



GERMANIA Infolyer 2023.04

Nicht einfach nur ein Sahnestandmittel –

Germania B.V.S., unser Allrounder

Germania B.V.S. ist ein bewährtes Sahnestandmittel auf Gelatinebasis zur Herstellung von frost- und taustabilen, schnittfesten Sahnekrems.

Aber [Germania B.V.S.](#) kann so viel mehr ...

- Beispielsweise Desserts

Panna Cotta, die gekochte Sahne, ein klassisches italienisches Dessert wird mit Germania B.V.S. abgebunden.

Abwandlungen entstehen, wenn Sie Fruchtstücke und / oder Fruchtpüree zusetzen oder Kuvertüre unterrühren.

- Beispielsweise gekochte Quark- und Joghurtmassen

Die Massen werden auf vorgebackene Mürbeteigböden, die mit Marmelade abgestrichen sind, aufgetragen.

Nach dem Ausgelieren mit Früchten der Saison belegen und mit unseren [Fruchtgels](#) abgelieren.

Tragen Sie eine Heidelbeer-Fruchtfüllung auf und gelieren Sie für seidigen Glanz mit [neutralem Gel](#) ab.

TIPP:

In unserer kalkulationsfreudigen [Heidelbeer-Fruchtfüllung](#) werden je ein Teil Heidelbeeren und ein Teil Wasser verarbeitet!.



[ALLES über die Germania Produkte](#)



Scan me!



- Beispielsweise Toppings

Aus frischen, pürierten Früchten stellen Sie mit Germania B.V.S. Toppings her, die in Sahnekreams eingestrudelt werden.

Tragen Sie das Topping als glatten, glänzenden Spiegel auf Sahnetorten oder die gekochten Käsemassen auf.

Ein interessantes „to go“-Dessert ergibt sich, wenn das Fruchttopping auf das ausgeleierte Panna Cotta gegossen wird.



- Beispielsweise Zitronentarte

Aus [Vollei](#), Zucker und Zitronensaft kochen wir mit Germania B.V.S. die Masse für eine fruchtig-erfrischende *tarte au citron*.

Diese Masse wird auf vorgebackenem Mürbteig aufgetragen, mit [Baisertupfen](#) dekoriert und dann im Ofen abgeflämmt.



Für einen herrlichen süß-sauer-Kontrast tragen Sie die Masse auf die o. g. Quark- oder Joghurtmassen auf.

Ich brauche!

- Ein Muster von B.V.S.
- Die Rezeptmappe zum Germania B.V.S.
- Rufen Sie mich bitte an!
- Ware!** Hier geht es zum [online-Bestellformular](#).

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

Ihre Anschrift: