



Süßes und Leckerer für die kalte Jahreszeit

B.V.S. 3 kg, 10 kg • Rindergelatine • 540 Tage MHD
Das ideale Gelatineerzeugnis, auch für Panna Cotta. Leicht dosierbar.

Vega-San 2½ kg • vegan • Pektin-Carrageen • 540 Tage MHD
Der neutrale Sahnfond der ohne Gelatine bindet. Schnittfeste Struktur und doch zartschmelzend. Für den Froster geeignet.

Germania®-S 3 kg, 10 kg • Hühnereieiweiß • vegetarisch
Zucker-Eiweiß-Baiserpulver. Sofort aufschlagen und sicher backen. Hohes Volumen, guter Stand. Für alle Eiweißrezepte in der Feinbäckerei und Konditorei.



Ich brauche!

- Rezepte zu diesen Produkten
- ein Satz Produktmuster
- Ware!** Hier geht es zum [online-Bestellformular](#).

Ihre Anschrift:



Scan me!

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



„Italienisches Dessert meets Deutsche Weihnacht“

Panna Cotta

Sahne 1.000 g 15 min kochen
Zucker 100 g und
B.V.S 65 g trocken mischen und unter die
Sahne rühren. In passende Becher abfüllen und auskühlen lassen.
Zum Aussteifen in die Kühlung stellen.

Panna Cotta vegetarisch ohne Gelatine

Sahne 1.000 g 15 min kochen
Zucker 100 g und
Vega-San 80 g trocken mischen und unter die
Sahne rühren. In passende Becher abfüllen und auskühlen lassen.
Zum Aussteifen in die Kühlung stellen.



VARIATIONen

- Panna Cotta mit winterlicher Kirsch-Grütze oder weihnachtlicher Apfel-Fruchtsauce, veredelt mit Schokopudding oder -sauce
- Kirsch- oder Apfel- Panna Cotta durch Zugabe pürierter Früchte, dazu Schokosauce oder -pudding, mit weihnachtlichen Gewürzen abgerundet
- Wie der Keks zum Kaffee gehört hier ein Stück Lebkuchen, der Dominostein oder Spekulatius, natürlich aus der eigenen Backstube, zum deutsch-italienischen Weihnachtsdessert!
- Im Café auf einem Dessertteller angerichtet; als „to go“ – Dessert im Feinkostbecher oder im Recup-Becher mit Einweglöffel und Serviette.

Baiserblumen-Lollies mit [Heidelbeer-Fruchtbaiser](#)

Germania-S 100 g in
Wasser 500 g lösen und zu steifem
Schnee schlagen

Kristallzucker 500 g
Pudierzucker 500 g
Heidelbeer-Saftbinder 100 g

trocken vermischen und zu sehr kompaktem Schnee aufschlagen.
Holzstäbchen auf dem Backblech verteilen und Fruchtbaisermasse
mit Sterntülle in Lolliform aufspritzen

TIPPs

- Stern- oder Tannenbaum-Lollies aus Kirsch- oder Apfelbaiser, abgerundet durch weihnachtliche Gewürze, veredelt durch Absieben mit etwas Kakaopulver oder Zierschnee
- mehr Variationen durch Verwendung von Schoko-, Nuss- oder Kaffeebaiser und ausgewählten Gewürzen.

