



Sortimentsfolder **Alaska-express**



Alaska-express – das Original von BRAUN

Die Sahnestände Alaska-express stehen seit 1973 für beste Qualität. Das Sortiment umfasst aktuell 57 Sorten von A wie Ananas bis Z wie Zitrone, sowie diverse Spezialitäten wie Mousse au Chocolat, à la Tiramisu und à la Marzipan. Abgerundet wird diese Vielfalt u.a. durch Alaska-express Neutral, das nach Belieben mit Dessertpasten, Royalpasten, Aromen und Fruchtpürees veredelt werden kann.

Es werden überwiegend natürliche Aromen und natürliche Farbstoffe eingesetzt und einige Produkte sind bereits halal-zertifiziert. Die Produkte eignen sich zur Herstellung von Sahne- und Sahnecremefüllungen für Torten, Schnitten und Desserts. Ganz neu: Alaska-express Neutral #wenigerZucker*!

Sollten Sie in unserem umfangreichen Sortiment noch etwas vermissen, dann sprechen Sie uns jederzeit gerne an.

Ihre Vorteile mit Alaska-express:

- ▶ Absolut gelingsicher:
einfach Pulver mit der Flüssigkeit anrühren & geschlagene Sahne unterheben
- ▶ Schnitt- und frosterfest
- ▶ Umfangreiches Sortiment

**Mindestabnahmemenge:
5 x 1 kg Ihrer Wahl**



*Mit dem Mix hergestellte Sahnefüllungen enthalten bei Einhaltung des angegebenen Grundrezeptes mindestens 30 % weniger Zucker als andere neutrale Sahnefüllungen.

Sortimentsübersicht

Alaska-express

Frucht

Art.-Nr.	Produktname		Art.-Nr.	Produktname	
1403301	African Dream 1,0 kg im Beutel		1410001	Himbeer** 1,0 kg im Beutel	
1402001	Ananas 1,0 kg im Beutel		1422701	Kirsch** 1,0 kg im Beutel	
1415001	Apfel** 1,0 kg im Beutel		1439301	Kirsch-Holunder 1,0 kg im Beutel	
1442101	Banane** 1,0 kg im Beutel		1414001	Mandarine 1,0 kg im Beutel	
1453001	Blutorange** 1,0 kg im Beutel		1406901	Mango** 1,0 kg im Beutel	
1424801	Brasil 1,0 kg im Beutel		1410701	Marille** 1,0 kg im Beutel	
1404901	Cranberry 1,0 kg im Beutel		1439201	Orange-Sanddorn 1,0 kg im Beutel	
1406001	Erdbeer** 1,0 kg im Beutel		1456001	Zitrone** 1,0 kg im Beutel	
1406010	Erdbeer** 10,0 kg im Karton		1456010	Zitrone** 10,0 kg im Karton	

Grundrezept

..... 200 g **Alaska-express**
 250 g Wasser, 20–25 °C
 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt



Spezialitäten

Art.-Nr.	Produktname		Art.-Nr.	Produktname	
1410401	Apple Crumble** 1,0 kg im Beutel		1410601	NY Cheesecake** 1,0 kg im Beutel	
1412001	Cappuccino** 1,0 kg im Beutel		1413101	Pfirsich-Mascarpone 1,0 kg im Beutel	
1410501	Cookie & Cream** 1,0 kg im Beutel		1422001	Schokolade 1,0 kg im Beutel	
1424901	Hugo** 1,0 kg im Beutel		1402801	Schokolade Feinherb 1,0 kg im Beutel	
1412201	Latte Macchiato** 1,0 kg im Beutel		1431501	Stracciatella** 1,0 kg im Beutel	
1400201	Mandel-Caramel** 1,0 kg im Beutel		1410801	Torrone** 1,0 kg im Beutel	
1446701	À la Marzipan** 1,0 kg im Beutel		1452701	Vanille** 1,0 kg im Beutel	
1505001	Mousse au Chocolat 1,0 kg im Beutel		1598001	Basismix Tiramisu** 1,0 kg im Beutel	
1418001	Nuss 1,0 kg im Beutel				

Grundrezept

..... 200 g **Alaska-express**
 250 g Wasser, 20–25 °C
 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Grundrezept Mousse au Chocolat

..... 1000 g **Mousse au Chocolat**
 1000 g Wasser, kalt
 1500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt



#wenigerZucker*

Art.-Nr.	Produktname		Grundrezept
1447101	Neutral #wenigerZucker* 1,0 kg im Beutel	 125 g Alaska-express 300 g Wasser, ca. 20–25 °C 900 g Sahne, geschlagen, ungesüßt



Joghurt/Quark/Buttermilch/Molke

Art.-Nr.	Produktname	
1453601	À la griechischer Joghurt**	
	1,0 kg im Beutel	
1425001	Joghurt**	
1425010	1,0 kg im Beutel	
	10,0 kg im Karton	
1425701	Joghurt-Birne	
	1,0 kg im Beutel	
1425201	Joghurt-Erdbeer**	
	1,0 kg im Beutel	
1426001	Joghurt-Heidelbeer	
	1,0 kg im Beutel	
1424701	Joghurt-Himbeer**	
	1,0 kg im Beutel	
1419501	Joghurt-Kirsch	
	1,0 kg im Beutel	
1407301	Joghurt-Kokos**	
	1,0 kg im Beutel	
1405101	Joghurt-Limette**	
	1,0 kg im Beutel	
1405401	Joghurt-Rote Grütze**	
	1,0 kg im Beutel	



Art.-Nr.	Produktname	
1404101	Joghurt-Vanille-Maracuja	
	1,0 kg im Beutel	
1420001	Käse-Sahne**	
1420010	1,0 kg im Beutel	
	10,0 kg im Karton	
1601301	Käse-Sahne Aprikose	
	1,0 kg im Beutel	
1426101	Bottermelk-Cassis	
	1,0 kg im Beutel	
1419601	Bottermelk-Himbeer-Limette**	
	1,0 kg im Beutel	
1404001	Bottermelk-Waldfrucht	
	1,0 kg im Beutel	
1591001	Panna Cotta Orange	
	1,0 kg im Beutel	
1433201	Molke Pfirsich-Maracuja	
	1,0 kg im Beutel	

Grundrezept

.....	500 g	Alaska-express
.....	1000 g	Wasser, ca. 20 °C
.....	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt



Neutral

Art.-Nr.	Produktname	
1400001	Neutral	
1400010	1,0 kg im Beutel	
	10,0 kg im Karton	
1428005	Alaska 666	
1428010	5,0 kg im Karton	
	10,0 kg im Karton	
1432005	Sami	
	5,0 kg im Karton	

Grundrezept Neutral

.....	150 g	Alaska-express
.....	200 g	Wasser, 20–25 °C
.....	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt



Grundrezept Alaska 666

.....	30–50 g	Alaska-express
.....	100–250 g	Wasser, ca. 40 °C
.....	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Sami: 10 g auf 1 l Sahne



Saisonal

Art.-Nr.	Produktname	
1410301	Winterpflaume**	
	1,0 kg im Beutel	
1404301	Zimtstern	
	1,0 kg im Beutel	

Grundrezept

.....	0,200 kg	Alaska-express
.....	0,250 kg	Wasser, ca. 20–25 °C
.....	1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt



** Ein passendes Schoko-Dekor ist erhältlich.



mit Rindergelantine



mit Schweinegelantine

Unendliche Aromatisierungsmöglichkeiten mit Alaska-express

Aromen, pastös

- ▶ Ananas
- ▶ Banane
- ▶ Caramel
- ▶ Eierlikör
- ▶ Erdbeer
- ▶ Heidelbeer
- ▶ Himbeer
- ▶ Kirsch
- ▶ Limette
- ▶ Mandarine
- ▶ Maraschino
- ▶ Mocca
- ▶ Orange
- ▶ Passionsfrucht
- ▶ Pfirsich
- ▶ Rum
- ▶ Schwarzwälder Kirsch
- ▶ Walnuss
- ▶ Weinbrand
- ▶ Zitrone

Dosierung 40–60 : 1000



Royal-Aromen, pastös

- ▶ Royal Amaretto
- ▶ Royal Batida de Côco
- ▶ Royal Cointreau
- ▶ Royal Marc de Champagne
- ▶ Royal Praliné-Trüffel
- ▶ Royal Rumtopf
- ▶ Royal Williams Christ

Grundrezept

.....	100 g	Royal-Paste
.....	200 g	Alaska-express Neutral
.....	150 g	Wasser, 20–25 °C
.....	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt



Aromatisierende Grundstoffe

- ▶ Citronella
- ▶ Haselnusscreme, fein
- ▶ Haselnusscreme, stückig
- ▶ Lebkuchengewürz
- ▶ Orangella
- ▶ Othello
- ▶ Zimt



LeGourmet Fruchtpurees

- ▶ Ananas
- ▶ Aprikose
- ▶ Banane
- ▶ Erdbeere
- ▶ Exotische Früchte
- ▶ Grüner Apfel
- ▶ Heidelbeere
- ▶ Himbeere
- ▶ Mandarine
- ▶ Mango
- ▶ Passionsfrucht
- ▶ Rote Früchte
- ▶ Sauerkirsche
- ▶ Johannisbeere
- ▶ Weißer Pfirsich
- ▶ Williamsbirne
- ▶ Zitrone

Grundrezept

.....	1000 g	LeGourmet Fruchtpuree
.....	350–	Alaska-express Neutral
.....	400 g	
.....	1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt



Anwendungstipps

Problemlösungen Alaska-express

Problem	Grund	Lösung
Sahnefüllung gerinnt bei Joghurtanwendungen	<ul style="list-style-type: none">• Flüssigkeit zu warm	<ul style="list-style-type: none">• Flüssigkeitstemperatur ca. 20 °C beachten
Sahnefüllung zu flüssig	<ul style="list-style-type: none">• Flüssigkeit zu warm• Sahne nicht genug ausgeschlagen	<ul style="list-style-type: none">• Flüssigkeitstemperatur beachten (20 – 25 °C)• Sahne länger ausschlagen
Sahnefüllung zieht zu schnell an	<ul style="list-style-type: none">• Flüssigkeit zu kalt• Sahne zu fest	<ul style="list-style-type: none">• Flüssigkeitstemperatur beachten (20 – 25 °C)• Sahne nicht zu weit ausschlagen
Sahnegebäcke zu fest	<ul style="list-style-type: none">• Sahne zu weit ausgeschlagen• Sahnefond zu lange gerührt	<ul style="list-style-type: none">• Sahne nicht zu weit ausschlagen• Sahne vorsichtig unterheben
Sahnegebäcke nicht schnittfest	<ul style="list-style-type: none">• Flüssigkeit zu kalt• nicht ausreichend gekühlt	<ul style="list-style-type: none">• Flüssigkeitstemperatur beachten (20 – 25 °C)• nicht zu früh frosten• Absteifzeiten beachten
zu geringes Volumen	<ul style="list-style-type: none">• Sahne zu schwach oder zu stark ausgeschlagen	<ul style="list-style-type: none">• Sahne cremig ausschlagen• Fettgehalt Sahne 30 – 32 %



Tipp

3 wichtige Regeln für optimale Ergebnisse mit Alaska-express:

1. Achten Sie auf die Temperatur (20 – 25 °C)
2. Die Sahne muss cremig geschlagen sein
3. Die Sahnefüllung **vor** dem Einfrieren im Kühlschrank absteifen lassen



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317