



## GERMANIA Infolyer 2021.10

### Germania-S

Zucker-Eiweiß-Baiserpulver  
für Baiser, Kreams und andere Eiweißrezepturen

10 kg \_\_\_\_\_

3 kg \_\_\_\_\_

auch im Umkarton mit 4 x 3 kg lieferbar



### Makrofix

Binde- und Frischhaltemittel  
für Kokos- und Haselnussmakronen

10 kg \_\_\_\_\_

1 kg \_\_\_\_\_

auch im Umkarton mit 12 x 1 kg lieferbar



### Himbeer-Saftbinder

für frische und gefrostete Himbeeren

10 kg \_\_\_\_\_

5 kg \_\_\_\_\_



Fordern Sie Muster an!

- [Germania®-S](#)
- [Germania Makrofix®](#)
- [Germania Himbeer-Saftbinder](#)



Ihre Anschrift:

Brauchen Sie Unterlagen und Rezepte?

- [die aktuelle Produktbroschüre](#)
- [Rezeptmappe Germania®-S](#)
- [Rezeptmappe Germania Makrofix®](#)

Bitte den gewünschten Artikel ankreuzen und dann senden an **Fax 09371 696 08**  
oder [info@germania-backmittel.de](mailto:info@germania-backmittel.de)



## Kokosmakronen

Kokosraspeln mittel oder fein.....	1.000 g
Germania®-S.....	200 g
Makrofix®.....	60 g

Die Zutaten trocken mischen.

Zucker KF.....	1.650 g
Wasser ca. 60° C.....	ca. 750 g

Den Zucker vollständig auflösen.

Die Zuckerlösung auf ca. 60° C temperieren. Die Trockenkomponenten dazugeben und etwa 2 min in der Maschine durchrühren lassen. Die Masse bis zur Dressierfähigkeit stehen lassen. Auf gewachsenen Blechen oder Backpapier bei ca. **180° C bei offenem Zug** abbacken. Bei starker Unterhitze Doppelbleche verwenden. Durch Zugabe von 10 g Honig oder 40 g Glukosesirup kann die Frischhaltung verlängert werden.



## Nussecken

ausreichend für Schnittenblech 60x40 cm

Zucker.....	1.300 g
Glukosesirup.....	50 g
Wasser.....	ca. 600 g

auf ca. 60°C erhitzen.

Haselnussgrieß geröstet.....	750 g
Biskuitbrösel.....	100 g
Makrofix®.....	35 g
Germania®-S.....	150 g

**Prise Salz, Zimt, Vanille**

trocken mischen

Bienenhonig.....	35 g
------------------	------

Trockenmischung und Bienenhonig zu den temperierten Zutaten dazugeben und kurz zu einer bindigen Masse verrühren. Mürbteigboden anbacken, mit herber Marmelade bestreichen. Masse gleichmäßig darauf verteilen.

Backzeit: **40-50 min.**

Backtemperatur: **180°C** bei offenem Zug

Nach dem Auskühlen in beliebige Stücke schneiden und mit Haselnussglasur oder Kuvertüre dekorieren.

## Himbeer-Baiser

Germania®-S.....	100 g
Wasser.....	500 g

Germania-S im Wasser lösen und zu steifem Schnee schlagen.

Kristallzucker.....	500 g
Puderzucker.....	500 g
Himbeer-Saftbinder.....	100 g

trocken vermischen und zu sehr kompakten Schnee aufschlagen. Aufschlagzeit 3 min

Mit der Sterntülle kleine Tupfen aufspritzen und bei 100° C

und offenem Zug 3 Stunden trocknen lassen.

