



AROMEN · ESSENZEN · INVERTZUCKERCREME · LEBENSMITTELFARBEN
für das Bäcker- & Konditorenhandwerk und die handwerkliche Speiseeiszubereitung

KAROW`S FEINE REZEPTE

Joghurt- Trüffel

Rezeptur für ca. 3 Platten Hohlkörper

Zutaten Joghurt Canache:

- 500 g Sahne
- 100 g **Karow's Glukosesirup Nr. 25**
- 800 g weiße Kuvertüre
- 35 g **Karow's Aromapaste Joghurt Neutral Nr. 178**

Für eine fruchtige Joghurt Canache z.B.:

- 42 g **Karow's Dessertpaste Classic Himbeer Nr. 176** zugeben

weitere Karow Fruchtpasten:

- Dessertpaste Classic Orange Nr. 172**
- Dessertpaste Classic Kirsche Nr. 174**
- Dessertpaste Classic Cassis Nr. 169**
- Dessertpaste Classic Erdbeere Nr.175**

Herstellung :

Zuerst Sahne und **Karow's Glukosesirup Nr. 25** aufkochen, vom Herd nehmen, dann Kuvertüre und zum Schluss die Aromen unterrühren. Die Canache abkühlen lassen und in die Hohlkörper einfüllen.



Mandel-Trüffel

Rezeptur für ca. 3 Platten Hohlkörper

Zutaten Mandel Canache:

- 500 g Sahne
- 100 g **Karow's Glukosesirup Nr. 25**
- 1000 g weiße Kuvertüre
- 18 g **Karow's Mandelaroma Nr. 550**

Herstellung : siehe Joghurt- Trüffel

Holunderblüten- Trüffel

Rezeptur für ca. 3 Platten Hohlkörper

Zutaten Mandel Canache:

- 500 g Sahne
- 100 g **Karow's Glukosesirup Nr. 25**
- 800 g weiße Kuvertüre
- 150 g **Karow's Holunderblüten Aromapaste Nr. 177**

Herstellung : siehe Joghurt- Trüffel

