



GERMANIA Infolyer 2022.12

B.V.S. 3 kg, 10 kg • Rindergelatine • 540 Tage MHD
Das ideale Gelatineerzeugnis, auch für Panna Cotta. Leicht dosierbar.

Vega-San 2½ kg • vegan • Pektin-Carrageen • 540 Tage MHD
Der neutrale Sahnefond, der ohne Gelatine bindet. Schnitffeste Struktur und doch zartschmelzend. Für den Froster geeignet.

Germania-Vollei 7½ kg • Hühnerei • vegetarisch • clean label
Schnell lösliche Eipulvermischung für alle Volleirezepte. Sichere und einfache Vorratshaltung.

Makrofix® 1 kg, 10 kg • vegetarisch • Milcheiweiß • Reisquellmehl
Binde- und Frischhaltemittel zur lockeren Krumen-Stabilität bei Kokos-, Nuss- und Mandelgebäcken.

Pektin-Aprikotur 5 kg, 10 kg • vegan • 400 Tage MHD
Frosterfähige und backfeste Aprikotur, besonders für Teiglinge geeignet. Einfache Herstellung der Sprühmasse.

Torta-fix® 10 kg • vegan • auch für Crêpes • 800 Tage MHD
Aufschlagkonzentrat für alle Biskuit- und Sandmassen im All-in-Verfahren. Gutes Gebäckvolumen, elastische Krumenstruktur. Gute Fettverträglichkeit, wichtig bei Kakao- und Frankfurter Masse. Vielseitige Verwendung: Waffeln, Muffin, Obstböden, Rouladen uvm.

Germania®-S 3 kg, 10 kg • Hühnereieiweiß • vegetarisch
Zucker-Eiweiß-Baiserpulver. Sofort aufschlagen und sicher backen. Hohes Volumen, guter Stand. Für alle Eiweißrezepte in der Feinbäckerei und Konditorei.



Ich brauche!

- Rezepte zu diesen Produkten
- einen Satz Produktmuster
- Ware!** Hier geht es zum [online-Bestellformular](#).

Fax 09371 696 08 oder
info@germania-backmittel.de

Ihre Anschrift:



Scan me!





Zum Einstrudeln in Sahnekreams oder als Fruchtspiegel auf der Sahnetorte.

Frucht-Topping

Früchte / Saft..... 600 g

pürieren und auf 50° C erwärmen.

Zucker..... 100 g

B.V.S...... 80 g

Zucker mit B.V.S. trocken mischen und unter die Früchte rühren.



Kokossandkuchen mit Frucht für das Frühjahr um die Wartezeit auf Sommer, Sonne, Strand und Meer zu verkürzen:

Kokos-Sandmasse

Kokosraspeln mittel oder fein..... 650 g

Germania®-S..... 140 g

Makrofix®..... 40 g

Die Zutaten trocken mischen.

Zucker KF..... 1.100 g

Wasser..... ca. 500 g

Den Zucker vollständig auflösen. Die Zuckerlösung auf 60° C temperieren. Die Trockenkomponenten dazugeben und etwa 2 min in der Maschine durchrühren.

Torta-fix®..... 500 g

Weizenmehl..... 500 g

Weizenpulver..... 400 g

Zucker KF..... 1.000 g

Germania-Vollei..... 300 g

Wasser..... 900 g

Margarine/Butter..... 1.000 g

Von allen Zutaten eine Masse im All-In-Verfahren herstellen. Rührzeit ca. 5 min.

Die Kokosmasse unter die Sandmasse ziehen und wie gewohnt in Formen einfüllen. Nach Belieben mit gehackten Mandeln bestreuen.

Für ein Backblech 60 x 20 cm 2.400 g Masse



- im Biss wie die klassische Sandmasse, aber mit leichter Kokosnote und enormer Frischhaltung
- 2 Teile Sandmasse und 1 Teil Kokosmakronenmasse mischen, ggf. das Triebmittel in der Sandmasse erhöhen
- aufs Backblech auftragen und mit Mandarinen, Ananasstücken oder dem TK-Tropic-Mix bestreuen
- nach dem Backen mit Germania Pektin-Aprikotur abglänzen und mit ein paar ungerösteten, groben Kokosraspeln veredeln

TIPP:

- die Flüssigkeit in der Rezeptur durch Orangen- oder Multivitaminsaft ersetzen
- übers Jahr auch hervorragend mit Pflaumen, roten Johannisbeeren oder Sauerkirschen

