



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

## KAROWS FEINE REZEPTE

# Heidelbeer-Joghurt-Schnitte

### Rezeptur für ein Blech 20x30cm

weitere Rohstoffe: 1x Biskuitboden 20x30cm, 1 dünner Biskuitboden 20x30cm

#### Heidelbeerfüllung

0,090kg Heidelbeersaft (Abtropfsaft)  
0,030kg Zucker  
0,009kg Maisstärke  
0,001kg Salz  
0,006kg **Karows Heidelbeer-Aroma Nr.529**  
0,230kg TK-Heidelbeeren (aufgetaut, abgetropft)

0,040kg Heidelbeersaft mit den unteren  
Zutaten verrühren und in 0,050kg  
kochenden Heidelbeersaft einrühren,  
zum Schluss die Heidelbeeren zugeben  
und nochmal aufkochen lassen

#### Heidelbeer-Joghurt-Sahne

0,450kg Sahne, aufgeschlagen  
0,040kg Wasser ca. 26 °C  
0,050kg Joghurt  
0,030kg **Karows Aromapaste Joghurt Nr.178**  
0,050kg **Karows Dessertpaste Classic Heidelbeere Nr.171**  
0,100kg **Karows Sahnestand, neutral Nr.3005**

Zutaten zusammenrühren und die  
aufgeschlagene Sahne nach und nach  
unterheben

#### Geleeguss

0,300kg Gelee  
0,006kg **Karows Heidelbeer-Aroma Nr.529**  
**Karows Veilchen-Lila, azofrei Nr.32/1**  
**Karows Fruchtsäure Nr.5**

Gelee mit **Heidelbeer-Aroma** verrühren  
und mit dem **Veilchen-Lila** nach  
Belieben einfärben, mit etwas  
**Fruchtsäure** abschmecken

#### Aufbau

Biskuit dünn mit Heidelbeerfüllung bestreichen und die übrige Füllung streifenweise aufdressieren

0,400kg Heidelbeer-Joghurt-Sahne aufstreichen und den dünnen Biskuit darauf legen

0,290kg Heidelbeer-Joghurt-Sahne glatt aufstreichen

Gelee auf die gut durchgekühlte Sahne gießen

