







300 g

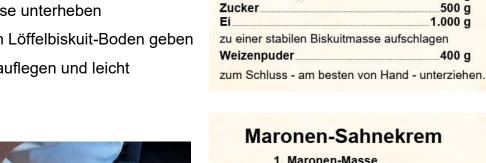
400 g

GERMANIA Infoflyer 2025.9

Löffelbiskuit

Maronensahne? Löffelbiskuit? Warum eigentlich nicht!

- zwei Löffelbiskuit-Böden aufdressieren, zuckern und abbacken
- mit Germania Torta-fix oder Germania Torta-fix Dinkel
- die Maronen in Milch und Sahne köcheln, dann pürieren
- die geschlagene Sahne mit Germania B.V.S. abbinden
- danach die p
 ürierte Maronenmasse unterheben
- die Maronensahne auf den ersten Löffelbiskuit-Boden geben
- den zweiten Löffelbiskuit-Boden auflegen und leicht absieben



Torta-fix®

Weizenmehl Type 550...





Maronen-Sah	nekrem
1. Maronen-Mass	se
Maronen	250 g
Sahne	
Milch	125 g
Zucker	25 g
Vanille	
2. Maronen-Sahr	ie
B.V.S.	150 g
Zucker	150 g
Wasser ca. 50°C	250 g
Maronenmasse	625 g
Mascarpone	250 g
Schlagsahne	

TIPPs:

- Maronensahne als Kleinkuchen, runde Torte oder Blechkuchen
- Maronensahne zum Füllen von Windbeuteln, Hippenrollen etc.
- Maronensahne in Kombination mit leicht sauren Beerenfrüchten
- Maronensahne in Abwandlung als Maronen Panna Cotta

... to be continued!



Sind bei euch noch Fragen offen? Ein Produktmuster-Set zum Testen? info@germania-backmittel.de

09371 2488 auch WhatsApp



