



Germania



GERMANIA Infolyer 2025.9

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 pürierte Maronenmasse unterheben
- die Maronensahne auf den ersten Löffelbiskuit-Boden geben
- den zweiten Löffelbiskuit-Boden auflegen und leicht absieben



Löffelbiskuit

Torta-fix®	300 g
Weizenmehl Type 550	400 g
Zucker	500 g
Ei	1.000 g

zu einer stabilen Biskuitmasse aufschlagen

Weizenpulver 400 g

zum Schluss - am besten von Hand - unterziehen.



Maronen-Sahnekrem

1. Maronen-Masse

Maronen	250 g
Sahne	250 g
Milch	125 g
Zucker	25 g
Vanille	

2. Maronen-Sahne

B.V.S.	150 g
Zucker	150 g
Wasser ca. 50°C	250 g
Maronenmasse	625 g
Mascarpone	250 g
Schlagsahne	1.000 g

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



germania-backmittel.de

Germania Backmittel Fritz Preller KG

Von-Stein-Straße 9 • 63897 Miltenberg

Telefon 0 93 71 - 24 88 • Fax 0 93 71 - 6 96 08

E-Mail info@germania-backmittel.de