



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

KAROW`S FEINE REZEPTE

Zitronen-Orangenschnitte

Rezeptur für ein Blech 20x60
extra benötigt wird ein Rührteigboden der unter Verwendung von
Karow`s Dessertpaste Classic Zitrone Nr. 173 hergestellt wurde

Zutaten Zitronensahne:

1000g Sahne
50g Zucker
20g Gelatine
70g **Karow`s Dessertpaste Classic Zitrone Nr. 173**

Zutaten Orangen-Fruchtfüllung:

550ml Orangensaft
40g Butter
80g Zucker
40g Weizenpuder
40g **Karow`s Dessertpaste Classic Orange Nr. 172**

Alle Rohstoffe zu einem Kream abbinden und diesen mit **Karow`s Fruchtsäure Nr. 5** abschmecken und mit **Karow`s Beta-Carotin Nr. 50** den gewünschten Farbton erzielen.



Zubereitung:

Die ½ der Orangen-Fruchtfüllung streifenartig auf den Rührteig auf dressieren, die Zitronensahne darüber füllen und glattstreichen. Die Schnitte gut durchkühlen lassen, zum Schluss auf die Zitronensahne die restliche Orangen-Fruchtfüllung wieder streifenartig auf dressieren und mit klarem Tortenguss die ganze Schnitte abglänzen.



Stand: 25.01.2011 MB/RO60 Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2008