



Germania



GERMANIA Infolyer 2026.1

Windbeutel und Eclairs mal vollkommen anders gefüllt ...

Windbeutel und Eclairs mal vollkommen anders gefüllt ...

Himbeerfruchtfüllung aus Himbeergries und [GERMANIA Füllkrem](#)

Himbeer-Füllung

Himbeergrieß	1.000 g
Germania-Füllkrem	250 g
Zucker	100 g

Alle Zutaten glattrühren und aufkochen.

Nach dem Abkühlen ist diese Füllung dressierfähig und kann ebenfalls zum Füllen von Berliner und Croissants verwendet werden.



in Kombination mit Creme Patisserie, auch mit [GERMANIA Füllkrem](#)

Patisseriecreme

Germania-Füllkrem	150 g
Zucker	100 g
Milch	1 l

Germania-Füllkrem und Zucker in Milch anrühren und unter Rühren aufkochen.

Nach dem Abkühlen mit **350 g Creme-Margarine** in der Anschlagmaschine nochmals Aufschlagen.



► Beide Füllungen tragt ihr mit Spritzbeutel oder Dosieranlage auf!

TIPP:

- Übers Jahr mit wechselnden, saisonalen, regionalen Fruchtfüllungen ...
- Die Füllungskombi auch für doppelt gefüllte Krapfen, Berliner, Croissants ...

Noch Fragen offen oder mehr Ideen?
Support? Gemeinsames Brainstormen?
Produktmuster und Rezeptmappen?

- info@germania-backmittel.de
- 09371 2488, auch WhatsApp
- oder im [GERMANIA-Channel](#)



germania-backmittel.de

Germania Backmittel Fritz Preller KG

Von-Stein-Straße 9 • 63897 Miltenberg
Telefon 0 93 71 - 24 88 • Fax 0 93 71 - 6 96 08
E-Mail info@germania-backmittel.de