



Rund um den Pflaumenkuchen

GERMANIA Infolyer 2022.06

Pflaumen-Gel

3 kg / 10 kg Karton

- Glanz und Versiegelung für Pflaumenkuchen und Pflaumenplunder
- als Kochgel oder über alle Geleesprühgeräte zu verarbeiten

Pflaumen-Saftbinder

5 kg / 10 kg Karton

- für frost- und taustabile, back- und schnittfeste Pflaumenfruchtfüllungen
- um das Durchweichen des Pflaumenkuchens zu verhindern
- und für Pflaumengrütze zu Desserts oder zu Waffeln

Neutral-Sahnefond

2,5 kg Karton

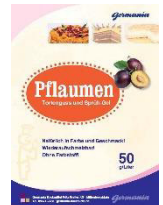
- für geschmeidig glatte, frost- und taustabile Sahnekreams
- **TIPP** Zimt- oder Kokossahne mit Pflaumenfruchtfüllung

Gelier-Pektin

3 kg / 10 kg Karton

- für Pflaumenfruchtaufstrich oder Pflaumenmus zum Verkauf im Glas
- oder zum Füllen von Berlinern, Krapfen, Kreppel, Pfannkuchen usw.

TIPP Hefeteigfladen mit Pflaumenmus gefüllt und Hefeteiggitter



Ich brauche

- einen Satz Muster „Rund um den Pflaumenkuchen“
- die aktuelle GERMANIA Produktbroschüre
- noch mehr Ideen für die Pflaumensaison
- **Ware!** Hier geht es zum [online-Bestellformular](#).

Fax 09371 696 08 oder info@germania-backmittel.de

Ihre Anschrift:





Pflaumen-Fruchtfüllung

Pflaumen-Saftbinder	150 g
Zucker	250 g
Wasser/Saft	1.000 g
Pflaumen frisch/TK	2.000 g

Pflaumen-Saftbinder und Zucker vermischen und in das Wasser oder Saft einrühren. Die Pflaumen dazugeben und vorsichtig unterziehen.

- Doppelt gefüllt: Pflaumenfruchtfüllung mit Marzipan- oder Kokosfüllmasse
- Zur Herstellung von Sahnetorten oder -schnitten mit Pflaumenfruchtfüllung
- kombiniertes Füllen von Pasteten, Schillerlocken, Strudeln, Windbeuteln

- Es können Frischobst, TK- und Konservenfrüchte verarbeitet werden
- Die Füllung kann kalt oder im Kremkocher hergestellt werden
- Sie können den Geschmack mit Aromen, Gewürzen und Spirituosen abrunden
- Für Blechkuchen, Hefeteigtaschen, Plunderkämmen, Blätterteigecken usw.



Mandelbiskuit-Boden

Torta-fix®	300 g
Weizenmehl Type 550	300 g
Kristallzucker	500 g
Mandeln gerieben	180 g
Mandeln geröstet und gehackt	20 g
Ei	500 g
Wasser	250 g

Von allen Zutaten eine Biskuitmasse im All-In-Verfahren herstellen.

Backzeit ca. **40 min** Backtemperatur **180° C** bei **geschlossenem** Zug.

Mandelbiskuit-Boden auf vorgebackenen Mürbeteigboden auflegen. Marzipanfüllmasse dünn aufstreichen. Gekochte Pflaumenfruchtfüllung auftragen und glattstreichen. Zum Schluss dünn mit GERMANIA Pflaumen-Gel abstreichen oder absprühen.

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.

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. Wie gewohnt einsetzen.

