

# RUNDUMM

## Dessertpasten



## BRAUN-Pasten – für den guten Geschmack Ihrer Gebäcke.

|                        |                              |  |                         |
|------------------------|------------------------------|--|-------------------------|
| Dessertpaste Ananas    | Dessertpaste Mandarine       | Dessertpaste Schwarz-<br>wälder Kirschwasser | Royal Amaretto          |
| Dessertpaste Banane    | Dessertpaste Mandel-Pistazie | Dessertpaste Walnuss                         | Royal Marc de Champagne |
| Dessertpaste Caramel   | Dessertpaste Maraschino      | Dessertpaste Weinbrand                       | Royal Rumtopf           |
| Dessertpaste Eierlikör | Dessertpaste Mocca           | Dessertpaste Zitrone                         | Royal Williams-Christ   |
| Dessertpaste Erdbeer   | Dessertpaste Orange          | Haselnusscreme fein                          | Othello                 |
| Dessertpaste Himbeer   | Dessertpaste Pfirsich        | Haselnusscreme stückig                       |                         |
| Dessertpaste Kirsch    | Dessertpaste Rum             |  |                         |

### Anwendungsvielfalt der BRAUN-Pasten:

|                                |   |   |  |
|--------------------------------|---|---|--|
| <b>...in Sahne</b>             | <b>Dosierung:</b><br>40 – 60 : 1000<br>100 : 1000 | alle Dessertpasten<br>alle Royal-Pasten | <b>Herstellung:</b><br>Alaska-express-Neutral im Wasser auflösen,<br>mit der Paste abschmecken<br>und die geschlagene, ungesüßte Sahne unterheben. |
| <b>...in Creme</b>             | <b>Dosierung:</b><br>60 – 80 : 1000<br>100 : 1000 | alle Dessertpasten<br>alle Royal-Pasten | <b>Herstellung:</b><br>Creme, z. B. Bianka-Creme, herstellen<br>und mit der Paste veredeln.  |
| <b>...in Trüffeln/Pralinen</b> | <b>Dosierung:</b><br>60 – 80 : 1000<br>100 : 1000 | alle Dessertpasten<br>alle Royal-Pasten | <b>Herstellung:</b><br>Die Pasten unter die Trüffel- oder Pralinen-<br>Grundmasse mischen.   |
| <b>...in Teigen und Massen</b> | <b>Dosierung:</b><br>60 – 80 : 1000<br>100 : 1000 | alle Dessertpasten<br>alle Royal-Pasten | <b>Herstellung:</b><br>Die Teige und Massen mit der jeweiligen<br>Paste abschmecken.   |
| <b>...in Tränken</b>           | <b>Dosierung:</b><br>40 – 60 : 1000<br>100 : 1000 | alle Dessertpasten<br>alle Royal-Pasten | <b>Herstellung:</b><br>Die Paste im Läuterzucker auflösen.   |
| <b>...in Eis</b>               | <b>Dosierung:</b><br>40 – 60 : 1000<br>100 : 1000 | alle Dessertpasten<br>alle Royal-Pasten | <b>Herstellung:</b><br>Die Eismasse mit der jeweiligen Paste abschmecken.  |

Weitere Einsatzbereiche: z. B. für Toppings und Glasuren.

## BRAUN-Pasten haben Tradition in jeder Backstube auf Grund...

- ◆ ... des typischen Geschmacks
- ◆ ... der erlesenen, erstklassigen Rohstoffe
- ◆ ... des guten Preis-/Leistungsverhältnisses, da sehr ergiebig
- ◆ ... der Back- und Frosterfestigkeit
- ◆ ... der Herstellung von qualitativ hochwertigen Gebäcken
- ◆ ... der vielfältigen Produktpalette:  
fruchtig, alkoholisch, nussig, schokoladig
- ◆ ... des großen Einsatzbereichs

MARTIN BRAUN  
Backmittel und Essenzen KG  
Postfach 91 13 21  
30433 Hannover

**Fachliche Beratung:**  
Tel. (0511) 41 07 380  
Fax (0511) 41 07 389  
**Bestellung:**  
Tel. (0511) 41 07 333  
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte  
BRAUN-Produkt-Sortiment.  
Internet: [www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)  
E-Mail: [info@martinbraun.de](mailto:info@martinbraun.de)

**Rezept-Nr. 178**