mantequilla  
500 g huevos

Mezclar todos los ingredientes en una planetaria y batir durante 4-5 min. Verter en moldes previamente engrasados. Temperatura horno: 175-180 °C. Tiempo de cocción: 35-45 min.

## 3306485 TORTINO/COULANT CHOCO GLUTEN FREE

Bolsa 1kg x 5

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

### Plus

- CENTRO LÍQUIDO Y CREMOSO
- TEXTURA ESPONJOSA
- INTENSO SABOR A CACAO



1000 g **Tortino/Coulant Chocolate gluten free**

400 g huevo

Batir todos los ingredientes a mano o con batidora durante 3 min. a velocidad media. Llenar moldes engrasados con mantequilla con 80 g de masa. Temperatura horno: 220-230 °C. Tiempo de cocción: 6-8 min.



# Creemas



## Cremas en polvo Braun

3306363 KE

Saco 10 kg x 1

Crema en polvo de elaboración en frío.

### Plus

- COLOR AMARILLO HUEVO
- TEXTURA CREMOSA Y BRILLANTE
- ESTABLE AL HORNO Y A LA CONGELACIÓN



Con agua                      Con leche  
400 g **Ke**                      350 g **Ke**  
1000 g agua                      1000 g leche

Mezclar los ingredientes con el accesorio varilla con agitación rápida durante 4 min. Dejar reposar durante 15-20 min. y aplicar.

1385015 FRIO KALTCREME

Saco 15 kg x 1

Crema en polvo de elaboración en frío.

### Plus

- COLOR AMARILLO CLARO
- TEXTURA CREMOSA
- SABOR LÁCTEO CON TOQUE A VAINILLA
- ESTABLE AL HORNO Y A LA CONGELACIÓN



350-400 g **Frio Kaltcreme**  
1000 g agua

Mezclar los ingredientes con el accesorio varilla con agitación rápida durante 4 min. Reposar durante 15 min. y aplicar.

3100252 KI CREMA A FREDDO

Saco 10 kg x 1

Crema en polvo de elaboración en frío.

### Plus

- TEXTURA CREMOSA
- COLOR CLARO
- SABOR LÁCTEO INTENSO Y SUAVE DULZOR
- ESTABLE AL HORNO Y A LA CONGELACIÓN



400 g **Ki Crema a Freddo**  
1000 g agua

Mezclar los ingredientes con el accesorio varilla con agitación rápida durante 4 min. Dejar reposar durante 15-20 min. y aplicar.

3303512 ARCOCREM

Bolsa 1 kg x 10

Crema en polvo de elaboración en frío.

### Plus

- FORMATO DE 1 KG
- TEXTURA CREMOSA Y COLOR CREMA
- SABOR DULCE LÁCTEO
- ESTABLE AL HORNO Y A LA CONGELACIÓN



350-400 g **Arcocrem**  
1000 g agua/leche

Mezclar los ingredientes con el accesorio varilla con agitación rápida durante 4 min. Dejar reposar durante 15-20 min. y aplicar.

1382010 CREMO

Saco 10 kg x 1

Preparado en para la preparación de crema (en caliente).

### Plus

- MEZCLA DE ALMIDONES CON ESTABILIZANTES
- CREMAS MÁS SUAVES Y ESTABLES
- EVITA LA SINÉRESIS



100 g **Crema**  
150 g azúcar  
1000 g leche

Mezclar el **Crema** con el azúcar y añadir la leche.  
Llevar a ebullición.

## Cremas terminadas

3306717	<b>BRAUNCREM CAFÉ</b> Con café arábica/Colombia	Cubo 3 kg x 2
3307007	<b>BRAUNCREM CAMEL SALÉ</b> Con "Fleur de sel de Camargue"	Cubo 3 kg x 2
3306718	<b>BRAUNCREM CHEESECAKE</b> Con queso mascarpone	Cubo 3 kg x 2
3305485	<b>BRAUNCREM CHOCOLATE</b> Sabor a chocolate	Cubo 6 kg x 2
3306716	<b>BRAUNCREM DULCE DE LECHE</b> Con 30% dulce de leche	Cubo 3 kg x 2
3307008	<b>BRAUNCREM LIMÓN</b> Con zumo de limón	Cubo 3 kg x 2
3306715	<b>BRAUNCREM NOCCIOLCAO</b> Con avellanas tostadas y cacao	Cubo 3 kg x 2
3305284	<b>BRAUNCREM VAINILLA</b> Sabor vainilla	Cubo 6 kg x 2

Cremas terminadas.

### Plus

- ESTABLE AL HORNO Y LA CONGELACIÓN
- IDEAL PARA EXTENDER, RELLENAR Y DECORAR
- TEXTURA CREMOSA Y ESPATULABLE



Aplicación directa.

\*El símbolo se considera válido solo para la referencia "Caramel Salé" y "Limón".

3303409	<b>VAINICREM CN</b>	Cubo 7kg x 2
3304665	<b>VAINICREM CN</b>	Cubo 20kg x 1

Crema pastelera terminada de larga duración.

### Plus

- ESTABLE AL HORNO Y A LA CONGELACIÓN
- SABOR VAINILLA
- CON COLORANTES NATURALES



Aplicación directa.

## Cremas saladas

3305873	<b>BECHAMEL</b>	Bolsa 1 kg x 10
---------	-----------------	-----------------

Preparado en polvo especial para la elaboración de bechamel. Estable al horno y a la congelación.

### Plus

- PARA RECETAS SALADAS
- ELABORACIÓN INSTANTÁNEA



285 g **Bechamel**  
1 l agua

Diluir 285 g de **Bechamel** en 1 l de agua (a temperatura ambiente). Batir la mezcla a velocidad rápida durante 5-10 min.





# Semifríos & Mousses



## Alaska Express

1412001	CAPPUCCINO	Bolsa 1 kg x 5
1401601	CREMA CATALANA	Bolsa 1 kg x 5
1406001	FRESA*	Bolsa 1 kg x 5
1410001	FRAMBUESA*	Bolsa 1 kg x 5
1424001	LIMÓN*	Bolsa 1 kg x 5
1407001	MANGO	Bolsa 1 kg x 5
1453001	NARANJA SANGUINA	Bolsa 1 kg x 5
1598001	TIRAMISÚ	Bolsa 1 kg x 5

Preparados en polvo para la elaboración de semifríos.

### Plus

- ESTABILIZANTES AROMATIZADOS PARA SEMIFRÍOS
- SE DISUELVE EN AGUA A TEMPERATURA 20-25° C
- CALIDAD CONSTANTE Y PRACTICIDAD



200 g **Alaska Express**  
250 g agua  
1000 g nata

Disolver el **Alaska Express** en el agua. Añadir a la mezcla la nata (previamente semimontada). Dosificar en moldes. Refrigerar y decorar.

\*El símbolo se considera válido solo para las referencias con asterisco.

1420001	QUESO	Bolsa 1 kg x 5
1425001	YOGURT	Bolsa 1 kg x 5

Preparados en polvo para la elaboración de semifríos.

### Plus

- CON QUESO QUARK / YOGURT INCOPORADO
- SEMIFRÍOS CREMOSOS
- SABOR DELICADO A LÁCTEO



500 g **Alaska Express**  
1000 g agua  
1000 g nata

Disolver el **Alaska Express** en el agua. Añadir a la mezcla la nata (previamente semimontada). Dosificar en moldes. Refrigerar y decorar.

1400001	NEUTRO	Bolsa 1 kg x 5
---------	--------	----------------

Preparado en polvo para elaboración de semifríos.

### Plus

- SABOR NEUTRO (PERSONALIZABLE)
- SE DISUELVE EN AGUA A TEMPERATURA 20-25° C
- ALTAMENTE SOLUBLE



120-150 g **Alaska Express Neutro**  
200 g agua  
1000 g nata

Disolver el **Alaska Express Neutro** en el agua. Añadir el sabor. Añadir a la mezcla la nata (previamente semimontada). Dosificar en moldes. Refrigerar y decorar.

1428005	ALASKA 666	Caja 5 kg x 1
---------	------------	---------------

Gelificante neutro de baja dosificación para semifríos.

### Plus

- EXCELENTE RESULTADO Y ESTABILIDAD
- ETIQUETA LIMPIA
- SABOR NEUTRO



30-50 g **Alaska 666**  
100-250 g líquido a 40 °C  
1000 g nata semimontada

Disolver el **Alaska 666** en el líquido (incluyendo el aroma). Añadir la nata semimontada. Dosificar, refrigerar y decorar.

## Mousse

1388001	MOUSSE CHOCOLATE	Bolsa 1 kg x 5
1389001	MOUSSE CHOLATE BLANCO	Bolsa 1 kg x 5

Preparado en polvo para la elaboración de mousse.

### Plus

- ELABORACIÓN INSTANTÁNEA
- EXCELENTE SABOR Y CREMOSIDAD
- POSTREY RELLENO



1000 g **Mousse**  
1250 g leche fría

Batir los ingredientes durante 5 min. a velocidad rápida. Dosificar y enfriar.

# Frutas y Purés





## Purés de fruta

3500012	BANANA	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500002	FRESA	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500003	FRAMBUESA	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500004	FRUTOS ROJOS	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500016	LIMÓN	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500017	MANDARINA	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500015	MANGO	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500013	MARACUJA	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500011	PIÑA	Bolsa aséptica 1 kg x 5

Purés de fruta en envase aséptico.

### Plus

- FÁCIL ALMACENAMIENTO: NO NECESITA CONGELACIÓN
- LISTO PARA UTILIZAR
- TRATAMIENTO TÉRMICO SIN USO DE CONSERVANTES



Al gusto.



## Fruta Congelada IQF

3501023	ARÁNDANO SILVESTRE <small>Myrtille sauvage</small>	Bolsa 1 kg
3501025	FRAMBUESA WILLAMETE <small>Willamette</small>	Bolsa 1 kg
3501028	FRESA SENG <small>Senga</small>	Bolsa 1 kg
3501021	MORA SILVESTR <small>Mûre sauvage</small>	Bolsa 1 kg
3501022	GROSELLA NEGRA SILVESTRE <small>Ojebyn</small>	Bolsa 1 kg
3501024	MANGO EN CUBOS <small>Kent</small>	Bolsa 1 kg
3501026	GROSELLA ROJO ECOLÓGICA <small>Random</small>	Bolsa 1 kg
3501027	FRUTOS ROJOS <small>Ojebyn, Oblacinska, Random, Willamette, Mûre sauvage, Myrtille sauvage</small>	Bolsa 1 kg

Purés de fruta en envase aséptico.

### Plus

- FRUTAS CUIDADOSAMENTE SELECCIONADAS
- IQF: PROCESO DE CONGELACIÓN INDIVIDUAL Y RÁPIDA
- EXCELENTE PRESERVACIÓN DE SABORES Y CARACTERÍSTICAS DE LAS FRUTAS



Aplicar según receta.



## Purés de fruta congelados

3501000	ALBARICOQUE <small>Bergeron</small>	Tarro 1 kg
3501002	MORA <small>Mûre sauvage, Thornfee</small>	Tarro 1 kg
3501003	ARÁNDANO <small>Myrtille sauvage</small>	Tarro 1 kg
3501005	MANZANA VERDE <small>Granny Smith</small>	Tarro 1 kg
3501007	LIMÓN <small>Primafiori</small>	Tarro 1 kg
3501010	MANGO <small>Alphonso</small>	Tarro 1 kg
3501012	NARANJA SANGUINA <small>Tarocco, Moro, Sanguinello</small>	Tarro 1 kg
3501013	MARACUYÁ <small>Grenadille Jaune, Passion Pourpre</small>	Tarro 1 kg
3501014	DURAZNO BLANCO <small>Springtime, Surprrie, Bellerime</small>	Tarro 1 kg
3501015	PERA <small>Williams</small>	Tarro 1 kg
3501016	PIÑA <small>Md2</small>	Tarro 1 kg
3501017	FRAMBUESA <small>Willamette, Mecke</small>	Tarro 1 kg
3501018	FRUTOS ROJOS <small>Willamette, Oblacinska, Myrtille sauvage, Mûre sauvage, mara des bois</small>	Tarro 1 kg
3501019	FRESA SENGÁ <small>Senga</small>	Tarro 1 kg
3501029	FRESA <small>Sabrina, Senga</small>	Tarro 1 kg
3501020	FRESA SILVESTRE <small>Mara de bois, Senga</small>	Tarro 1 kg
3501001	PLÁTANO <small>Mussa Cavendish</small>	Tarro 1 kg
3501004	COCO <small>Cocs Nucifera</small>	Tarro 1 kg
3501008	LIMA <small>Persian Lime</small>	Tarro 1 kg
3501009	MANDARINA <small>Avana, Tardivo Ciaculi</small>	Tarro 1 kg
3501011	MELÓN <small>Charentais</small>	Tarro 1 kg

Purés fruta congelados con un mínimo 99% fruta\*

\* con excepción de la referencia 3501029 Puré Fresa

### Plus

- FRUTAS COSECHADAS MADURAS
- EXCELENTE PRESERVACIÓN DE SABORES
- SIN COLORANTES, CONSERVANTES O ESPESANTES



Utilizar una vez descongelado.



# Rellenos de Fruta





## Confrutti

3306214	ALBARICOQUE	Cubo 3 kg x 2
3306215	ARÁNDANOS	Cubo 3 kg x 2
3306216	FRAMBUESA	Cubo 3 kg x 2
3306217	FRESA	Cubo 3 kg x 2
3306218	FRUTAS DEL BOSQUE	Cubo 3 kg x 2
3306219	PIÑA	Cubo 3 kg x 2

Relleno con 45% de frutas enteras o en trozos.

### Plus

- ALTO CONTENIDO EN FRUTA
- CON FRUTAS ENTERAS O EN TROZOS
- RELLENO Y DECORACIÓN



Aplicación directa.

## Fruchtitop

3700007	MANZANA (90% FRUTA)	Cubo 5,5 kg x 1
---------	---------------------	-----------------

Relleno de manzana.

### Plus

- 90% MANZANA (EN TROZOS Y PURÉ)
- IDEAL PARA *STRUDEL*, TARTAS Y BOLLERÍA.
- APLICACIÓN AL HORNO Y EN FRÍO



Al gusto.

3306618	LEMON	Cubo 3 kg x 2
3306617	ORANGE	Cubo 3 kg x 2

Rellenos de fruta.

### Plus

- CON COLORANTES Y AROMAS NATURALES
- IDEAL PARA RELLENAR BOLLERÍA Y TARTAS
- APLICACIÓN AL HORNO Y EN FRÍO



Al gusto.

## Otros

3306078	KOBI	Bolsa 1 kg x 5
---------	------	----------------

Preparado en polvo para hacer salsas en frío o aumentar su viscosidad.

### Plus

- SIN NECESIDAD DE COCCIÓN
- ABSORBE LA HUMEDAD DE LA FRUTA CONGELADA
- APLICACIÓN DIRECTA



100-130 g **Kobi**  
1000 g fruta o zumo de fruta  
200-300 g azúcar

Mezclar el **Kobi** con el azúcar. Incorporar la fruta o el zumo de fruta. Batir y dejar reposar 5 min.

# Rellenos y Recubrimientos



## Supercrem

3301604	ALBARICOQUE	Cubo 7 kg x 2
3301584	ARÁNDANOS	Cubo 7 kg x 2
3301588	COCO	Cubo 7 kg x 2
3301607	FRAMBUESA	Cubo 7 kg x 2
3303303	FRESA CON FRUTAS	Cubo 7 kg x 2
3301555	KIWI	Cubo 7 kg x 2
3301566	LIMÓN	Cubo 7 kg x 2
3301579	MANGO	Cubo 7 kg x 2
3301583	MELOCOTÓN	Cubo 7 kg x 2
3301546	NARANJA	Cubo 7 kg x 2
3301552	PIÑA	Cubo 7 kg x 2
3301577	PLÁTANO	Cubo 7 kg x 2

Crema de decoración y relleno en frío.

### Plus

- SABOR TRADICIONAL
- CALIDAD CONSTANTE



Aplicación directa.

## Schokobella

1366006	CHOCOLATE	Cubo 6 kg x 1
1342006	CHOCOLATE BLANCO	Cubo 6 kg x 1
1349006	CHOCOLATE CON LECHE	Cubo 6 kg x 1
1378406	RUBY	Cubo 6 kg x 1
1388706	MANGO	Cubo 6 kg x 1
1378906	PEANUT & CARMEL	Cubo 6 kg x 1
1339203	PISTACHIO	Cubo 3 kg x 1

Crema para relleno, baño y decoración.

### Plus

- DOBLE APLICACIÓN: MONTAR O FUNDIR
- TEXTURA CREMOSA Y LISA. CORTE LIMPIO
- RESISTENTES A LA CONGELACIÓN



Recubrimiento: Calentar a 40 °C y aplicar. Relleno: Batir y aplicar. O batir una parte de mantequilla y dos partes de Schokobella. Aplicar.

\*El símbolo se considera válido solo para la referencia "Chocolate".

\*\*El símbolo se considera válido solo para las referencias "Ruby" y "Mango".

## Kranfil's

3100261	BIANCO	Cubo 3 kg x 2
3100262	CAMEL	Cubo 3 kg x 2
1336403	CAMEL COOKIE AND ALMOND*	Cubo 3 kg x 2
3100265	CHOCOLATE	Cubo 3 kg x 2
1341603	COCONUT AND ALMOND*	Cubo 3 kg x 2
1341303	FRUTOS ROJOS	Cubo 3 kg x 2
1341703	MOCCA	Cubo 3 kg x 2
3100266	PISTACHO	Cubo 3 kg x 2

Rellenos crujientes para rellenar, recubrir y decorar.

### Plus

- CON TROZOS DE PAILLETÉ FEUILLETINE
- APLICACIÓN DIRECTA O COMBINADA CON CREMAS Y CHOCOLATES
- EXCELENTE ESTRUCTURA, INCLUSO A BAJAS TEMPERATURAS



Aplicación directa. Para una textura más fluída, calentar al microondas entre 38-43 °C.

\*El símbolo se considera válido solo para las referencias con asterisco.

## Otros rellenos

3300733	TRUFIBEL	Bolsa 1 kg x 10
---------	----------	-----------------

Preparado en polvo para elaborar trufa.

### Plus

- APTO PARA CONGELACIÓN
- IDEAL PARA RELLENOS
- TEXTURA CREMOSA



200 g **Trufibel**  
1 l nata  
200-250 g azúcar

Mezclar el azúcar con **Trufibel** e incorporar a la nata al comenzar a batir. Utilizar una vez montada la trufa.

3300728	NATABEL	Bolsa 1 kg x 10
---------	---------	-----------------

Estabilizante en polvo para nata montada.

### Plus

- APTO PARA CONGELACIÓN
- APLICACIÓN FÁCIL
- PRODUCTO NEUTRO, NO APORTA SABOR



20 g **Natabel**  
1 l nata

Nota: añadir azúcar si se desea.

Mezclar la cantidad indicada del producto con el azúcar. Añadir a la nata parcialmente montada y finalizar su montado con la mezcla incorporada.

3301512	YEMA CONFITADA BLANDA	Cubo 7 kg x 2
---------	-----------------------	---------------

Yema confitada lista para usar.

### Plus

- PARA POSTRES, SEMIFRÍOS, RELLENO PARA BOLLERÍA, ETC.
- APORTA EXCELENTE TEXTURA SOBRE BASE DE TARTAS
- EFECTO CRUJIENTE



Al gusto. Aplicación directa.

## Otros rellenos

### 1394006 NUSS-NOUGAT-CREME

Cubo 6 kg x 1

Crema praliné de avellana.

#### Plus

- 27% AVELLANAS
- IDEAL PARA RELLENOS Y DECORACIONES
- TEXTURA CREMOSA Y ESPATULABLE



Al gusto. Aplicación directa.

### 1380315 BIANCA SOFT

Tina 15 kg x 1

Base grasa para crema de mantequilla ligera.

#### Plus

- CREMAS DE MANTEQUILLA LIGERAS Y CREMOSAS
- ADMITE PASTAS Y COLORANTES
- IDEAL PARA ELABORAR *FROSTING*



1000 g **Bianka Soft**  
1000 g mantequilla/margarina  
500 g líquido

Batir la mantequilla junto a **Bianka Soft**. Incorporar poco a poco el producto líquido hasta obtener una crema muy suave.

### 3100301 BRAUNFIL PLUS

Cubo 7 kg x 1

Crema de cacao y avellana para relleno.

#### Plus

- 14% AVELLANA
- TEXTURA CREMOSA Y ESPATULABLE
- IDEAL PARA RELLENO Y DECORACIÓN



Al gusto. Aplicación directa.

### 3100303 BRAUNFIL NOCCIOLWHITE

Cubo 7 kg x 1

Crema de leche y avellana para relleno.

#### Plus

- 10% AVELLANA
- TEXTURA CREMOSA Y ESPATULABLE
- IDEAL PARA RELLENO Y DECORACIÓN



Al gusto. Aplicación directa.

### 3305390 DULCE DE LECHE REPOSTERO

Cubo 7 kg x 1

Dulce de leche para relleno y decoración.

#### Plus

- TEXTURA ESPESA, IDEAL PARA RELLENAR Y DECORAR
- ESPATULABLE Y CREMOSO
- SABOR TRADICIONAL



Al gusto. Aplicación directa.

### 1336107 SPALMELLA PISTACCHIO

Cubo 7 kg x 1

Crema de pistacho para relleno y decoración.

#### Plus

- 17% PISTACHO
- TEXTURA ESPATULABLE Y CREMOSA
- CREMOSIDAD A TEMPERATURA NEGATIVA



Al gusto. Aplicación directa.

# Brillos en Gel



## Geles en frío

3305833 BRAUNGEL FRÍO Cubo 4 kg x 2

3305834 BRAUNGEL FRÍO Cubo 7 kg x 2

Gel transparente y brillante.

### Plus

- TEXTURA LIGERA Y CREMOSA
- IDEAL PARA PINTAR ELABORACIONES CON FRUTAS Y BOLLERÍAS
- NEUTRO, SIN COLOR O SABOR



Aplicación directa.

## Geles para máquina

3307157 BRAUNGEL SPRAY Bag in box 11 kg x 1

Gel líquido ideal para máquina.

### Plus

- FORMATO BAG IN BOX LISTO PARA MÁQUINA
- COLOR NEUTRO (INCOLORO) CON TONO AMARILLO
- SABOR NEUTRO



Aplicación directa con máquina.

## Geles en caliente

3305836 BRAUNGEL C 40 MANZANA Cubo 6 kg x 2

3306467 BRAUNGEL C 40 MANZANA Cubo 13,5 kg x 1

Gel en caliente. Elevado poder de gelificación.

### Plus

- SABOR MANZANA, COLOR AMARILLO
- ADMITE 30-40% AGUA
- APLICACIÓN EN CALIENTE



3306468 BRAUNGEL C 40 NEUTRO Cubo 13,5 kg x 1

Gel en caliente. Elevado poder de gelificación.

### Plus

- SABOR NEUTRO, COLOR AMARILLO
- ADMITE 30-40% AGUA
- APLICACIÓN EN CALIENTE



3306466 BRAUNGEL C 20 MANZANA Cubo 13,5 kg x 1

Gel en caliente. Moderado poder de gelificación.

### Plus

- SABOR A MANZANA, COLOR AMARILLO
- ADMITE 10-20% AGUA
- APLICACIÓN EN CALIENTE



3301482 GE 10 MANZANA Cubo 6 kg x 2

3306473 GE 10 MANZANA Cubo 13,5 kg x 1

Gel de aplicación en caliente. Elevado poder de gelificación.

### Plus

- SABOR MANZANA
- APORTA ASPECTO BRILLANTE
- ADMISIÓN MÁXIMA DE AGUA: 30- 40%



3306475 GE 15 MANZANA Cubo 13,5 kg x 1

Gel de aplicación en caliente. Moderado poder de gelificación.

### Plus

- SABOR MANZANA
- APORTA ASPECTO BRILLANTE
- ADMISIÓN MÁXIMA DE AGUA: 10-20%



## Geles en caliente

### 3306454 GE 10 NEUTRO

Cubo 13,5 kg x 1

Gel de aplicación en caliente. Elevado poder de gelificación.

#### Plus

- SABOR NEUTRO.
- APORTA ASPECTO BRILLANTE.
- ADMISIÓN MÁXIMA DE AGUA: 30-40%.



### 3306478 GEL BRILLO MANZANA

Cubo 13,5 kg x 1

Gel de aplicación en caliente. Moderado poder de gelificación.

#### Plus

- SABOR NEUTRO.
- APORTA ASPECTO BRILLANTE.
- ADMISIÓN MÁXIMA DE AGUA: 10-20%



### 3301830 GELATINA LIQUIDA 1303/1

Cubo 13 kg x 1

Preparado en gel para decorar y dar brillo.

#### Plus

- APLICACIÓN DIRECTA
- APORTA ASPECTO BRILLANTE
- NO ADMITE AGUA



## Geles especiales

### 3306144 GEL BUFFET

Bolsa 1 kg x 10

Producto en polvo para la elaboración de gel salado.

#### Plus

- PARA ELABORACIONES SALADAS CON GELATINA
- IDEAL PARA CATERINGS Y RESTAURANTES
- FÁCIL APLICACIÓN: DISOLVER EN AGUA



150 g **Gel Buffet**  
1000 g agua

Disolver el **Gel Buffet** en el líquido. Llevar a ebullición. Dejar enfriar hasta llegar aproximadamente a los 60 °C y aplicar.

### 3303737 GELISAL

Cubo 6 kg x 2

Gel en caliente para elaboraciones saladas.

#### Plus

- IDEAL PARA PINTAR ELABORACIONES SALADAS COMO CANAPÉS, BOLLERÍA Y PANES
- ADMITE HASTA 10% DE AGUA
- APLICACIÓN EN CALIENTE





## Spiegel

3305918	CARAMELO	Cubo 3 kg x 2
3305401	CHOCOLATE	Cubo 3 kg x 2
3305402	FRESA	Cubo 3 kg x 2
3306621	IVORY	Cubo 3 kg x 2
3305403	LIMÓN	Cubo 3 kg x 2
3306603	MILK CHOCOLATE	Cubo 3 kg x 2
3305741	NEUTRO	Cubo 3 kg x 2
3306382	PURPLE	Cubo 3 kg x 2
3305963	ROUGE	Cubo 3 kg x 2

Glaseados para baños y decoraciones de pastelería y repostería.

### Plus

- GRAN SURTIDO DE COLORES Y SABORES
- PIEZAS BRILLANTES Y CORTE LIMPIO
- ESTABLE ENTRE +4 °C Y -20 °C



Dosificar al gusto. Calentar al microondas a 30-40 °C. Mezclar sin agitar evitando incorporar aire en el producto. Aplicar sobre el postre congelado. Mantener entre +4 °C y -20 °C.

\*El símbolo se considera válido solo para las referencias Chocolate, Limón, Neutro, Purple, Rouge.

\*\*El símbolo se considera válido solo para las referencias Chocolate, Fresa, Limón, Neutro, Purple, Rouge.

## Cristaline

3305732	ARÁNDANOS	Cubo 3 kg x 2
3305733	IVORY	Cubo 3 kg x 2
3305737	CARAMELO	Cubo 3 kg x 2
3305738	FRESA	Cubo 3 kg x 2
3305739	LIMÓN	Cubo 3 kg x 2
3305740	MARACUYÁ CON SEMILLAS	Cubo 3 kg x 2
3306285	CHOCOLATE SILVER	Cubo 3 kg x 2
3305410	ICE	Cubo 3 kg x 2
3305937	ICE	Tarro 1,5 kg x 4

Cremas con efecto espejo para decoraciones de pastelería y repostería.

### Plus

- GRAN SURTIDO DE COLORES Y SABORES
- PIEZAS BRILLANTES Y CORTE LIMPIO
- ESTRUCTURA SUAVE Y CREMOSA



Dosificar al gusto. Aplicación directa.

\*El símbolo se considera válido solo para la referencia "Fresa" y "Ice".

## Decor

3305727	GOLD	Tarro 1,5 kg x 4
---------	------	------------------

Pasta concentrada con efecto metalizado.

### Plus

- IDEAL PARA DECORAR Y MARMOLEAR SEMIFRÍOS, TARTAS Y POSTRES
- SE PUEDE APLICAR SOLO O CON GLASEADO



Dosificar al gusto. Aplicación directa o mezclar con glaseados para un aspecto brillante.

# Aromas y Pastas Aromas



## Aromas Arconsa

3303165	AGUA DE AZAHAR	Botella 1 kg x 2
3300805	ALMENDRAS DULCES	Botella 1 kg x 2
3300806	ANÍS C.B. SILVER*	Botella 1 kg x 2
3300809	ANÍS*	Botella 1 kg x 2
3300817	AZAHAR	Botella 1 kg x 2
3300264	CANELA	Botella 1 kg x 2
3300782	COCO	Botella 1 kg x 2
3300785	FRESA	Botella 1 kg x 2
3300423	FRESA SILVER	Botella 1 kg x 2
3300792	LIMÓN	Botella aluminio 1 kg x 2
3300795	LIMÓN SILVER	Botella aluminio 1 kg x 2
3300516	MANTEQUILLA	Botella 1 kg x 2
3300281	MANZANA	Botella 1 kg x 2
3300301	NARANJA	Botella aluminio 1 kg x 2
3300293	NARANJA SILVER	Botella aluminio 1 kg x 2
3300294	NATA	Botella 1 kg x 2
3303838	RON	Botella 1 kg x 2
3300289	VAINILLA	Botella 1 kg x 2
3305921	VAINILLA CRISTALIZADA	Bote 700g x 4
3300259	VAINILLA SILVER	Botella 1 kg x 2

Alta calidad y baja dosis. Para tartas y todo tipo de masas.



Dosis recomendada:

0,5-2 g / 1000 g  
 Agua de Azahar:  
 20-30 g / 1000 g

Añadir a la mezcla con los demás ingredientes.

\*El símbolo se considera válido solo para las referencias con asterisco.

## Aromas Braun especiales

1100001	LIMÓN (SIZILIA)	Botella 1 kg x 1
3306009	AROMA PANETTONE NATURALE	Botella 1 kg x 1
1120001	VAINILLA COMBANI	Botella 1 kg x 1

Alta calidad y baja dosis. Para tartas y todo tipo de masas.



3-6 g / 1000 g

Añadir en la fase de mezcla junto con todos los ingredientes.

\*El símbolo se considera válido solo para las referencias Limón y Aroma Panettone Naturale.

\*\*El símbolo se considera válido solo para la referencia Aroma Panettone Naturale.

## Aromas para calados Arconsa

3301363	ANÍS 45 ES. CALADOS*	Garrafa 5 l x 4
3301369	RON ES. CALADOS	Garrafa 5 l x 4

Aromas líquidos para mezclar con jarabe y calar.



10-15% en jarabe

Diluir el aroma en el jarabe según porcentaje indicado y aplicar.

\*El símbolo se considera válido solo para las referencias con asterisco.

## Pastas aromas Arconsa

3300273	ANÍS*	Botella 1 kg x 4
3303669	CAFÉ	Botella 1 kg x 4
3300331	FRESA	Botella 1 kg x 4
3300397	FRESA SILVER	Botella 1 kg x 4
3305050	LIMÓN CN <i>Uso en caliente</i>	Botella 1 kg x 4
3300212	LIMÓN-15 <i>Uso en frío</i>	Botella 1 kg x 4
3303629	LIMÓN SILVER	Botella 1 kg x 4
3305049	NARANJA CN <i>Uso en caliente</i>	Botella 1 kg x 4
3300244	NARANJA-15 <i>Uso en frío</i>	Botella 1 kg x 4
3300394	NARANJA SILVER	Botella 1 kg x 4
3300346	NATA	Botella 1 kg x 4
3300307	VAINILLA	Botella 1 kg x 4

Aromas en pasta para tartas y todo tipo de masas.



Dosis recomendada:

10-15 g / 1000 g

**Fresa silver/ Limón Cn/ Limón silver/ Naranja Cn:**

7-10 g / 1000 g

Añadir a la mezcla con los demás ingredientes.

\*El símbolo se considera válido solo para las referencias con asterisco.

## Pastas aromas Braun

1275001	DESSERT PASTE MOCA	Bote 1 kg x 1
---------	--------------------	---------------

Pasta aromatizada para tartas y masas.

**Plus**  
• CON CAFÉ TOSTADO



Dosificación 40- 60 g / kg mix

Añadir a la mezcla con los demás ingredientes.

## Raspaduras y concentrado de zumo Arconsa

**3300593 CONCENTRADO NARANJA JA-60**

**Botella 1 kg x 8**

Concentrado sabor naranja para aromatizar productos de pastelería.



**3305754 LIMÓN CN**

**Bote 1,5 kg x 4**

Producto en pasta a base de corteza de limón molida.



Dosificación: 10-20 g/kg mix. Añadir a la mezcla con los demás ingredientes.

**3305753 NARANJA CN**

**Botella 1 kg x 4**

Producto en pasta a base de corteza de limón molida. Con aceite esencial de naranja.



Dosificación: 10-20 g/kg mix. Añadir a la mezcla con los demás ingredientes.



# Colorantes



## Colorantes Arconsa líquidos

3305913	AMARILLO HUEVO	Bote 750 g x 4
3305914	AMARILLO LIMÓN	Bote 750 g x 4
3305915	AZUL	Bote 750 g x 4
3300702	COLOR CAMELINA	Botella 1 kg x 15
3304716	ROJO VIVO	Botella 200 cc x 8
3304717	VERDE	Botella 200 cc x 8

Para dar color a masas, cremas y otras elaboraciones.

### Plus

- HIDROSOLUBLES
- COMBINABLE PARA OBTENER OTROS COLORES
- IDEAL PARA REPOSTERÍA Y PASTELERÍA



Dosificar según categoría de alimento.



# Decoraciones y chocolates





## Decoraciones

### 3306044 CILIEGIE AMARENATE

Cubo 3 kg x 2

Amarenas enteras deshuesadas y confitadas en jarabe aromatizado.

#### Plus

- IDEAL PARA DECORAR ELABORACIONES DE REPOSTERÍA, PASTELERÍA Y HELADERÍA
- APTO PARA CONGELACIÓN



Dosificar al gusto.

### 1440042 BIENEX

Bolsa 600 g x 12

Mix en polvo para elaboraciones con caramelo.

#### Plus

- PARA FLORENTINA Y OTRAS ELABORACIONES CON CARAMELO.
- PUEDE SER MODELADO PARA COMPOSICIONES DE CESTAS Y OTRAS FORMAS
- APORTA TEXTURA CRUJIENTE



600 g Bienex  
300 g frutos secos

Mezclar los ingredientes y dosificar. Temperatura horno: 180 °C.  
Tiempo cocción: 5-8 min. Moldear en caliente.

### 3100271 CHELLIES AMARILLO

Cubeta 2 kg x 4

### 3100288 CHELLIES ROJO

Cubeta 2 kg x 4

### 3100272 CHELLIES VERDE

Cubeta 2 kg x 4

Bolitas gelificadas para decoración.

#### Plus

- RESISTENTES AL HORNO Y A LA CONGELACIÓN
- COLORES VIBRANTES Y ALEGRES



Aplicación directa.

### 3100237 CHOCOOKIES

Cubo 1,2 kg x 2

Trozos de galleta al cacao.

#### Plus

- IDEALES PARA DECORAR
- TEXTURA CRUJIENTE



Aplicación directa.

### 3306303 DECONUBE

Bolsa 1 kg x 6

Mini nubes blancas y rosas.

#### Plus

- PARA DECORACIONES DE REPOSTERÍA, PASTELERÍA Y HELADERÍA
- APTO PARA CONGELACIÓN



Aplicación directa.

### 2839205 DECORMAIS

Caja 5 kg x 1

Maíz extrusionado para decoración.

#### Plus

- TOPPING DECORATIVO
- IDEAL PARA PANES Y BOLLERÍA
- APORTA TEXTURA CRUJIENTE



Aplicación directa.

## Otros productos

### 3300317 ANTIMOHO

Bolsa 1 kg x 10

Conservante alimentario en polvo.

**Plus**

- INDICADO COMO CONSERVANTE ALIMENTARIO
- DOSIFICACIÓN SUGERIDA:  
2 G / KG MASA



Aplicación directa.

### 3302089 ANTIFERMENTO

Garrafa 20 l x 1

Conservante alimentario líquido.

**Plus**

- INDICADO PARA LA CONSERVACIÓN DE BEBIDAS REFRESCANTES
- DOSIFICACIÓN SUGERIDA: 0.5-1 CC / L DE BEBIDA



Aplicación directa.

## LUBECA Chocolates

### 3100267 SCHOK WEISS CHIPS (BLANCO) - 33% MANTECA DE CACAO

Bolsa 2,5 kg x 4

### 3100294 GHANA SELECTION - 43% CACAO

Bolsa 2,5 kg x 4

### 3100269 IVORY COAST CHIPS DARK (NEGRO) - 60% CACAO\*

Bolsa 2,5 kg x 4

### 3100270 RATZEBURG CHIPS DARK (NEGRO) - 70% CACAO\*

Bolsa 2,5 kg x 4

Chips de cobertura de chocolate.

**Plus**

- IDEAL PARA RESPOSTERÍA Y CHOCOLATERÍA EN GENERAL.
- TEXTURA ADECUADA PARA FUNDIR Y TEMPLAR
- PRODUCTOS CON BRILLO Y FUNDIDO UNIFORME
- AROMA RICO Y COMPLETO



\*El símbolo se considera válido solo para las referencias con asterisco.





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  
info@martinbraun.es  
www.martinbraun.es