



Sauerkirschen, Schokolade, Rote Trauben, Gewürze
... und noch viel mehr Ideen für die kalte Jahreszeit!

► Saftiger Gewürzkuchen mit Sauerkirschen, Kirschegelee und Pistazien

Gewürzschnitte

Torta-fix®	200 g
Weizenmehl Type 550	300 g
Zucker	400 g
Öl	125 g
Eier	400 g
schwarzer Kaffee	100 ml
Kakaopulver	25 g
Lebkuchengewürz	7 g
Zimt	3 g



TIPP:

- als Belag eignen sich Sauerkirschen
- nach dem Backen mit **Kirsch-Gel** abglänzen und mit Pistazien bestreuen

Kirsch-Gel

Germa-Gel® TK50	50 g
Zucker	300 g
Kirschsafft	1 l

TIPP:

- Kirsch-Gel als Dessert abfüllen
- ein paar Sauerkirschen dazugeben
- mit Schaummasse ausgarnieren
- etwas Zimt und ein paar Pistazien als Dekor



Schaummasse für Schaumrollen

I.	Germania®-S	130 g
	Kristallzucker KF	800 g
	Wasser	1.000 g

Germania®-S und Wasser aufschlagen, danach den Kristallzucker dazugeben.

II.	Wasser	500 g
	Kristallzucker KF	1.600 g

zusammen verrühren und zu Kettenflug kochen (entspricht 95 °R oder 118 °C).

Danach die eingedickte Zuckerlösung in dünnem Strahl in den fest aufgeschlagenen Eiweiß-Schaum geben.

Die Masse solange ausschlagen bis sie abgekühlt ist.





Traubentörtchen auf *richtig schokoladiger* Schokoroulade, mit Schaummasse und Rotweingelee

Schokorouladenmasse

Torta-fix®	300 g
Weizenmehl Type 550.....	300 g
Kristallzucker	500 g
Kakaopulver 10 - 12 % stark entölt.....	60 g
Ei	750 g
Wasser	230 g



TIPP

Damit es richtig schokoladig wird:
200 g Schokodrops zum Schluss unterheben

Rotweingelee

Germa-Gel® TK50	50 g
Zucker	300 g
Burgunder	200 ml
Wasser	800 ml



- für einen noch intensiveren Rotweingeschmack kann die Rezeptur auf maximal 1:1 (Burgunder:Wasser) angepasst werden.
- Kirsch- und Rotweingelee können herkömmlich als Kochgel zubereitet oder über alle Geleesprühgeräte aufgetragen werden.

Optionen:

Produktmuster? Rezepte? Mehr Ideen? Noch Fragen offen?

info@germania-backmittel.de + 09371 2488 auch WhatsApp

