



Germania Ami-fix

*für den klassischen Amerikaner mit oder ohne ABC-Trieb ...
... für Hefefeinteig, für Stollenwölkchen, für Brownies, für Quarkstollen
und für Hefequarkteig*

Germania Ami-fix 9 kg • vegetarisch • Milcheiweiß • 540 Tage MHD

Speziell abgestimmtes Aufschlagkonzentrat für Amerikaner. Die Masse ist frost- und taustabil mit langer Verarbeitungstoleranz. Maschinengängig für Dosier- und Dressieranlagen. Lange Haltbarkeit.

Hefequarkteig

Weizenmehl.....	2.500 g
Ami-fix.....	500 g
Backmargarine.....	500 g
Zucker.....	550 g
Quark.....	350 g
Salz.....	45 g
Hefe.....	300 g
Wasser.....	700 g
Eier.....	300 g

Hefefeinteig

Weizenmehl.....	2.500 g
Ami-fix.....	500 g
Backmargarine.....	525 g
Zucker.....	525 g
Salz.....	45 g
Hefe.....	300 g
Wasser.....	800 g
Eier.....	300 g



Aus den Zutaten einen Hefeteig im All-In Verfahren herstellen. Auf Wunsch Vanille- und Zitronenaroma zusetzen.

Ich brauche!

- Muster und Rezepte zu GERMANIA Ami-fix
- Muster-Satz zu den Erdbeerzeit-Produkten
- Ware!** Hier geht es zum [online-Bestellformular](#).

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

Ihre Anschrift:



Germania Produkte für eine erfolgreiche Erdbeer-Saison 2023!

Germania Erdbeer-Saftbinder

- für Erdbeer- und Erdbeer-Rhabarber-Fruchtfüllungen für Blechkuchen, Sahnetorten, Plunder- und Blätterteigtaschen
- für Erdbeer-Fruchtgrützen und -Fruchtsoßen; Verwendung als Erdbeer-Kaltsaftbinder und für gekochte Fruchtfüllungen
- und außerdem gegen das Durchweichen der Erdbeerkuchen und zum Abstauben gewachster Erdbeeren



Germania Gelier-Pektin

- für hausgemachte Erdbeer-Fruchtaufstriche zum Füllen von Siedengebäcken und Croissants
- in dekorative Gläser gefüllt zum Verkauf oder als saisonales Highlight auf dem Frühstücksbuffet
- zahlreiche Abwandlungen wie Erdbeer-Eierlikör, Erdbeer-Champagner, Erdbeer-Vanille möglich



Germania Erdbeer-Gel

- unterstreicht die natürliche Farbe der Erdbeere und rundet den Fruchtgeschmack ab
- herkömmlich als Koch-Tortenguss oder über alle Geleesprühgeräte zu verarbeiten
- auch geeignet für Wackelpuddingdesserts oder zur Herstellung von Gel-Dekoren



Germania B.V.S.

- zur Herstellung eines Erdbeer-Fruchtpürees zum Einstrudeln in Sahne- und Quarkmassen
- dieses Erdbeer-Fruchtpüree kann auch als Fruchtspiegel aufgetragen werden
- zur Herstellung eines Erdbeer-Panna Cottas fürs Café oder als „to go“-Dessert.



Scan me!

ALLES über die Germania Produkte