



## Rezepte GERMANIA Infolyer 2023.06

### Pflaumen-Gel

#### Grundrezeptur für 1 l Koch-Gel

50 g	Pflaumen-Gel
250 g	Zucker
1.000 g	Wasser

Pflaumen-Gel und Zucker trocken mischen und in das kochende Wasser einrühren, nochmals aufkochen, dann auftragen.

Reste gekühlt aufbewahren und bei Bedarf wieder aufschmelzen.

#### Grundrezeptur für 1 l Sprüh-Gel

50 g	Pflaumen-Gel
50 g	Zucker
1.000 g	Wasser

Pflaumen-Gel und Zucker trocken mischen, in ca. 35° C warmes Wasser einrühren, abstehen lassen. Gut durchrühren und dann ins Sprühgerät geben. Bei maximaler Temperatur und minimalem Druck verarbeiten.

### Tropic-Fruchtgel

25 g	Aprikosen-Gel	und
25 g	Pflaumen-Gel	mit
250 g	Zucker	vermischen und in
1.000 g	kochendes Wasser	einrühren

gut aufkochen lassen. Den Obstboden mit Tropic-Mix belegen und mit dem Aprikosen-Pflaumen-Gel-Mix abgellieren. Mit groben gerösteten Kokosraspeln garnieren.



### Pflaumen-Fruchtfüllung

Pflaumen-Saftbinder.....	150 g
Zucker.....	250 g
Wasser/Saft.....	1.000 g
Pflaumen frisch/TK.....	2.000 g

Pflaumen-Saftbinder und Zucker vermischen und in das Wasser oder Saft einrühren. Die Pflaumen dazugeben und vorsichtig unterziehen.

Die Füllung kann kalt hergestellt oder im Kremkocher zubereitet werden.



### Pflaumen-Fruchtgrütze

Pflaumen-Saftbinder.....	75 g
Zucker.....	250 g
Wasser/Saft.....	1.000 g
Pflaumen frisch/TK.....	2.000 g

vermischen und in einrühren. dazugeben.



## Zimtsandmasse mit Pflaumen

3 Bleche 60x40 cm

<b>Torta-fix®</b> .....	<b>500 g</b>
<b>Weizenmehl</b> Type 550.....	<b>1.000 g</b>
<b>Zimt</b> .....	<b>50 g</b>
<b>Kristallzucker</b> .....	<b>1.000 g</b>
<b>Butterreinfett</b> .....	<b>1.000 g</b>
<b>Ei</b> .....	<b>1.500 g</b>

Prise **Salz**

Alle Zutaten zu einer glatten Masse rühren. 3 Mürbteigböden 60x40 cm leicht anbacken, mit Marmelade bestreichen, Masse gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

Pflaumenhälften (TK oder frisch) auflegen, leicht mit Pflaumen-Saftbinder bestäuben und bei **200°C** backen. Nach dem Auskühlen mit GERMANIA-PFLAUMEN-GEL abglänzen und mit Hagelzucker oder gerösteten Mandeln bestreuen.



## Zimt-Sahne

<b>Neutral-Sahnefond</b> .....	<b>200 g</b>
<b>Wasser</b> ca. 25°C.....	<b>250 g</b>
<b>Zimt</b> .....	<b>8 g</b>
<b>Schlagsahne</b> .....	<b>1.000 g</b>

Neutral-Sahnefond und Zimt im Wasser auflösen und durchrühren. Die geschlagene Sahne in 2-3 Zügen unter den Fond ziehen. Wie gewohnt einsetzen.



## Kokos-Sahne

<b>Neutral-Sahnefond</b> .....	<b>200 g</b>
<b>Wasser</b> ca. 25°C.....	<b>250 g</b>
<b>Kokosraspeln</b> .....	<b>100 g</b>
<b>Schlagsahne</b> .....	<b>1.000 g</b>

Sahne wie gewohnt aufschlagen und in den letzten Zügen die Kokosraspeln unterlaufen lassen. Neutral-Sahnefond im Wasser auflösen. Die geschlagene Sahne in 2-3 Zügen unter den Fond ziehen.



## TROPIC - Fruchtfüllung

### Grundrezept Füllung

Aprikosen-Saftbinder.....	75 g
Pflaumen-Saftbinder.....	75 g
Zucker.....	250 g
Wasser/Saft.....	750 g
Tropic-Fruit-Mischung.....	2.000 g

vermischen und in zügig einrühren. unterheben.



## Kokos-Sandmasse

Kokosraspeln mittel oder fein.....	650 g
Germania®-S.....	140 g
Makrofix®.....	40 g

Die Zutaten trocken mischen.

Zucker KF.....	1.100 g
Wasser.....	ca 500 g

Den Zucker vollständig auflösen. Die Zuckerlösung auf 60° C temperieren. Die Trockenkomponenten dazugeben und etwa 2 min in der Maschine durchrühren.

Torta-fix®.....	500 g
Weizenmehl.....	500 g
Weizenpulver.....	400 g
Zucker KF.....	1.000 g
Ei.....	1.200 g
Margarine/Butter.....	1.000 g

Von allen Zutaten eine Masse im All-In-Verfahren herstellen. Rührzeit ca. 5 min.

Die Kokosmasse unter die Sandmasse ziehen und wie gewohnt in Formen einfüllen. Nach Belieben mit gehackten Mandeln bestreuen.

Für ein Backblech 60 x 20 cm 2.400 g Masse

Backzeit ca. **40 - 50 min.**

Backtemperatur ca. **190°C**, bei offenem Zug



[ALLES über die Germania Produkte](#)



Scan me!