



GERMANIA Infolyer 2024.02

DIE IDEE:

Der „süß-sauer“-Kontrast in der Dinkel-Biskuitrolle mit Zitronensahne und Erdbeerfüllung!!!



- Die Zitronensahne mit [GERMANIA Sahnefond Zitrone](#), fruchtig-zitronig und erfrischend
- Die Fruchtfüllung mit [GERMANIA Erdbeer-Saftbinder](#) für natürlichen Erdbeer-Geschmack

Biskuitböden

- hell -

Torta-fix® Dinkel	300 g
Dinkelmehl Type 630	300 g
Zucker	400 g
Ei	600 g
Wasser	250 g

TIPPS:

- Die Zitronenrolle spitz zulaufend schneiden = Tortenstückoptik für höheren Erlös
- Zitronenrollenscheiben legen, mit Früchten, Sahne, Mandeln garnieren als Sahnedessert
- Aus Zitronensahne und Erdbeerfüllung ein Schichtdessert herstellen ► „to go“-geeignet ◀

Unsere Empfehlungen für die 2024er Erdbeer-Saison:

- GERMANIA [Erdbeer-Gel](#) als Kochgel, über alle Geleesprühgeräte und als Dessert
- GERMANIA [Erdbeer-Saftbinder](#) für Frucht-Füllungen, Frucht-Grützen und Frucht-Soßen
- GERMANIA [Gelier-Pektin](#) für Erdbeer-Fruchtaufstriche, clean label und ohne Palmfett



Erdbeer-TIPP:

Stellen Sie mir dem GERMANIA Erdbeer-Saftbinder eine Füllung aus 60 % Rhabarber und 40 % Erdbeeren für Teigtaschen, Plunderkämme, Blätterteigdreiecke, Strudel, Blechkuchen oder als Füllung für Zitronen- und Vanillesahne-Torten her

Noch Fragen offen? Mehr Ideen? Kostenloses Produktmuster?
info@germania-backmittel.de oder 09371 2488 auch WhatsApp

**ALLES über die
 Germania Produkte**



Scan me!