Eiprodukte von Germania

GERMANIA Infoflyer 2022.05

Germania-S — 10 kg / 3 kg

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

auch im Umkarton 4 x 3 kg lieferbar

Germania-RS — 10 kg / 2,5 kg

Eiweiß-Zucker-Mischung ohne Zusatzstoffe

auch im Umkarton 4 x 2,5 kg lieferbar

Germania-Eigelb — 2 kg

auch im Umkarton 4 x 2 kg lieferbar

Germania-Vollei — 7,5 kg

Hier geht es zu unserem neuen online-Bestellformular.

Bestellen Sie doch einfach ein Muster. Unten ankreuzen und dann an **Fax 09371 696 08** oder info@germania-backmittel.de

- ○ Germania-S
- ○ Germania-RS
- ○ Germania-Eigelb
- ○ Germania-Vollei

Ihre Anschrift:

Eiprodukte von Germania

Germania-S® Zucker-Eiweiß-Baiserpulver 200g/l

ist ein standardisierter Rohstoff für alle Eiweißrezepturen wie Baiser, Krems, Makronen.

Sofortige Löslichkeit, schnelles Anziehen beim Aufschlagen, lange Schaumstabiltät, gesicherte Backwirksamkeit beim Backen von Teilchen und Schnitten.

Grundrezept für Eischnee ca. 1 l Eiklar

200 g Germania-S®
1.000 g kaltes Wasser

Leichte kalte Schaummasse

für Baiser-Gitter und Decken auf Obstkuchen

Germania®-S	**200 g**
Wasser	**1.000 g**

zu festem Schnee aufschlagen.

Zucker	**1.600 g**

dazugeben und zu stabilem Schnee weiterschlagen

Weizenpuder	**80 g**

zum Schluss kurz unterziehen.

Germania-RS clean-label

Germania-RS ist eine Eiweiß-Zucker-Mischung bei der wir die Zutatenliste auf das nötigste beschränkt haben. Germania-RS ist vielseitig einsetzbar und schnell löslich. Der Eischnee besticht durch ein hohes Volumen.

Grundrezept für Eischnee ca. 1 l Eiklar

150 g Germania-RS
1.000 g kaltes Wasser

Germania-Eigelb clean-label

Germania-Eigelb ist das reine pasteurisierte und sprühgetrocknete Hühnereigelb aus Bodenhaltung. Es ist als Rohstoff für Backwaren, Teigwaren, Mayonnaise und Soßen geeignet

Grundrezept für Eigelb

1 kg Germania-Eigelb in
1,25 Liter Wasser auflösen
= 2,25 Liter flüssiges Hühnereigelb
= ca. 132 Eidotter zu 17 g von 60 g Eiern

Frucht-Baiser

Wasser	**500 g**
Germania®-RS	**75 g**

zu steifem Schnee aufschlagen

Kristallzucker KF	**500 g**
Puderzucker	**500 g**
Germania Frucht-Saftbinder	**100 g**

Die Trockenkomponenten gut vermischen, nach und nach unter den Schnee rühren.
Danach 3 min. zu kompaktem Schnee aufschlagen.

Germania-Fruchtsaftbinder in den Geschmackrichtungen:
Apfel - Aprikose - Himbeer - Kirsche
Erdbeer - Heidelbeer - Pflaume

Germania-Vollei für alle Biskuit- und Sandmassen

Germania-Vollei ist eine schnell lösliche Eipulvermischung für alle Vollei-Rezepte. Schnell löslich und sofort einsatzfähig. Backen mit Germania-Vollei ergibt beste Bräunung und eine lockere und saftige Krume

Grundrezept für 1.000 g Flüssig-Ei

250 g Germania-Vollei in®
750 g kaltem Wasser auflösen