

# Olympia-Fieber

2016

Gold für Ihre Theke



**BRAUN**

# Deutschland im Olympiefieber!

Fiebern Sie mit und holen Sie sich brasilianisches Olympia-Flair in Ihre Theke.

Für Sieger mit Sportsgeist!



Rezept Nr. 548  
AE Brasil

Alaska express Brasil  
Art.Nr. 1424801  
1,0 kg im Beutel



Dessertpaste Passionsfrucht  
Art.Nr. 1245301  
1,0 kg in der Dose

### Brasil-Schnitten

- 400 g Sahne
- 200 g Speisestärke
- 200 g Zucker
- 300 g Frucht-Top Orange
- 200 g Alaska-Express Brasil
- 250 g Eier
- 200 g Butter
- 200 g Vanille
- 200 g Schokolade
- 200 g Schokolade
- 200 g Schokolade

**NEU!**  
Der fruchtig-exotische Geschmack Brasil lässt nach Ananas, Passionsfrucht und Kiwi!

**Hinweis:**  
• Die Zubereitung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech auftragen und aufrecht abkühlen lassen.  
• Frucht-Top Orange mit einer Schicht in 1-2 cm dicke Schichten auftragen und abkühlen.  
• Nach dem Gelingen der Brasil-Schnecken abkühlen.  
• Die Schichten zu 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen und dann fertig ausbacken.

Schokoladen-Dekor  
Passion Fruit  
Art.Nr. 1705601  
240 Stück im Karton



Rezept Nr. 593/594  
DP Passionsfrucht

Schokoladen-Dekor Brasil  
Art.Nr. 1720701  
192 Stück im Karton



Deutschland-Konfetti  
Art.Nr. 1705502  
2 kg im Karton



Rezept Nr. 593/594  
DP Passionsfrucht

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

