



# Pastelería

---

CATÁLOGO GENERAL

UNA HISTORIA DE

PASA  
NOSTRO



## MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun-Gruppe se especializa en productos destinados a profesionales de pastelería, heladería y panadería, con canales de venta B2B en más de 70 países de todo el mundo.

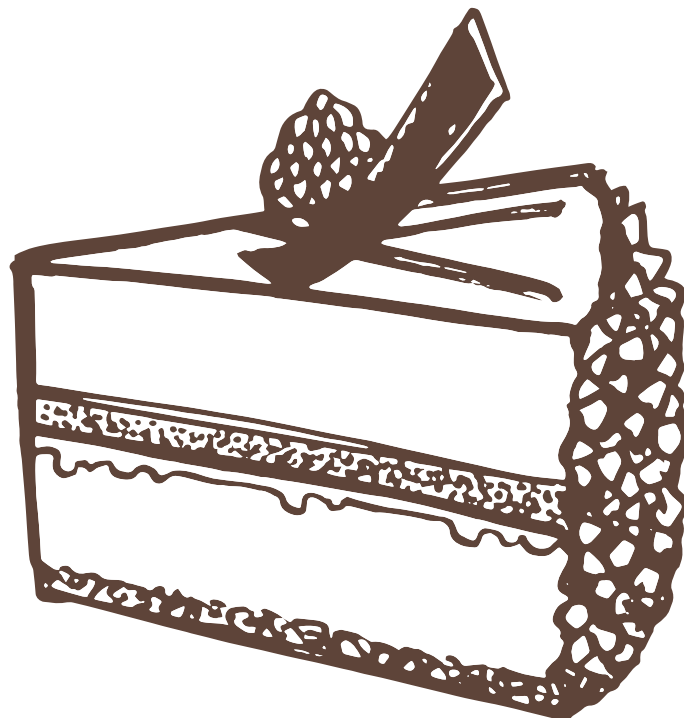
El grupo presta especial atención a la calidad de los ingredientes, a las tecnologías de procesamiento, y sobre todo, a la satisfacción del cliente.

## Braun

### UNA AMPLIA EXPERIENCIA

"Braun" es nuestra marca dedicada a la pastelería, insignia del grupo, que desde hace años disfruta de técnicos con una amplia experiencia y ofrece productos de calidad, diseñados especialmente para facilitar el trabajo de profesionales del sector.

Trabajamos con una amplia gama de referencias, que van desde semielaborados para horno, pasando por productos sin gluten, cremas, rellenos de frutas, mousses y semifríos, hasta aromas, decoraciones y glaseados, lo que 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 todos los días a garantizar, a través de sus acciones, la seguridad alimentaria y la calidad de los productos y servicios.

Solo así conseguimos nuestro máximo objetivo que es la satisfacción del cliente. Siendo uno de los líderes en el sector de preparados de pastelería y heladería, tenemos como objetivo garantizar la calidad en toda la cadena de valor y satisfacer los deseos de todos nuestros clientes, a través de la mejora continua y del control del proceso.

CERTIFICADO	DESCRIPCIÓN
IFS-2011/0030	<p>El objetivo de la Certificación IFS Food es evaluar si las actividades de procesado de un fabricante son capaces de producir productos que sean seguros, legales y que cumplan con las especificaciones del cliente. La seguridad y la calidad del producto son por tanto componentes esenciales, evaluando el producto y el proceso para asegurar el desarrollo de productos de alta calidad mediante los correspondientes procesos operativos.</p> <p>La misión de la Norma IFS va más allá de la seguridad de los productos. Su objetivo es “suministrar productos de confianza”. El certificado IFS demuestra que Martin Braun, S.A. ha implementado un sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad eficaz.</p>
ISO	<p>Esta Norma Internacional especifica los requisitos para un sistema de gestión de la calidad cuando una organización, 1) necesita demostrar su capacidad para proporcionar regularmente productos y servicios que satisfagan los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables, y 2) aspira a aumentar la satisfacción del cliente a través de la aplicación eficaz del sistema, incluidos los procesos para la mejora del sistema y el aseguramiento de la conformidad con los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables.</p>



# Índice

## MIXES EN POLVO

Bizcochos	7
Masas de levadura	7
Tartas de queso	7
Especialidades	8
Gluten Free	10

## CREMAS

Cremas en polvo	13
Cremas terminadas	13
Crema salada	14

## SEMIFRÍOS & MOUSSES

Alaska Express	17
Mousse	17

## PURÉS DE FRUTA

Confruttinatur	19
----------------	----

## RELLENOS DE FRUTA

Confrutti	21
Fruchtitop	21
Otros	21

## RELLENOS Y RECUBRIMIENTOS

Supercrem Arconsa	23
Schokobella	23
Kranfil's	23
Otros rellenos	24

## GELATINAS Y MIRROIR

Gelatinas en frío	27
Gelatinas para máquina	27
Gelatinas en caliente	27
Gelatinas especiales	27
Spiegel	28
Cristaline	28
Decor	28

## AROMAS Y PASTAS AROMAS

Aromas Arconsa	31
Aromas Braun especiales	31
Aromas para calados Arconsa	32
Pastas aromas Arconsa	32
Pastas aromas Braun	32
Raspaduras y concentrados de zumo Arconsa	32

## COLORANTES

Colorantes Arconsa en polvo	35
Colorantes Arconsa líquidos	35

## DECORACIONES Y OTROS

Decoraciones	37
Otros productos Arconsa	37
Chocolates Lubeca	38
Ingredient Chef	38

## Alérgenos y Preferencias Alimentarias

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	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 a los ingredientes del artículo, no al producto final obtenido. La información puede cambiar después de la impresión de este catálogo. Siempre consulte las especificaciones de las fichas técnicas.

A close-up photograph of several strawberry cupcakes. Each cupcake has a golden-brown base, a layer of light pink frosting, a dollop of white frosting, and a fresh strawberry on top. A white chocolate drizzle is artfully applied over the white frosting. The cupcakes are arranged on a light pink surface. In the foreground, a gold-colored fork is partially visible. The text 'Mixes en polvo' is overlaid in a white serif font within a white rectangular frame in the center of the image.

# Mixes en polvo

## BIZCOCHOS

### 1329115 BISQUISIT

Saco 15 kg x 1

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



Bizcocho:  
1000 g **Bisquisit**  
600 g huevo  
200 g agua

Plancha:  
1000 g **Bisquisit**  
650 g huevo  
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.



Bizcocho:  
1000 g **Biscao**  
600 g huevo  
200 g agua

Plancha:  
1000 g **Biscao**  
650 g huevo  
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.



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

### 1532005 QUESCAKE

Bolsa 5 kg x 1

Preparado en polvo para la elaboración de tarta de queso tradicional al horno. Queso no incorporado.



2 bases de **Mürbella** precocida  
600 g **Quescake**  
700 g agua a 30 °C  
2000 g queso tipo quark

500 g huevos  
300 g azúcar  
700 g nata montada

Receta completa disponible en [www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)

### 1532305 CHEESEQUICK

Caja 5 kg x 1

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



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 (ARCONSA)

Bolsa 1 kg x 10

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




















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

<b>1456615</b>	<b>AMERICAN COOKIES</b>	Saco 15 kg x 1
Preparado en polvo para elaborar <i>cookies</i> americanas. Admite frutos secos, aromas y colorantes.		 
1000 g <b>American Cookies</b> 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.	
<b>1490010</b>	<b>SACHER SPEZIAL-MIX</b>	Caja 10 kg x 1
<b>1490036</b>	<b>SACHER SPEZIAL-MIX</b>	Caja 3,5 kg x 1
Preparado en polvo especial para elaborar bizcocho tipo Sacher (receta austríaca).		 
700 g <b>Sacher Spezial-Mix</b> 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.	
<b>1461515</b>	<b>BRAUNIES</b>	Saco 15 kg x 1
Preparado en polvo para la elaboración de <i>brownie</i> americano.		 
2500 g <b>Braunies</b> 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.	
<b>1450115</b>	<b>FRUCHTSAND</b>	Saco 15 kg x 1
Preparado en polvo para la elaboración de <i>cakes</i> y <i>muffins</i> .		 
1000 g <b>FruchtSand</b> 600 g huevo 500 g mantequilla	Mezclar los ingredientes durante 3 min. hasta obtener una masa homogénea y dosificar. Para <i>cakes</i> : Hornear a 190-200 °C durante 30-40 min. Para <i>muffins</i> : se puede sustituir la mantequilla por aceite vegetal. Hornear a 210-220 °C durante 12-15 min.	
<b>1462025</b>	<b>MÜRBELLA</b>	Saco 25 kg x 1
Preparado en polvo para la elaboración de pasta brisa y galletas.		 
1000 g <b>Mürbella</b> 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.	
<b>3100279</b>	<b>MIX ONE</b>	Saco 15 kg x 1
Preparado para <i>panettone</i> , <i>pandoro</i> , <i>colomba</i> , roscón de reyes, y otros.		 
Recetas disponibles en <a href="http://www.martinbraun.es">www.martinbraun.es</a>		
<b>3100278</b>	<b>LIEVITO NATURALE</b>	Bolsa 1 kg x 5
Levadura natural en polvo.		  
Recetas disponibles en <a href="http://www.martinbraun.es">www.martinbraun.es</a>		
<b>1449725</b>	<b>ÉCLAIR-MIX</b>	Saco 25 kg x 1
Preparado en polvo para la elaboración de masa petisú. Fácil y rápido de usar, lo que permite grandes producciones. Desarrollo uniforme.		 
1000 g <b>Éclair-Mix</b> 1500 g agua 440 g aceite de girasol	Montar todos los ingredientes a velocidad media hasta que quede una masa lisa (aprox. 3 min.). Dejar reposar 5 min. Escudillar. Temperatura de horno: 230 °C. Tiempo de cocción: 15 min. con válvula de horno cerrada, 5 min. con válvula de horno abierta. Enfiar, rellenar y decorar.	



## ESPECIALIDADES

### 1495905 MACARONS

Bolsa 1 kg x 5

Preparado en polvo para la elaboración de *macarons*.



1000 g **Macarons**  
170-190 g agua 20°C  
Colorante líquido  
Relleno: **Kranfil's,**  
**Schokobellas, Nuss Nougat,**  
**Bianka Soft, etc.**

Batir los ingredientes durante 4 min. a velocidad media. Formar las piezas. Dejar reposar durante 30 min. Temperatura horno: 155 °C. Tiempo cocción en horno reposado: 18 min. Una vez fríos, rellenar.

### 1486903 OVASIL

Bolsa 600 g x 5

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



100 g **Ovasil**  
1000 g agua

Disolver 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.



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.



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



## GLUTEN FREE

### 3306496 MÜRBELLA GLUTEN FREE

Bolsa 1 kg x 5

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



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 1 kg x 5

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



1000 g **Bisquisit 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 1 kg x 5

Mix en polvo elaborar bizcocho tradicional casero. Sin gluten.



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 1 kg x 5

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



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.

### 3306604 TORTINO CHEESE SALÉ

Bolsa 1 kg x 5

Mix en polvo para preparar pastel de queso salado.



1000 g **Tortino Cheese Salé**  
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: 8-10 min.
























# Cremas



## CREME EN POLVO BRAUN

<b>3306363</b>	<b>BRAUNCREM</b>	Saco 10 kg x 1
Elaboración en frío. Estable a la congelación, estructura cremosa, aspecto brillante y color amarillo huevo (natural).		  
Con agua 400 g <b>Brauncrem</b> 1000 g agua Con leche 350 g <b>Brauncrem</b> 1000 g leche	Mezclar los ingredientes con el accesorio varilla con agitación rápida durante 4 min. Dejar reposar durante 15-20 min. y aplicar.	
<b>1385015</b>	<b>FRIO KALTCREME</b>	Saco 15 kg x 1
Elaboración en frío. Estable al horno y a la congelación.		
350-400 g <b>Frio Kaltcreme</b> 1000 g agua	Mezclar los ingredientes con el accesorio varilla con agitación rápida durante 4 min. Reposar durante 15 min. y aplicar.	
<b>3100252</b>	<b>KI CREMA A FREDDO</b>	Saco 10 kg x 1
Elaboración en frío. Cremosa. Estable al horno y a la congelación.		  
400 g <b>Ki Crema a Freddo</b> 1000 g agua	Mezclar los ingredientes con el accesorio varilla con agitación rápida durante 4 min. Dejar reposar durante 15-20 min. y aplicar.	
<b>3303512</b>	<b>ARCOCREM (ARCONSA)</b>	Bolsa 1 kg x 10
Elaboración en frío. Estable al horno y a la congelación.		  
350-400 g <b>Arcocrem</b> 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.	
<b>1382010</b>	<b>CREMO</b>	Saco 10 kg x 1
Elaboración en caliente. Estable al horno y a la congelación.		  
100 g <b>Crema</b> 150 g azúcar 1000 g leche	Mezclar el <b>Crema</b> con el azúcar y añadir la leche. Llevar a ebullición.	

## CREMAS TERMINADAS

<b>3305284</b>	<b>BONCREM VAINILLA</b>	Cubo 6 kg x 2
<b>3305490</b>	<b>BONCREM LIMÓN</b>	Cubo 6 kg x 2
<b>3305485</b>	<b>BONCREM CHOCOLATE</b>	Cubo 6 kg x 2
<b>3306602</b>	<b>BONCREM CAMEL SALÉ</b>	Cubo 6 kg x 2
Crema pastelera terminada, tipo artesana, lista para usar. Ideal para extender y rellenar. Horneable a baja temperatura.		   *
Aplicación directa.		 **

\*El símbolo se considera válido solo para las referencias Boncake Limón, Boncake Chocolate, Boncake Caramel Salé.

\*\*El símbolo se considera válido solo para la referencia Boncake Limón.

## CREMAS TERMINADAS

3304665 VAINICREM CN ( ARCONSA)

Cubo 20 kg x 1

Crema pastelera terminada de larga duración. Estable al horno y a la congelación.



Aplicación directa.

## CREMAS SALADAS

3305873 BECHAMEL

Bolsa 1 kg x 10

Preparado en polvo especial para la elaboración de *bechamel*, estable al horno y a la congelación.



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.









# Semifrios & Mousses



## ALASKA EXPRESS

1418001	AVELLANA*	Bolsa 1 kg x 5
1412001	CAPPUCCINO	Bolsa 1 kg x 5
1422001	CHOCOLATE	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.



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.



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. Sabor neutro.



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.



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 CHOCOLATE BLANCO	Bolsa 1 kg x 5

Preparado en polvo para la elaboración de mousse. Sencillo y rápido de preparar.



1000 g **Mousse**  
1250 g leche fría

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



# Purés de Fruta

3500117	BANANA	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500118	FRESA	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500119	FRAMBUESA	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500120	FRUTAS DEL BOSQUE	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500135	LIMÓN	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500133	MANDARINA	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500121	MANGO	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500123	MARACUYA	Bolsa aséptica 1 kg x 5
3500124	PIÑA	Bolsa aséptica 1 kg x 5

Purés de fruta con envase aséptico.



Al gusto







# 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.



Aplicación directa.

## FRUCHTITOP

3700007	MANZANA (90% FRUTA)	Cubo 5,5 kg x 1
3306618	LEMON	Cubo 3 kg x 2
3306617	ORANGE	Cubo 3 kg x 2

Rellenos de fruta. Aptos para aplicación al horno y en frío.



Aplicación directa.

\*El símbolo se considera válido solo para las referencias "Lemon" y "Orange".

\*\*El símbolo se considera válido solo para las referencias "Manzana".

## OTROS

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

Preparado en polvo para usar como espesante. Ideal para preparar salsas en frío. También absorbe la humedad de la fruta congelada para decoración.



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  
&  
Recubrimientos**

## SUPERCREM ARCONSA

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.



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

Crema para relleno, baño y decoración. Lista para usar.



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 "Ruby".

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

## 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
1341303	FRUTOS ROJOS	Cubo 3 kg x 2
3100266	PISTACHO	Cubo 3 kg x 2
1341603	COCONUT AND ALMOND*	Cubo 3 kg x 2
1341703	MOCCA	Cubo 3 kg x 2











Rellenos crujientes para rellenar, recubrir y decorar. Listos para usar.



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

<b>3300733 TRUFIBEL (ARCONSA)</b>	Bolsa 1 kg x 10
Preparado en polvo para elaborar trufa. Apto para la congelación.	
200 g <b>Trufibel</b> 1 l nata 200-250 g azúcar	Mezclar el azúcar con <b>Trufibel</b> e incorporar a la nata al comenzar a batir. Utilizar una vez montada la trufa.
 	
<b>3300728 NATABEL (ARCONSA)</b>	Bolsa 1 kg x 10
Estabilizante en polvo para nata. Apto para la congelación.	
20 g <b>Natabel</b> 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.
 	
<b>3301512 YEMA CONFITADA BLANDA (ARCONSA)</b>	Cubo 7 kg x 2
Yema confitada lista para usar.	
Al gusto.	Aplicación directa.
  	
<b>1335203 GELATELLA FROLLINA</b>	Cubo 3 kg x 1
Crema con trozos crujientes de pasta brisa. Para relleno y cobertura.	
Al gusto.	Aplicación directa.
 	
<b>1394006 NUSS-NOUGAT-CREME</b>	Cubo 6 kg x 1
Praliné cremoso de avellana (27%). Especial para decoraciones y rellenos.	
Al gusto.	Aplicación directa.
 	
<b>1380315 BIANCA SOFT</b>	Tina 15 kg x 1
Crema con base grasa para elaboración de crema de mantequilla ligera. Admite pastas aromas y colorantes.	
1000 g <b>Bianka Soft</b> 1000 g mantequilla/margarina 500 g líquido	Batir la mantequilla junto a <b>Bianka Soft</b> . Incorporar poco a poco el producto líquido hasta obtener una crema muy suave.
   	
<b>3100295 BRAUNFIL PLUS</b>	Cubo 6 kg x 1
Crema de relleno de cacao y 14% avellana.	
Al gusto.	Aplicación directa.
  	
<b>3305390 DULCE DE LECHE REPOSTERO (ARCONSA)</b>	Cubo 7 kg x 1
Dulce de leche ideal para rellenos y decoraciones.	
Al gusto.	Aplicación directa.
  	
<b>1336107 SPALMELLA PISTACCHIO</b>	Cubo 7 kg x 1
Crema de relleno con 17% de pistacho.	
Al gusto.	Aplicación directa.
 	







**Gelatinas  
& Mirroir**

## GELATINAS EN FRÍO

**3305833 BRAUNGEL FRÍO**

Cubo 4 kg x 2

**3305834 BRAUNGEL FRÍO**

Cubo 7 kg x 2

Gelatina transparente y brillante. Cremosa, de aplicación fácil y directa. Ideal para tartas, semifríos, baños de fruta y brillo de bollería.



Aplicación directa.

## GELATINAS PARA MÁQUINA

**3305835 BRAUNGEL SPRAY**

Bag in box 12 kg x 1

Gelatina líquida ideal para máquina.



Aplicación directa con máquina.

## GELATINAS EN CALIENTE

**3305836 BRAUNGEL C 40 MANZANA**

Cubo 6 kg x 2

**3306467 BRAUNGEL C 40 MANZANA**

Cubo 13,5 kg x 1

Gelatina en caliente con elevado poder de gelificación y admisión de agua. Sabor a manzana.



Admisión máxima de agua: 30-40%

**3306468 BRAUNGEL C 40 NEUTRO**

Cubo 13,5 kg x 1

Gelatina en caliente con elevado poder de gelificación. Sabor neutro.



Admisión máxima de agua: 30-40%

**3306466 BRAUNGEL C 20 MANZANA**

Cubo 13,5 kg x 1

Gelatina en caliente con elevado poder de gelificación. Sabor manzana.



Admisión máxima de agua: 10-20%

**3306469 BRAUNGEL C 20 BRILLO MANZANA**

Cubo 13,5 kg x 1

Gelatina en caliente con elevado poder de gelificación. Sabor manzana. Acabado brillante.



Admisión máxima de agua: 10-20%

## GELATINAS ESPECIALES

**3306144 GEL BUFFET**

Bolsa 1 kg x 10

Producto en polvo para la elaboración de gel salado. Fácil preparación.



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.



## GELATINAS ESPECIALES

**3303737 GELISAL (ARCONSA)**

Cubo 6 kg x 2

Gelatina en caliente. Para elaboraciones saladas.



Admisión máxima de agua: 10%

## SPIEGEL

**3306621 IVORY**

Cubo 3 kg x 2

**3305918 CAMELO**

Cubo 3 kg x 2

**3305401 CHOCOLATE**

Cubo 3 kg x 2

**3305402 FRESA**

Cubo 3 kg x 2

**3305403 LIMÓN**

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

**3306603 MILK CHOCOLATE**

Cubo 3 kg x 2

Glaseados para baños y decoraciones de pastelería y repostería.  
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 CAMELO**

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

Cremas delicadas y cremosas con efecto espejo. Aplicación directa.  
Ideales para decorar semifríos y tartas.



Dosificar al gusto.

Aplicación directa.

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

## DECOR

**3305727 GOLD**

Tarro 1,5 kg x 4

Pastas concentradas con efecto metalizado. Ideal para decorar y marmolear semifríos,  
tartas y postres.



Dosificar al gusto.

Aplicación directa o mezclar con glaseados para un aspecto brillante.







Aromas  
& 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
3300259	VAINILLA SILVER	Botella 1 kg x 2
3305921	VAINILLA CRISTALIZADA	Bote 700g x 4

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 todo tipo de masa.




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 la referencia 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. Alta calidad y baja dosis. Para tartas y todo tipo de masas.		
Dosis recomendada: 10-15 g / 1000 g		Añadir a la mezcla con los demás ingredientes.
FRESA SILVER/ LIMÓN CN/ LIMÓN SILVER/ NARANJA CN: 7-10 g / 1000 g		

\*El símbolo se considera válido solo para la referencia con asterisco.

## PASTAS AROMAS BRAUN

1275001	DESSERT PASTE MOCA	Bote 1 kg x 1
Pasta aromatizada para tartas y masas.		
40-60 g / 1000 g	Añadir a la mezcla con los demás ingredientes.	

## RASPADURAS Y CONCENTRADO DE ZUMO ARCONSA

3300593	CONCENTRADO NARANJA JA-60	Botella 1 x 8
3305754	LIMÓN CN	Bote 1,5 kg x 4
3305753	NARANJA CN*	Bote 1,5 kg x 4
Corteza natural molida y azucarada.		
Al gusto	Añadir a la mezcla con los demás ingredientes.	

\*El símbolo se considera válido solo para la referencia con asterisco.





# Colorantes



## COLORANTES ARCONSA EN POLVO

<b>3305913</b>	<b>AMARILLO HUEVO</b>	Bote 750 g x 4
<b>3305914</b>	<b>AMARILLO LIMÓN</b>	Bote 750 g x 4
<b>3305915</b>	<b>AZUL</b>	Bote 750 g x 4
<b>3305916</b>	<b>ROJO FRESA</b>	Bote 750 g x 4
<b>3305919</b>	<b>ROJO VIVO</b>	Bote 750 g x 4
<b>3305920</b>	<b>VERDE</b>	Bote 750 g x 4

Para dar color a bizcochos, galletas, cremas y otras elaboraciones de pastelería. Hidrosolubles.



Dosificar según categoría de alimento.  
Para colorantes naturales, dosificar al gusto.

## COLORANTES ARCONSA LÍQUIDOS

<b>3304711</b>	<b>AMARILLO HUEVO</b>	Botella 200 cc x 8
<b>3304712</b>	<b>AMARILLO LIMÓN</b>	Botella 200 cc x 8
<b>3304713</b>	<b>AZUL</b>	Botella 200 cc x 8
<b>3300702</b>	<b>COLOR CAMELINA</b>	Botella 1 kg x 15
<b>3304716</b>	<b>ROJO VIVO</b>	Botella 200 cc x 8
<b>3304717</b>	<b>VERDE</b>	Botella 200 cc x 8

Para dar color a bizcochos, galletas, cremas y otras elaboraciones de pastelería. Hidrosolubles.



Dosificar según categoría de alimento.





# Decoraciones



## DECORACIONES

### 3306044 CILIEGIE AMARENATE

Cubo 3 kg x 2

Amarenas enteras deshuesadas y confitadas, en jarabe aromatizado.



Dosificar al gusto.

### 1440042 BIENEX

Bolsa 600 g x 12

Preparado en polvo para la elaboración de Florentina.



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. Resistentes al horno y a la congelación.



Aplicación directa.

### 3100237 CHOCOOKIES

Cubo 1,2 kg x 2

Trozos de galleta al cacao.



Aplicación directa.

### 3306303 DECONUBE

Bolsa 1 kg x 6

Nubecitas rosas y blancas.



Aplicación directa.

### 2839205 DECORMAIS

Caja 5 kg x 1

Maíz extrusionado para decoración.



Aplicación directa.

## OTROS PRODUCTOS ARCONSA

### 3300317 ANTIMOHO

Bolsa 1 kg x 10

Conservante alimentario en polvo.



Aplicación directa.

### 3302089 ANTIFERMENTO


Garrafa 20 l x 1

Conservante alimentario líquido.




Aplicación directa.

## OTROS PRODUCTOS

<b>2835310 GARANTA AGRATURALE</b>	Bolsa 10 kg x 1
Mejorante natural en polvo, sin emulgentes, para pan y bollería.	
	

## LUBECA CHOCOLATES

<b>3100267 SCHOK WEISS CHIPS (BLANCO) - 33% MANTECA DE CACAO</b>	Bolsa 2,5 kg x 4
<b>3100294 GHANA SELECTION - 43% CACAO</b>	Bolsa 2,5 kg x 4
<b>3100269 IVORY COAST CHIPS DARK (NEGRO) - 60% CACAO*</b>	Bolsa 2,5 kg x 4
<b>3100270 RATZEBURG CHIPS DARK (NEGRO) - 70% CACAO*</b>	Bolsa 2,5 kg x 4
Chips de cobertura de chocolate.	
	

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

## Ingredient Chef

<b>3306567 GOMA XANTANA</b>	0,6 x 4
Espesante, estabilizador de emulsiones.	
	
<b>3306568 GELATINA BOVINA</b>	0,6 x 4
Gelificante de origen animal.	
	
<b>3306569 GLUCOSA EN POLVO</b>	0,6 x 4
Aporta sabor dulce moderado. Bajo poder endulcorante, medio poder anticongelante.	
	
<b>3306570 AGAR AGAR</b>	0,6 x 4
Gelificante de origen vegetal. E-406	
	
<b>3306583 PECTIN-CHEF</b>	0,6 x 4
Pectina y fosfatos sobre soporte de glucosa. Espesante.	
	
<b>3306572 DEXTROSA</b>	0,8 x 4
Aporta sabor dulce moderado. Incrementa dulzor y propiedades anticongelantes.	
	
<b>3306584 ALGINATE-CHEF</b>	0,8 x 4
Estabilizante, emulsionante y gelificante. Ideal para hacer esferificaciones y aportar cremosidad.	
	

# Ingredient Chef

## 3306574 ALBÚMINA

0,4 x 4

Proteína aislada de clara de huevo.



## 3306575 CARRAGEENAN-CHEF

0,8 x 4

Carragenano y goma garrofín sobre soporte de glucosa.  
Mezcla de estabilizantes.



## 3306576 ALMIDÓN DE MAÍZ

0,8 x 4

Espesante para salsas, cremas, chocolates a la taza.



## 3306577 CACAO PURO

0,6 x 4

100% cacao en polvo desgrasado y alcalinizado.







**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  
E-mail: [info@martinbraun.es](mailto:info@martinbraun.es)  
[www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)