GERMANIA Infoflyer 2021.12

GERMANIA **Torta-fix®** ist ein an Stärke gebundener Emulgator mit kurzer Zutatenliste für Biskuit-, Wiener- und Sand-Massen, aber auch für Pfannkuchen, Spritzmürbteig, Crêpes usw., mit Margarine, Butter oder Speiseöl, zur „all in"-Verarbeitung, mit langer Frischhaltung, elastischer Krumenstruktur und langer Verarbeitungstoleranz.

Mit GERMANIA **Torta-fix®** stellen Sie alle Arten von Biskuitmassen von den klassischen Biskuitböden über Nuss- und Mandelbiskuit bis hin zu soft-saftigen Schokokapseln her. Außerdem ist GERMANIA Torta-fix® für leichte, schwere und tragfähige Sandmassen, Früchte- und Schokokuchen und knusprige Cookies hervorragend geeignet.

Alle Rezepte können Ihren betrieblichen Anforderungen und Ihren Wünschen angepasst werden. Die Verbindung aus den **Torta-fix**-Vorteilen und der Verwendung Ihrer Rohstoffe wie Eier, Fett, Zucker und Mehl ist die Voraussetzung für eigene, unverwechselbaren Rezepturen und Gebäcke.

	VE	
Torta-fix®	**10 kg**	_____

Aufschlagkonzentrat für alle **Biskuit**- und **Sandmassen** im ALL-in-Verfahren

Fordern Sie Muster an!

- ○ Torta-fix
- ○ Torta-fix Rezeptmappe
- ○ Produktbroschüre

Ihre Anschrift:

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

Germania

Leichte Masse für Frankfurter Kranz

Torta-fix® ..... 300 g
Weizenmehl Type 550 ..... 300 g
Kristallzucker ..... 400 g
Ei 600 g
Speiseöl ..... 60 g
Wasser ..... 150 g
Zitrone, Prise Salz

Aus den Zutaten im All-In-Verfahren eine Rührmasse herstellen.
Bei mittlerer Geschwindigkeit
ca. 3 -5 min aufschlagen.

Backtemperatur 200° C fallend auf 190°C bei offenem Zug

Schoko-Kapseln

Torta-fix® ..... 300 g
Weizenmehl Type 550 ..... 300 g
Kristallzucker ..... 500 g
Kakaopulver 10 - 12 % stark entölt ..... 60 g
Ei ..... 750 g
Wasser ..... 230 g

Alle Zutaten zu einer stabilen Masse aufschlagen. Dünne Kapseln auf Papier streichen und mit Schwaden bei **220°C** backen. Nach dem Backen die Schokokapseln gleich übereinander stapeln

Tipp: Bei Kakao, mit einem Kakaobutteranteil von 20 -22 % (schwach entölt), kann die Wasserzugabe etwas verringert werden.

Canatuccini

Mandeln abgezogen ..... 1.750 g
Torta-fix® ..... 500 g
Weizenmehl Type 405 ..... 2.000 g
Zucker ..... 1.800 g
Vanillezucker
Bittermandelöl
Prise Salz
Butter weich ..... 250 g
Ei ..... 1.000 g

Aus allen Zutaten im All-In-Verfahren einen Teig herstellen. Die abgezogenen Mandeln am Schluss kurz unterkneten und den Teig kühl stellen.

Aus dem gekühlten Teig gleichmäßige Stangen formen und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei **200°C 15 min** backen.

Abkühlen lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche auf das Backblech legen und nochmals **10 min** bei **200°C** backen. Die Cantuccini müssen am Schluss goldbraun sein.

Gewürzkuchen

Torta-fix® ..... 750 g
Weizenmehl Type 550 ..... 1.000 g
Zucker ..... 1.000 g
Margarine ..... 1.200 g
Eier ..... 1.200 g
Nüsse, gerieben ..... 300 g
Kakaopulver ..... 40 g
Lebkuchengewürz ..... 40 g
Zimt ..... ca. 20 g
Prise Salz

Aus allen Zutaten im All-In-Verfahren eine Rührmasse herstellen, wie gewohnt in Formen einfüllen und backen. Rühr- Anschlagzeit ca. 5 min. Nach dem Anbacken mit einem heißen, nassen Messer einschneiden, damit man einen schönen Ausbund erhält.

Backzeit ca. **40 min** bei offenem Zug
Backtemperatur **180 °C**

Nach dem Erkalten mit **PEKTIN-APRIKOTUR** abstreichen
und mit Kuvertüre oder Fettglasur überziehen.