



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

KAROW`S FEINE REZEPTE

Pistazientrüffel

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 Konditoreipaste Pistazie Nr. 396/1**

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.

Rumtrüffel

Rezeptur für ca. 3 Platten Hohlkörper

Zutaten Mandel Canache:

- 500 g Sahne
- 100 g **Karow's Glukosesirup Nr. 25**
- 800 g Bitterkuvertüre
- 68 g **Karow's Konditoreipaste Übersee- Rum Nr. 393/1**

Herstellung :

siehe Pistazientrüffel

Nusstrüffel

Rezeptur für ca. 3 Platten Hohlkörper

Zutaten Mandel Canache:

- 500 g Sahne
- 100 g **Karow's Glukosesirup Nr. 25**
- 800 g Vollmilchkuvertüre
- 110 g **Karow's Konditoreipaste Nuss Nr. 395/1**

Herstellung :

siehe Pistazientrüffel

