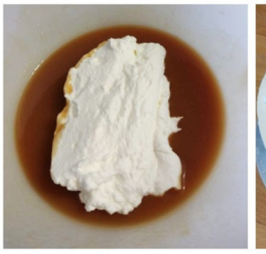
GERMANIA Infoflyer 2026.11

GERMANIA … Lebkuchen oder Karamell ??? **Beides** !!!

Die winterliche Karamell-Sahnetorte mit Lebkuchen-Dekor



- fluffiger Schoko-Tortenboden mit Lebkuchengewürzen
- Karmell-Sahne mit Germania B.V.S. und selbst gekochtem Karamell
- Lebkuchenteig zum Ausrollen und Ausstechen der Dekore

Biskuitböden

- dunkel -

Torta-fix®	300 g
Weizenmehl Type 550	300 g
Zucker	500 g
Kakaopulver 10 - 12 % stark entölt	50 g
Ei	500 g
Wasser	300 g

Lebkuchenteig

Honig verflüssigt	1.000 g
Zucker	700 g
Backmargarine	300 g
Eier	200 g
Weizenmehl Type 550	2.000 g
Makrofix®	120 g
Kakao	280 g
Lebkuchengewürz	70 g
Ammonium, ABC-Trieb	50 g

Karamell-Sahne

Grundrezeptur Karamell

Zucker	150 g
Wasser	60 ml
Salz	Prise
Butter	50 g
Sahne	80 g

Sahnefond

B.V.S.	80 g
Zucker	50 g
Wasser ca. 50°C	120 g
Karamell Grundrezeptur	
Schlagsahne	1.000 g

TIPPs:

- Beim Dekor mal abwechseln mit Printen- oder Gewürzmürbeteig
- Die Karmellsahne harmoniert mit der Pflaumen-Fruchtfüllung
- „to go“ als Schoko-Cupcake mit Karamellsahne-Topping und Dekor
- als Schichtdessert mit Dekor im Feinkost- oder Recup-Becher

REZEPTE:

Die detaillierten Rezepte als PDF-Datei per Mail

► Zur GERMANIA Produktübersicht

Noch Fragen? Noch mehr Ideen?
Produktmuster? Rezeptmappen?
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