



Der Vielseitige! GERMANIA Infolyer 2022.09

Germania

Torta-fix®

Aufschlagkonzentrat für Biskuit- und Sandmassen
Bessere Bräunung - Bessere Frischhaltung

All-in-Rezept	Biskuit	Schoko	Flouladen
Torta-fix	300 g	300 g	300 g
Weizenmehl	300 g	300 g	300 g
Zucker	400 g	500 g	500 g
Kakao		50 g	
Vollei	500 g	500 g	750 g
Wasser	250 g	300 g	100 g

Backtemperatur 190° C 190° C 220° C
Zug offen offen

Germania Backmittel Fritz Preller KG · Miltenberg/Kin
Tel. 09371-2488 germania-backmittel.de

Biskuitmassen, Wiener Massen, alle Arten von Sandmasse, Eierkuchen, Crêpes, Pfannkuchen, Spritzmürbteig, Waffeln, Cookies ...

Germania Torta-fix® 10 kg
oder 2 x 10 kg im Umkarton



all in - Verarbeitung / stabile Massen / lange Verarbeitungstoleranz / sehr gute Frischhaltung / maschinengängig auf Dosier- und Dressieranlagen / feinporige und elastische Krumenstruktur / Rezepte können den betrieblichen Anforderungen angepasst werden.



Germania

Torta-fix®

Sandkuchen

Torta-fix 500 g Alle Zutaten im all-in-Verfahren ca. 5 min aufschlagen.
Weizenmehl 500 g
Wasser 400 g
Zucker 1.000 g Backzeit: 45 min offener Zug
Vollei 1.200 g Backtemperatur:
Butter/Margarine 1.000 g 195° C heiss auf 180° C

Marmorkuchen

Helle Masse	Dunkle Masse
Torta-fix 500 g	Kakao 200 g
Weizenmehl 1.000 g	Milch 200 g
Zucker 1.000 g	Vollei 200 g
Vollei 1.200 g	glatzrühren
Butter/Margarine 1.200 g	und mit 1.500 g der hellen
	Zutaten im all-in-Verfahren
	Masse verrühren.
	ca. 5 min aufschlagen.
	Backzeit: ca. 45 min mit offenem Zug
	Backtemperatur: 195° C heiss auf 180° C

Germania Backmittel Fritz Preller KG · Miltenberg/Kin
Tel. 09371-2488 germania-backmittel.de



Scan me!



Ich brauche

- die Germania Produktbroschüre
- ein kostenloses Produktmuster
- die komplette Rezeptsammlung
- **Ware!** Hier geht es zum [online-Bestellformular](#).

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





Biskuitböden

Hell

Torta-fix®	300 g
Weizenmehl Type 550	300 g
Zucker	400 g
Ei	500 g
Wasser	250 g

Rühr- und Anschlagzeit 5 – 10 min

Backtemperatur 190 °C offener Zug

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

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

Die Zutatenmenge kann variabel gestaltet werden und der betrieblichen Rezeptur angepasst werden. Es kann davon ausgegangen werden, dass statt 1 kg Fertigmehl die in der Rezeptur angegebene Menge für Torta-fix, Weizenmehl und Zucker zu nehmen ist.

Rührmasse für Obstbelag

Torta-fix®	250 g
Weizenmehl Type 550	500 g
Zucker	375 g
Ei	400 g
Öl	375 g
Prise Salz	
Aroma je nach Geschmack	

Von allen Zutaten eine Biskuitmasse im All-In-Verfahren herstellen. Masse in Ringe einfüllen und mit Streuseln abdecken.

Rühr- und Anschlagzeit 5 – 10 min.

Backzeit ca. 25 min. Backtemperatur 180° C bei offenem Zug

Nach dem Backen kurz abkühlen lassen.

Obstboden aus dem Ring losschneiden, mit Ring umdrehen und mit Obst belegen. Danach mit Germa-Gel® abglänzen.



Zitronenkuchen

Torta-fix®	500 g
Weizenmehl Type 550	1.000 g
Zucker	1.000 g
Ei	1.500 g
Margarine weich	1.000 g
Schale und Saft von 6 Zitronen	

Von allen Zutaten eine Masse im All-In-Verfahren herstellen und wie gewohnt in Formen einfüllen.

Rührzeit ca. 5-10 min.

Backzeit ca. 40-50 min

Backtemperatur ca. 180°C, bei offenem Zug



Nuss-Sandkuchen

Torta-fix®	750 g
Weizenmehl Type 550	1.000 g
Zucker	1.000 g
Butterfett	1.000 g
Ei	1.500 g
Vollmilch	¼ l
Haselnüsse, gerieben	1.000 g
Bienenhonig	100 g
Prise Salz, Zitrone, Zimt	

Die gesamten Zutaten zu einer bindigen Masse rühren. In Ringformen einfüllen und bei 190°C backen. Backzeit ca. 40 min bei offenem Zug.

Nach dem Auskühlen entweder aprikotieren (z.B. mit GERMANIA-APRIKOSEN-GEL oder PEKTIN-APRIKOTUR) und glasieren oder mit Kuvertüre überziehen.

*Cantuccini ... Anisplätzchen ...
Quarkrodon ... Muffins ... Nussboden
Kokossandmasse ... Rotweinkuchen ...*