



BRAUN

CATALOGUE GÉNÉRAL

*Les ganaches
et glaçages
pour réussir*





L'expertise Braun

Braun est une marque de notoriété internationale depuis 1931 dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie mais ne signe qu'une sélection réduite de produits en France : ganache, pâte à glacer, pâte aromatique, mousse... Principalement déclinée autour du chocolat, elle offre de nombreuses possibilités d'applications.

Braun est une marque de la société Condifa qui commercialise quelques 300 références réparties sous 5 marques ayant chacune leur domaine de compétence :



Les ingrédients pâtisseries



Les ingrédients de panification



Les ganaches et glaçages



Les ingrédients pour glace



Les arômes

Ganaches, glaçages & pâtes aromatiques

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
STABICHOC <i>Crème de fourrage cacao-noisette</i>	1-42-008213	Seau 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Prête à l'emploi. • Goût chocolat noisette. • Pâte onctueuse facile à travailler. • Stable à la cuisson.
SCHOKOBELLA <i>Crème saveur chocolat souple pour ganache, glaçage ou décor</i>	1-42-008191	Seau 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Prête à l'emploi. • Bon goût de chocolat noir. • Permet l'ajout d'arômes et d'alcools. • Supporte la surgélation.
CAOKREM <i>(50% de cacao) Pâte de cacao amer</i>	1-42-008192	Seau 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Prête à l'emploi. • Non sucrée, permet un dosage de sucre indépendant.



Farines composées & garnitures

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
BISCUILLER <i>Préparation pour biscuit cuiller</i>	1-42-008077	Carton 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Produit moelleux. • Beau volume. • Longue conservation après cuisson.
FLORENTIN <i>Préparation pour Florentin et nougatine</i>	1-42-010693	Carton 7,2 kg (12 sachets 600 g)	<ul style="list-style-type: none"> • Excellente base pour Florentins. • Bonne couverture pour les nids d'abeilles.
NOSETTO <i>Préparation pour fourrage noisette</i>	1-42-008718	Carton 12 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en œuvre simple et rapide : ajout d'eau ou de lait. • Idéal en cuisson, peut s'utiliser à froid.
MOUSSE PARFUM CHOCOLAT	1-42-008082	Carton 5 kg (5 sachets 1 kg)	<ul style="list-style-type: none"> • Facile et rapide d'utilisation : mousse prête en 5 minutes.





fédère les marques



Condifa S.A.S. - 28-30, rue La Fayette - BP 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - www.condifa.fr