



- Gekochte Käsekuchen
- Germania®-S zur Frischhaltung

GERMANIA Infolyer 2024.06

- schnell gemachte **Hingucker** aus gekochter Käsekuchenmasse mit [Germania KäBack](#)
 - etwas **Abwechslung** bekommen Sie durch die Verwendung von (fettarmem) Joghurt
 - veredelt mit selbst hergestellter **Gelee-Tortendeko** mit [GERMANIA Fruchtgels](#) oder eingefärbten [klaren Tortenguss](#)



Gekochte Käsekuchenmasse

Milch	150 g
KäBack	100 g
Butter o. Kremmargarine	250 g
Zucker	200 g
Quark	1.000 g
B.V.S.	75 g
Germania®-S	40 g
Wasser	200 g
Zucker	100 g

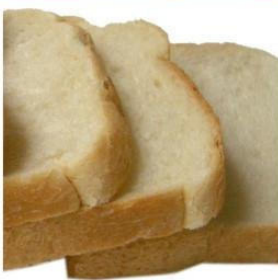
Grundrezeptur für 1 l Tortenguss

20 g	Germa-Gel
300 g	Zucker
1.000 g	Wasser
oder	
50 g	Germa-Gel TK50
300 g	Zucker
1.000 g	Wasser



TIPPS zu Germa-Gel und Germa-Gel TK50:

- für Waldmeister-Gel 800 g Wasser und 200 g Waldmeister-Sirup nehmen
- blaues Gel mit 900 g Wasser und 100 g Blue Curacao – Aroma kochen



- [Germania®-S](#) zur **Frischhaltung** bei Weizenteigen

Weißbrot

Weizenmehl Type 550	1.000 g
Wasser	580 g
Butter	50 g
Germania®-S	15 g
Hefe	35 g
Salz	20 g



Noch Fragen offen? Mehr Ideen?
 Ein Produktmuster?
info@germania-backmittel.de
 09371 2488 auch WhatsApp



**ALLES über die
 Germania Produkte**

