



herbstlich



winterlich



weihnachtlich

GERMANIA Infolyer 2022.08

Germania-S

3 kg / 10 kg Karton

- Zucker-Eiweiß-Baiserpulver für Baiser, Kreams und andere Eiweißrezepte
- Sofort aufschlagen und sicher backen. Hohes Volumen.



Makrofix

1 kg / 10 kg Karton

- Binde- und Frischhaltungsmittel zur lockeren Krumenstabilität
- für Kokos-, Nuss- und Mandelgebäcke
- gute Dressierfähigkeit, gute Wasserbindung ganz ohne Abrösten



Ami-fix

9 kg Karton

- Aufschlagkonzentrat für Amerikaner.
- Die Masse ist frost- und taustabil mit langer Verarbeitungstoleranz



KäBack

7,5 kg Karton

- Käsekuchenstabilisator auf Stärkebasis
- für alle gebackene Käsekuchen



Ich brauche

- Bitte senden Sie mir zu diesen Produkten ein **Muster-Set**
- Bitte senden Sie mir die ausführlichen **Rezepte** per Mail
- **Ware!** Hier geht es zum [online-Bestellformular](#).

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

Ihre Anschrift:





Lebkuchenteig

Honig verflüssigt.....	1.000 g
Zucker.....	700 g
Backmargarine.....	300 g
Eier.....	200 g
Weizenmehl Type 550.....	2100 g
Makrofix®.....	120 g
Kakao.....	300 g
Lebkuchengewürz.....	70 g
Ammonium, ABC-Trieb.....	50 g



Brownies

Rezept für 1 Blech 60 x 20

Butter.....	450 g
Kuvertüre.....	360 g

temperieren, glattrühren und etwas abkühlen lassen.

Rührmasse

Ami-fix.....	270 g
Zucker.....	360 g
Ei.....	330 g
Nüsse gehackt.....	270 g

Prise Salz, Vanille



Weißer Nougat

Zucker.....	200 g
Honig.....	150 g
Glukosesirup.....	50 g

langsam auf 150° C erhitzen. Zeitgleich

Germania®-S.....	15 g
Wasser.....	50 g

zu festem Schnee schlagen, danach

Zucker.....	25 g
-------------	------

zugeben und weiter zu festem Schaum schlagen.

Mandeln/Nüsse/Pistazien.....	200 g
------------------------------	-------



Zimt-Sahne

Neutral-Sahnefond.....	200 g
Wasser ca. 25°C.....	250 g
Zimt.....	8 g
Schlagsahne.....	1.000 g

