



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

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

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

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

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

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

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

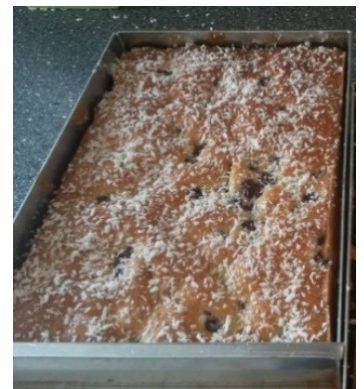
Von allen Zutaten eine Masse im All-In-Verfahren herstellen. Rührzeit ca. 5 min.

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!