



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

KAROWS FEINE REZEPTE

Orangen-Zimt-Schnitte

Rezeptur für ein Blech 20x30cm

weitere Rohstoffe: 1x Schokobiskuit 20x30cm

Orangenfüllung

0,300kg Orangensaft

0,036kg Zucker

0,015kg **Karows Dessertpaste Classic Orange Nr.172 CL**

0,006kg **Karows Zitronenschalen-Paste Nr.160 CL**

0,030kg Maisstärke

0,100kg Orangensaft mit den restlichen
Zutaten kalt verrühren und in 0,200kg
kochenden Orangensaft einrühren, kurz
aufkochen lassen, dann sofort abkühlen

Zimt-Sahne

0,500kg Sahne, aufgeschlagen

0,095kg Wasser ca. 26 °C

0,100kg **Karow Sahnestand, Neutral Nr.3005**

0,010kg **Karow Zimt-Aroma Nr.211**

Zutaten zusammenrühren und die
geschlagene Sahne nach und nach
unterheben

Geleeguss

0,300kg Gelee

0,012kg **Karow Dessertpaste Classic Orange CL Nr.172**

Karow Paprika Extrakt Nr.60/1

Karow Fruchtsäure Nr.5

Gelee mit **Orangenpaste CL** verrühren
und mit **Paprika Extrakt** nach Belieben
einfärben, mit **Fruchtsäure**
abschmecken

Aufbau

Schokobiskuit dünn mit **Dessertpaste Classic Orange CL** bestreichen

Orangenfüllung streifenweise aufdressieren

Zimtsahne einfüllen und glattstreichen, danach gut durchkühlen lassen

Geleeguss aufgießen

