Sahnefonds mit Rindergelatine

GERMANIA Infoflyer 2022.02

Neutral-Sahnefond

3 kg _____

auch im Umkarton
4 x 3 kg lieferbar

Erdbeer-Sahnefond

3 kg _____

auch im Umkarton
4 x 3 kg lieferbar

Himbeer-Sahnefond

3 kg _____

auch im Umkarton
4 x 3 kg lieferbar

Zitronen-Sahnefond

3 kg _____

auch im Umkarton
4 x 3 kg lieferbar

Bitte ankreuzen und dann senden an **Fax 09371 696 08**
oder info@germania-backmittel.de

- ○ Neutral-Sahnefond
- ○ Erdbeer-Sahnefond
- ○ Himbeer-Sahnefond
- ○ Zitronen-Sahnefond
- ○ Sahnefond-Rezeptsammlung

Ihre Anschrift:

Sahnefond von Germania

Neutral * Erdbeer * Himbeer * Zitrone

Clean-Label - wenige Zutaten - deklarationsfreundlich für die handwerkliche Herstellung

Geschmeidig glatte Sahnekrems mit stabilem Stand und zartem Schmelz. Hochwertig frost- und taustabil ohne Strukturverlust.

Germania-Sahnefonds für die moderne Konditorei. Mit wenigen Handgriffen in sicherer Arbeitsweise hochwertige Produkte in gleichbleibender Qualität. Die Zugabe von Pasten, Aromen, Gewürzen und Fruchtstücken ist natürlich möglich.

Dosierung 200 g/l

Grundrezeptur

Germania-Sahnefond	**200 g**
Wasser 25°C	**250 g**
geschlagene Sahne	**1.000 g**

Den Sahnefond in 25° C warmen Wasser auflösen. Die aufgeschlagene Sahne in 2 - 3 Zügen unterziehen. Torten und Desserts wie gewohnt einsetzen und zum Absteifen kühl stellen.

Zimt-Sahne

Neutral-Sahnefond	**200 g**
Wasser ca. 25°C	**200 g**
Zimt	**8 g**
Schlagsahne	**750 g**

Neutral-Sahnefond und Zimt im Wasser auflösen und durchrühren. Die geschlagene Sahne in 2-3 Zügen unter den Fond ziehen.

Kokos-Sahne

Neutral-Sahnefond	**200 g**
Wasser ca. 25°C	**250 g**
Kokosraspeln	**100 g**
Schlagsahne	**1.000 g**

Sahne wie gewohnt aufschlagen und in den letzten Zügen die Kokosraspeln unterlaufen lassen. Neutral-Sahnefond im Wasser auflösen. Die geschlagene Sahne in 2-3 Zügen unter den Fond ziehen.

Früchte-Sahnetorte

Neutral-Sahnefond	**200 g**
Wasser ca. 25°C	**250 g**
Früchte frisch oder aufgetaut	**300 g**
Schlagsahne	**750 g**

Neutral-Sahnefond im Wasser auflösen, Früchte dazugeben und durchrühren. Die geschlagene Sahne in 2-3 Zügen unter den Fond ziehen. Wie gewohnt einsetzen.

Germania Backmittel Fritz Preller KG · Miltenberg/Main · Tel. 09371-2488 • info@germania-backmittel.de • germania-backmittel.de