HEINRICH KAROW
Guter Geschmack seit 1948

Karows feine

Rezepte

- Apfel-Rum-Torte
- Mürbegebäck
- Lebkuchen-Eierlikör-Torte
- Himbeer-Pistazien-Tarte
- Orangen-Punsch-Torte

Unsere Backideen
für Konditoren und Bäcker

heinrich.karow

Scan mich!

Alle Rezepte von unseren Backprofis für Sie
Probe gebacken und verkostet.

Mit aktuellem Wissen zum Erfolg

Backen auf höchstem Niveau

Wir freuen uns und sind stolz: Die ersten Veranstaltungen in unserem neuen Seminarzentrum sind für alle Beteiligten erfolgreich verlaufen.

Wir möchten damit unseren Kunden und Partnern eine ideale Plattform des Austauschs und eine passende Gelegenheit zum Vernetzen bieten. Vielleicht fragen Sie sich jetzt: Wie kommt Karow auf diese Idee? Weil wir sehr oft in unseren Kundengesprächen vor Ort hören, dass es eine Vielzahl von offenen Themen gibt. Da ist zum einen die Überlegung über die Anschaffung einer neuen Maschine: Welche ist die richtige und wofür? Wer vertreibt solche Geräte? Wie kann die Backstube bei Trendthemen mithalten? Was macht Laugengebäck besonders knusprig? Außerdem stehen einige vor wichtigen Entscheidungen für die Zukunft der eigenen Filiale oder der Firma ganz allgemein. Wussten Sie, dass es für viele Bereiche attraktive Förderprogramme gibt? Und wenn ja, welche sind das? Wer kann das verständlich erklären? Und noch so vieles mehr kommt uns da zu Ohren.

Sie sehen, wir erfahren von Ihnen, neben den Fragen zur Karow-Produktwelt, welche speziellen Bedarfe es in den Firmen gibt. Das hat uns beschäftigt, wir haben gegrübelt, viel gewerkelt und es ist für uns daraus ein Herzensprojekt geworden. Umso mehr freuen wir uns, dass wir unseren Bäcker- und Konditoreien (und allen Interessierten) ein breitgefächertes Seminarangebot präsentieren können.

Denn Wissen und Erfahrung gedeihen am besten, wenn sie geteilt werden. Wir verstehen unser Unternehmen nicht nur als Aromenspezialisten, sondern auch als ein Kompetenzzentrum für den Wissenstransfer. An dieser Stelle möchten wir mit unserem Seminarangebot ansetzen, um vor allem einen nachhaltigen Mehrwert zu schaffen. Heutzutage weiß jeder, wie wichtig es ist, informiert zu sein und vor allem zu bleiben. Das wollen wir langfristig, gemeinsam mit Ihren Themen auf- und ausbauen. Über unsere eigenen Produkte hinaus, möchten wir ein aktives, lebendiges Netzwerk entstehen lassen. Als Basis, um unsere Kunden zu unterstützen und mit dem neuen Wissen zu stärken.

Die jeweiligen Seminare finden bei uns in Plauen im neu gebauten Seminarraum auf unserem Firmengelände statt. In dieser passenden Location mit eigener Backstube geben die Referenten Einblicke in spannende Fachthemen. Unser Fokus liegt nicht nur auf der reinen Wissensvermittlung, sondern auch auf der praktischen Anwendbarkeit des Gelernten. Wir möchten Sie dabei unterstützen, Ihr Fachwissen zu praxisnahen Themen zu erweitern und moderne Verfahrenstechniken, neue Lösungen und Möglichkeiten für die Praxis kennenzulernen. Denn wir sind überzeugt, dass der Dialog zwischen Fachleuten aus unterschiedlichen Bereichen die Kreativität fördert, indem alle voneinander lernen. Stellen Sie Ihre Fragen an die Referenten und an uns. Wir sind gespannt auf Ihr Feedback und auf weitere Vorschläge für Seminarthemen, die für Sie relevant sind.

Auch kulinarisch sind die Seminare sehr zu empfehlen, denn bei jeder Veranstaltung gibt es eine Verkostung der Rezepte aus unserem Heft. Unbedingt vormerken sollten Sie sich unseren Termin im Januar, da dreht sich alles rund um das Thema Dinkel:

Save the date:

17.01.2024 von 10-14 Uhr

BROTE, BRÖTCHEN UND HEFETEIGGEBÄCKE AUS DINKEL

Referent: Jochen Hofmann

Bleiben Sie interessiert, welche Trends es gibt und wie aus Rohstoffen moderne Ideen entstehen.

In naher Zukunft wollen wir den Bereich weiter ausbauen. Wir sehen uns als Unterstützer des Handwerks, da wir eine Vernetzung möglich machen. In diesem Zusammenhang läuft bereits eine Kooperation mit der Bäckerfachschule in Dresden, die ihre Referenten bei uns tagen lässt.

Wir freuen uns darauf, Sie bald im Karow Seminarzentrum begrüßen zu dürfen, um gemeinsam Neues zu erkunden und sich persönlich auszutauschen.

Sie möchten mehr über unser umfangreiches Seminarangebot erfahren oder Ihr Lieblingsthema ist noch nicht dabei?

Dann rufen Sie uns einfach an: **+49 3741 38 32 550** oder schreiben Sie uns per E-Mail an **seminare@karow-aromen.de**

Gerne geben wir Ihnen alle Informationen für den besten Geschmack.
Die aktuellen Themen und Termine finden Sie auf unserer Webseite:
karow-aromen.de/de/unternehmen/seminare/

Unsere Produktneuheiten

Art.-Nr.: 10356
Dessertpaste Lebkuchen
Natürliche Paste mit Lebkuchengeschmack
- Gebindegröße 1,5 kg

Art.-Nr.: 10704
Eierlikör-GEL
Cremig pastöser Eierlikör zum Füllen von Bspw. Berlinern / Pfannkuchen
- Gebindegröße 5 kg, 10 kg

Karows feine Rezepte

Apfel-Rum-Torte

Rezept für eine Torte mit 26 cm Durchmesser

Apfel-Rum-Torte

Zusatzinformation

Für dieses Rezept benötigen Sie ca. 0,300 kg Mürbeteig und 0,420 kg Dunstapfelstücke (Dose).

Arbeitsschritte

Vorbereitung
Rollen Sie den Mürbeteig auf eine Stärke von ca. 3 mm aus und backen Sie diesen. Nach dem Backen den Mürbeteig im noch warmen Zustand mit einem 26er Tortenring ausstechen und abkühlen lassen.
Backtemperatur: 190 °C, Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Schritt 1 – Biskuit
Vollei und Zucker für ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Weizenmehl und Stärke vermischen, sieben und vorsichtig unter die Masse melieren. Die Masse in einen mit Backpapier ausgelegten Tortenring füllen, glattstreichen und backen.
Backtemperatur: 200 °C, Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten

Schritt 2 – Apfelfüllung
Die Maisstärke mit der Hälfte des Wassers verrühren. Das restliche Wasser mit dem Apfelmus, Zucker und Fruchtsäure vermischen und aufkochen lassen. Wenn die Apfelmusmischung kocht, das Wasser-Stärke-Gemisch hinzugeben und einen Pudding bereiten. Den Topf von der Kochstelle nehmen und kurz etwas abkühlen lassen. Jetzt die Konditoreipaste Rum und die Dessertpaste Apfel hinzugeben.

Schritt 3 – Apfelsirup
Für den Apfelsirup Wasser und Zucker vermischen und aufkochen lassen. Die Dessertpaste Apfel hinzugeben und verrühren.

Schritt 4 – Apfel-Rum-Sahne
Gelatine einweichen lassen. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Gelatine auflösen, mit ⅓ der steifen Sahne angleichen und die Konditoreipaste Rum und die Dessertpaste Apfel hinzugeben. Zum Schluss die restliche Sahne vorsichtig untermelieren.

Aufbau

Von dem Biskuitboden die Backhaut entfernen und in zwei gleiche Teile schneiden. Auf den Mürbeteigboden eine dünne Schicht der Apfelfüllung (ca. 0,100 kg) geben, glattstreichen, den ersten Biskuit darauf legen und mit dem Sirup tränken. Die restliche Apfelfüllung auf den Boden geben, glatt streichen und die Dunstapfelstücke darauflegen. Den zweiten Boden darauf geben und ebenfalls tränken. Zum Schluss die Apfel-Rum-Sahne einfüllen, verstreichen und wie gewünscht ausgarnieren.

Zutaten

Biskuit	
Vollei, flüssig	0,210 kg
Zucker	0,210 kg
Weizenmehl, Type 405	0,170 kg
Maisstärke	0,030 kg
Gesamt	**0,620 kg**
Apfelfüllung	
Wasser	0,300 kg
Zucker	0,110 kg
Maisstärke	0,075 kg
Karow Fruchtsäure	0,003 kg
Karow Konditoreipaste Rum	0,025 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,040 kg
Apfelmus	0,380 kg
Gesamt	**0,933 kg**
Apfelsirup	
Wasser	0,140 kg
Zucker	0,070 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,010 kg
Gesamt	**0,220 kg**
Apfel-Rum-Sahne	
Gelatine, Blatt	0,007 kg
Sahne	0,380 kg
Puderzucker	0,050 kg
Karow Konditoreipaste Rum	0,025 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,020 kg
Gesamt	**0,482 kg**

Karow Dessertpaste Apfel
Art.-Nr.: 10355

Karow Konditoreipaste Rum, natürlich
Art.-Nr.: 10352

Karow Fruchtsäure
Art.-Nr.: 10005

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Stand: 20.07.2023 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit.

Karows feine Rezepte

Mürbegebäck

Rezepte für verschiedene Weihnachtskekse

Mürbegebäck

Arbeitsschritte

Kaffeebohnen

Butter, Zucker und Salz cremig schlagen. Eigelb, Schmand und Cappuccino-Aroma hinzugeben und glatt rühren. Die trockenen Zutaten vermischen, sieben und kurz unterkneten. Den fertigen Teig ca. eine Stunde in der Kühlung ruhen lassen. Den Teig in kleine Stücke von ca. 12 – 15 g teilen und daraus kleine ovale Kugeln formen. Die Mitte dieser Kugeln mit dem Messer einritzen und backen.

Backtemperatur: 175 °C, Backzeit: ca. 20 Minuten

Zitronenkekse

Butter, Zucker und Salz cremig schlagen. Vollei und Zitronenschalenpaste hinzugeben und glatt rühren. Die trockenen Zutaten vermischen, sieben und kurz unterkneten. Den fertigen Teig ca. eine Stunde in der Kühlung ruhen lassen. Den Teig in kleine Stücke von ca. 12 – 15 g teilen und Kugeln daraus formen, diese dann in Puderzucker wälzen und backen.

Backtemperatur: 175 °C, Backzeit: ca. 20 Minuten

Vanillekipferl

Butter, Zucker und Salz cremig schlagen. Eigelb und Vanillepaste hinzugeben und glatt rühren. Die trockenen Zutaten vermischen, sieben und kurz unterkneten. Den fertigen Teig ca. eine Stunde in der Kühlung ruhen lassen. Den Teig in kleine Stücke von ca. 20 g teilen und daraus kleine Hörnchen formen und backen. Nach dem Backen die noch heißen Kipferl in feinem Zucker wälzen und nach dem Erkalten mit Puderzucker absieben.

Backtemperatur: 175 °C, Backzeit: ca. 20 Minuten

Pistazien Diamant

Butter, Puderzucker und Salz cremig schlagen. Eigelb und Pistazien-Paste hinzugeben und glatt rühren. Das Weizenmehl sieben und kurz unterkneten. Den fertigen Teig ca. eine Stunde in der Kühlung ruhen lassen. Den Teig teilen und in Stränge rollen mit einem Durchmesser von ca. 2 cm. Die Stränge für ca. eine Stunde einfrieren. Die Stränge dann mit Ei bestreichen und in Zucker wälzen. Diese in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und backen.

Backtemperatur: 200 °C, Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten

Zutaten

Kaffeebohnen	
Butter, weich	0,060 kg
Zucker	0,120 kg
Salz	0,001 kg
Eigelb	0,045 kg
Schmand	0,035 kg
Karow Cappuccino-Aroma, pastös	0,015 kg
Weizenmehl, Type 405	0,215 kg
Kakaopulver	0,030 kg
Backpulver	0,003 kg
Gesamt	**0,524 kg**

Zitronenkekse	
Butter, weich	0,200 kg
Zucker	0,200 kg
Salz	0,002 kg
Vollei, flüssig	0,125 kg
Karow Premium CL Zitronenschalenpaste	0,060 kg
Weizenmehl, Type 405	0,560 kg
Backpulver	0,005 kg
Gesamt	**1,152 kg**

Vanillekipferl	
Butter, weich	0,200 kg
Zucker	0,100 kg
Salz	0,001 kg
Eigelb	0,030 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,023 kg
Weizenmehl, Type 405	0,300 kg
Mandeln, gemahlen	0,150 kg
Gesamt	**0,804 kg**

Pistazien Diamant	
Butter, weich	0,300 kg
Puderzucker	0,110 kg
Salz	0,001 kg
Eigelb	0,020 kg
Karow Pistazien-Paste	0,070 kg
Weizenmehl, Type 405	0,310 kg
Gesamt	**0,811 kg**

Karow Cappuccino-Aroma, pastös
Art.-Nr.: 10219

Karow Premium CL Zitronenschalenpaste
Art.-Nr.: 10353

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Mehr Rezepte unter: www.karow-aromen.de

Stand: 20.07.2023 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit.

Karows feine Rezepte

Lebkuchen-Eierlikör-Torte

Rezept für eine Torte mit 26 cm Durchmesser

Lebkuchen-Eierlikör-Torte

Zusatzinformation

Für dieses Rezept benötigen Sie ca. 0,350 kg Schoko-Mürbeteig und ca. 0,120 kg Eierlikör-GEL. Zum Bestreichen des Mürbeteigbodens werden ca. 0,050 kg Aprikosenmarmelade benötigt.

Arbeitsschritte

Vorbereitung

Rollen Sie den Schoko-Mürbeteig auf eine Stärke von ca. 3 mm aus und backen diesen. Nach dem Backen den Mürbeteig im noch warmen Zustand mit einem 26er Tortenring ausstechen und abkühlen lassen.

Backtemperatur: 190 °C, Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Schritt 1 – Lebkuchenbiskuit

Butter, Honig und Glukosesirup erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Unter ständigem Rühren das Natron hinzugeben und eine Minute weiter rühren. Die Masse beginnt jetzt heller zu werden und nimmt an Volumen zu. Vollei, Zucker und Lebkuchenpaste ca. 10 Minuten steif schlagen und danach das Butter-Honig-Gemisch vorsichtig unterarbeiten. Das Weizenmehl sieben und vorsichtig untermelieren. Den Lebkuchenbiskuit in einen mit Backpapier ausgelegten Tortenring füllen, glattstreichen und backen.

Backtemperatur: 180 °C, Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten

Schritt 2 – Eierlikörmousse

Gelatine einweichen. Aus der Milch, Sahne I, Zucker, Eigelb und Maisstärke einen Pudding kochen. Gelatine und Eierlikör-Paste in den noch warmen Pudding geben, verrühren und abkühlen lassen. Die Sahne II leicht aufschlagen und unter den Pudding melieren.

Aufbau

Auf den gebackenen Mürbeteigboden ca. 0,050 kg Aprikosenmarmelade geben und glatt streichen. Die Backhaut vom Lebkuchenbiskuit entfernen und auflegen. Nun die Eierlikörmousse darauf verteilen und glattstreichen. Wenn die Mousse fest geworden ist, kann das Eierlikör-GEL darauf gegeben und wie gewünscht ausgarniert werden.

Zutaten

Lebkuchenbiskuit	
Butter	0,100 kg
Honig	0,045 kg
Karow Glukosesirup	0,045 kg
Natron	0,003 kg
Vollei, flüssig	0,100 kg
Zucker	0,090 kg
Karow Dessertpaste Lebkuchen	0,012 kg
Weizenmehl, Type 405	0,150 kg
Gesamt	**0,545 kg**
Eierlikörmousse	
Milch	0,300 kg
Sahne I	0,090 kg
Zucker	0,070 kg
Eigelb	0,060 kg
Maisstärke	0,050 kg
Gelatine	0,007 kg
Karow Eierlikör-Paste	0,080 kg
Sahne II	0,600 kg
Gesamt	**1,257 kg**
Dekorspiegel	
Eierlikör-GEL	0,120 kg
Gesamt	**0,120 kg**

Karow Dessertpaste Lebkuchen
Art.-Nr.: 10356

Karow Eierlikör-Paste
Art.-Nr.: 10390

Karow Glukosesirup 42DE
Art.-Nr.: 10025

Karow Eierlikör-GEL
Art.-Nr.: 10704

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Stand: 20.07.2023 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit.

Karows feine Rezepte

Himbeer-Pistazien-Tarte

Rezept für eine Tarteform mit 26 cm Durchmesser

Himbeer-Pistazien-Tarte

Zusatzinformation

Für diese Rezeptur benötigen Sie ca. 0,450 kg Mürbeteig. Die Pistazien Ganache sollte schon am Vortag hergestellt werden.

Arbeitsschritte

Vorbereitung
Rollen Sie den Mürbeteig auf eine Stärke von ca. 3 - 4 mm aus und legen diesen in die Tarteform. Anschließend backen Sie diesen ab.
Backtemperatur: 165 °C, Backzeit: ca. 20 Minuten

Schritt 1 – Pistazien Ganache
Gelatine im kalten Wasser einweichen lassen. Sahne I zum Kochen bringen und über die gehackte Kuvertüre und Pistazienpaste gießen, die eingeweichte Gelatine hinzugeben und mit einem Stabmixer emulgieren. Sahne II hinzugeben und nochmals mit dem Stabmixer glatt rühren. Zur Stabilisierung für mindestens 12 Stunden in die Kühlung stellen.
Backtemperatur: 165 °C, Backzeit: 15 Minuten

Schritt 2 – Frangipane
Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Vollei nach und nach zugeben bis die Masse glatt ist. Die gemahlenen Mandeln dazugeben und vermischen. Die Masse auf dem Mürbeteig gleichmäßig verteilen und backen.

Schritt 3 – Himbeerfüllung
Die Himbeeren pürieren. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen, unter die Himbeeren rühren und alles ca. ein bis zwei Minuten aufkochen lassen. Die Himbeermasse von der Kochstelle nehmen, etwas abkühlen lassen und die Himbeerpaste dazugeben. Die Himbeerfüllung noch im warmen Zustand auf den Boden geben und glattstreichen.

Aufbau

Die Ganache aus der Kühlung nehmen und steif schlagen. Die Tarte damit nach Belieben ausgarnieren. Mit frischen Himbeeren und Pistazien dekorieren.

Stand: 20.07.2023 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit.

Zutaten

Pistazien Ganache	
Kuvertüre, weiß	0,150 kg
Karow Pistazien-Paste	0,075 kg
Gelatine	0,004 kg
Sahne I	0,150 kg
Sahne II	0,450 kg
Gesamt	**0,829 kg**
Frangipane	
Butter	0,120 kg
Zucker	0,120 kg
Vollei, flüssig	0,120 kg
Mandeln, gemahlen	0,120 kg
Gesamt	**0,480 kg**
Himbeerfüllung	
Himbeeren, frisch oder TK	0,425 kg
Zucker	0,070 kg
Maisstärke	0,017 kg
Karow Dessertpaste Himbeer	0,025 kg
Gesamt	**0,537 kg**

Karow Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Karows feine Rezepte

Orangen-Punsch-Torte

Rezept für eine Torte mit 26 cm Durchmesser

Orangen-Punsch-Torte

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Schokobiskuit
Das Vollei mit dem Zucker ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Die trockenen Zutaten mischen, sieben und vorsichtig unter die Masse melieren. Butter und Orangenpaste ebenfalls untermelieren. Die Masse in einen mit Backpapier ausgelegten Tortenring füllen, glattstreichen und backen.
Backtemperatur: 185 °C, Backzeit: 30 – 35 Minuten

Schritt 2 – Orangenbiskuit
Das Vollei mit dem Zucker ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Die trockenen Zutaten mischen, sieben und vorsichtig unter die Masse melieren. Butter und Orangenpaste ebenfalls untermelieren. Die Masse in einen mit Backpapier ausgelegten Tortenring füllen, glattstreichen und backen.
Backtemperatur: 185 °C, Backzeit: 30 – 35 Minuten

Schritt 3 – Orangensirup
Wasser und Zucker zum Kochen bringen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Orangenpaste und das Punsch-Aroma in den abkühlenden Sirup geben und umrühren.

Schritt 4 – Frischkäsecreme
Alle Zutaten vermischen und schaumig schlagen.

Schritt 5 – Ganache
Sahne zum Kochen bringen und über die Kuvertüre gießen, mit dem Stabmixer emulgieren. Vor dem Verwenden auf ca. 35 °C abkühlen lassen.

Aufbau

Den Schokobiskuit in zwei Teile schneiden und die Backhaut entfernen. Die untere Hälfte mit dem Sirup tränken und mit etwas Frischkäsecreme bestreichen. Von dem Orangenbiskuit ebenfalls die Backhaut entfernen, auf die Creme legen und mit dem Sirup tränken. Darauf wieder eine Schicht Frischkäsecreme und den zweiten Teil Schokobiskuit, der ebenfalls getränkt wird mit dem Sirup. Die Torte mit der restlichen Creme bestreichen und mit dem abgekühlten Ganache überziehen. Nach Belieben ausgarnieren.

Zutaten

Schokobiskuit	
Vollei, flüssig	0,350 kg
Zucker	0,180 kg
Weizenmehl, Type 405	0,110 kg
Kakaopulver	0,055 kg
Backpulver	0,005 kg
Butter, flüssig	0,060 kg
Karow Premium CL Orangenpaste	0,040 kg
Gesamt	**0,800 kg**

Orangenbiskuit	
Vollei, flüssig	0,140 kg
Zucker	0,070 kg
Weizenmehl, Type 405	0,055 kg
Backpulver	0,003 kg
Butter, flüssig	0,030 kg
Karow Premium CL Orangenpaste	0,015 kg
Gesamt	**0,313 kg**

Orangensirup	
Wasser	0,170 kg
Zucker	0,110 kg
Karow Premium CL Orangenpaste	0,015 kg
Karow Punsch-Aroma	0,003 kg
Gesamt	**0,298 kg**

Frischkäsecreme	
Frischkäse	0,840 kg
Puderzucker	0,110 kg
Karow Punsch-Aroma	0,010 kg
Gesamt	**0,960 kg**

Ganache	
Sahne	0,210 kg
Kuvertüre, dunkel	0,210 kg
Gesamt	**0,420 kg**

Karow Premium CL Orangenpaste
Art.-Nr.: 10172

Karow Punsch-Aroma
Art.-Nr.: 10209

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Stand: 20.07.2023 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit.

Produktverzeichnis

Karow Dessertpaste Apfel
Art.-Nr.: 10355

Karow Konditoreipaste Rum, natürlich
Art.-Nr.: 10352

Karow Fruchtsäure
Art.-Nr.: 10005

Karow Cappuccino-Aroma, pastös
Art.-Nr.: 10219

Karow Premium CL Zitronenschalenpaste
Art.-Nr.: 10353

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Dessertpaste Lebkuchen
Art.-Nr.: 10356

Karow Eierlikör-Paste
Art.-Nr.: 10390

Karow Glukosesirup 42DE
Art.-Nr.: 10025

Karow Eierlikör-GEL
Art.-Nr.: 10704

Karow Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Premium CL Orangenpaste
Art.-Nr.: 10172

Karow Punsch-Aroma
Art.-Nr.: 10209

Apfel-Rum-Torte

Mürbegebäck

Lebkuchen-Eierlikör-Torte

Himbeer-Pistazien-Torte

Orangen-Punsch-Torte

Unserer Team hat exklusiv für Sie alle Rezepte Probe gebacken und verkostet.

Sören Röpke
Bäckermeister und Fachberater

Liudmyla Slynko
Anwendungstechnikerin Konditorei

Sie haben Fragen zu den Rezepten?

Kontaktieren Sie uns:

Heinrich Karow Nachf. KG · Reißiger Gewerbering 33 · D-08525 Plauen
Tel.: +49 (0) 3741 383 25 50 · Fax +49 (0) 3741 383 25 59
info@karow-aromen.de

www.karow-aromen.de