



Karows feine Rezepte

- Weihnachtsschnitte Eierlikör
- Winterliche Apfelsahne mit Tonkabohne
- Beschwipste Kirsche

Unsere
Backideen
für Konditoren
und Bäcker

02/21

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

Hinter den Kulissen

Wenn bei KAROW gebacken wird ...

Wie entstehen eigentlich unsere Rezepte? Und wieviel Arbeit steckt in unserer neuen Rezept-Broschüre?

Darüber sprachen wir mit **Sören Röpke**. Der gelernte Bäckermeister ist für KAROW im Außendienst unterwegs. Außer wenn er wieder einmal über Rezepten brütet. Dann findet man ihn mit Sicherheit in unserer Küche ...

Was ist zuerst da: ein neues Produkt oder eine Rezeptidee?

Am Anfang steht das Produkt, ganz klar. Ein Artikel etwa, der gerade aus der Entwicklung kommt. Wo wir uns fragen: Was machen wir damit? Das Problem ist: Es gibt ja heute schon so viel. Kann man wirklich etwas Neues machen? Oder schaffen wir es, etwas besser zu machen, als das, was der Kunde schon hat? Das ist anspruchsvoll. Für den Kunden ist es immer schön, wenn er ein fertiges Rezept zum Artikel bekommt. Man möchte gern eine Idee bekommen, was man mit dem Artikel machen kann, ein Bild, eine Anleitung. Dabei sollten die Rezepte nicht zu kompliziert sein. Deshalb versuchen wir auch immer, mit Rohstoffen zu arbeiten, die die Bäcker da haben.

Wie finden Sie Rezepte zu einem Produkt?

Ich fahre viel Auto, von Kunde zu Kunde. Da überlege ich, genauso wie meine anderen Kollegen im Außendienst, was funktionieren könnte. Oder man spinnt rum: Was haben wir im Sortiment? Was könnte zusammen funktionieren? Irgendwann hat man dann eine Liste von Ideen, die besprechen wir zusammen.

Als Außendienstler wissen Sie ja am besten, was funktionieren kann.

Wir haben bei KAROW den Vorteil, dass wir auch kleinere Mengen können. Da kann man auch mal was probieren, was dann die Erwartungen nicht erfüllt.

Wie entscheiden Sie sich dann für die finalen Rezepte?

Wir backen eine Auswahl Probe. Pro Heft machen wir drei Rezepte in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Also probieren wir fünf bis sechs Sachen aus, ganz grob, ohne Deko. Was in die engere Auswahl kommt, wird nochmal gebacken. Die Mitarbeiter hier freuen sich auf die Verkostung. Und dann fällt die Entscheidung.

Die fertig ausgewählten Rezepte werden dann noch einmal gebacken ...

... für den Fotografen. Ich setze mir von Anfang an einen Fototermin, damit ich weiß, wann ich fertig sein muss mit den Rezepten. Da werden dann die Torten noch einmal gefertigt, in doppelter Ausführung, nun mit Dekor und allem Drum und Dran. Das sind pro Backgang zwei Tage! Wenn der Fotograf durch ist, dann dauert es vielleicht einen halben Tag, dann sind die Torten ganz schnell weg...

Und die Rezepte auf dem Weg zu den Kunden?

Es dauert natürlich noch, bis die Broschüre fertig ist. Aber dann hoffen wir jedes Mal sehr, dass wir den Geschmack unserer Kunden getroffen haben.

Bei Karow wird nicht nur für die Rezeptbroschüre Probe gebacken.

Wir entwickeln zahlreiche Projekte speziell auf Kundenanfrage. Es versteht sich von selbst, dass wir auch diese Produkte ausgiebig testen. So können wir unseren Kunden etwas liefern, hinter dem wir zu 100% stehen: Kompromisslos gute Qualität.



Rückblick: Unbeschadet durch die Corona-Pandemie

Wir blicken dankbar auf die letzten anderthalb Jahre zurück: Trotz der corona-bedingt angespannten Situation konnten wir zahlreiche Aufträge erfolgreich ausführen und unsere Produktion relativ uneingeschränkt fortführen. Auf die sich während der Pandemie verändernde Nachfrage (Eis- und Konditoreiprodukte traten zugunsten von klassischen Bäckerei-Zutaten in den Hintergrund) konnten wir flexibel reagieren.

Ausblick: Neue Backstube

Nachdem wir im Juni 2021 schon unsere neue Lagerhalle mit umfangreichen Lagerkapazitäten und moderner technischer Ausstattung in Betrieb nehmen konnten, arbeiten wir aktuell mit Hochdruck an der Einrichtung unserer Backstube. Hier werden zukünftig nicht nur unsere Rezepte entstehen und unsere Produkte getestet, sondern hier können wir zukünftig auch Gäste, Kunden und Partner empfangen oder Seminare durchführen. Wir planen, hierfür eine neue Stelle zu schaffen.





Karows feine Rezepte

Weihnachtsschnitte Eierlikör



Rezept für ein Blech 60x20 cm

Weihnachtsschnitte Eierlikör



Arbeitsschritte

Schritt 1

Marzipanrohmasse mit etwas Vollei glattrühren, danach mit den restlichen Zutaten ca. 2–3 Minuten kräftig aufschlagen.

Backzeit: ca. 30–40 min, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 2

Gelatine einweichen. Sahne aufschlagen und mit der **Dessertpaste Eierlikör** und dem Puderzucker verrühren, dann die Gelatine auflösen, mit etwas Sahne temperieren und dann vorsichtig unter die Sahnemasse ziehen.

Aufbau

Den gut ausgekühlten Boden in der Mitte teilen und den unteren Teil in ein Schnittenblech einlegen. Die Eierlikörsahne einfüllen und den oberen Teil des Bodens auflegen, zuletzt mit etwas dunkler Kuvertüre abfädeln.

Zutaten

Rührboden mit Marzipan	
Marzipanrohmasse	0,400 kg
Vollei	0,550 kg
Zucker	0,250 kg
Salz	0,005 kg
Wasser	0,075 kg
Karow Vanille-Extrakt	0,010 kg
Karow Premium CL Orangenpaste	0,060 kg
Butter, weich	0,150 kg
Weizenmehl	0,300 kg
Backpulver	0,010 kg
gehackte Zartbitterkuvertüre	0,400 kg
Mandeln, gehobelt	0,100 kg
Gesamt	2,310 kg

Eierlikörsahne	
Schlagsahne	1,000 kg
Puderzucker	0,150 kg
Karow Dessertpaste Eierlikör	0,070 kg
Gelatine, eingeweicht	0,015 kg
Gesamt	1,235 kg

Stand: 11/2021 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit.



Karow Vanille-Extrakt
Art.-Nr.: 10590

Karow Premium CL Orangenpaste
Art.-Nr.: 10172

Karow Dessertpaste Eierlikör
Art.-Nr.: 10390

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Karows feine Rezepte

Winterliche Apfelsahne mit Tonkabohne



Stand: 11/2021 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit.

Rezept für ein Blech 60x20 cm

Winterliche Apfelsahne mit Tonkabohne



Arbeitsschritte

Schritt 1

Zucker mit dem Vollei und Salz kräftig aufschlagen, bis die Masse Stand hat. Das Mehl mit dem Kakao mischen und sieben, danach vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse melieren.

Backzeit: ca. 20–30 min, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 2

Apfelwürfel mit Zucker und $\frac{2}{3}$ des Wassers aufkochen, das Kochkrepmpulver in dem restlichen kalten Wasser aufschlännen und zu der Apfelmasse geben. Nochmals aufkochen lassen und zuletzt mit der **Dessertpaste Apfel** und der **Tonkabohnenpaste** abschmecken. Nach Wunsch noch mit etwas Fruchtsäure verfeinern.

Schritt 3

Gelatine einweichen. Sahne aufschlagen und mit der **Dessertpaste Apfel** und dem Puderzucker verrühren. Die Gelatine auflösen, mit etwas Sahne temperieren und vorsichtig unter die Apfelsahne ziehen.

Schritt 4

Klaren Geleeguss aufkochen und mit der **Dessertpaste Apfel** sowie etwas Fruchtsäure abschmecken.

Aufbau

Einen dünnen dunklen Biskuitboden in einen passendes Schnittblech einlegen und die Apfelfüllung darauf verteilen. Die Hälfte der Apfelsahne darauf geben und glattstreichen. Nun einen weiteren dünnen Biskuitboden einlegen und die restliche Apfelsahne darauf glattstreichen.

Die Schnitte gut durchkühlen lassen und nach Wunsch, beispielsweise mit in Apfelgelee abgeglänzten Apfelspalten und gerösteten Mandelblättchen ausdekorieren.

Zutaten

Dunkler Biskuit	
Vollei	0,900 kg
Zucker	0,380 kg
Salz	0,002 kg
Weizenmehl Type 405	0,265 kg
Kakaopulver	0,115 kg
Gesamt	1,662 kg

Apfelfüllung	
Apfelwürfel	0,660 kg
Wasser	0,440 kg
Zucker	0,200 kg
Karow Premium CL Tonkabohnenpaste	0,020 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,040 kg
Karow Fruchtsäure	0,020 kg
Weizenstärke oder Kochkrepmpulver	0,085 kg
Gesamt	1,465 kg

Apfelsahne	
Schlagsahne	1,500 kg
Puderzucker	0,225 kg
Gelatine, eingeweicht	0,022 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,090 kg
Karow Fruchtsäure	0,008 kg
Gesamt	1,845 kg

Apfelgelee	
Geleeguss, klar	0,500 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,030 kg
Karow Fruchtsäure	0,010 kg
Gesamt	0,540 kg



Karow Dessertpaste Apfel
Art.-Nr.: 10355

Karow Premium CL Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350

Karow Fruchtsäure, rein
Art.-Nr.: 10005

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Karows feine Rezepte



Beschwipste Kirsche



Rezept für ein Blech 60x20 cm

Beschwipste Kirsche



Arbeitsschritte

Schritt 1

Zucker mit dem Vollei und Salz kräftig aufschlagen, bis die Masse Stand hat. Das Mehl mit dem Kakao mischen und sieben, danach vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse melieren.

Backzeit: ca. 20–30 min, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 2

Die aufgetauten Kirschen mit Zucker, Kirschpaste und 2/3 der Flüssigkeit aufkochen. Maisstärke/Kochkrepmpulver mit der restlichen Flüssigkeit verrühren und unter die kochende Masse ziehen, nochmals kurz aufkochen. Gut durchkühlen lassen.

Schritt 3

Gelatine einweichen. Sahne aufschlagen und mit der **Dessertpaste Kirsche** und dem Puderzucker verrühren. Die Gelatine auflösen, mit etwas Sahne temperieren und vorsichtig unter die Kirschsahne ziehen.

Schritt 4

Gelatine einweichen. Sahne aufschlagen und mit der **Kirschwasserpaste** und dem Puderzucker verrühren. Die Gelatine auflösen, mit etwas Sahne temperieren und vorsichtig unter die Kirschwassersahne ziehen.

Aufbau

Einen Teil des dunklen Biskuitboden einlegen und die Kirschfüllung aufstreichen. Die Kirschsahne gut darauf verteilen und einen weiteren dünnen Biskuitboden einlegen. Zuletzt die Kirschwassersahne gut darauf verteilen, danach die Schnitte gut durchkühlen lassen. Nach Wunsch ausdekorieren.

Zutaten

Dunkler Biskuit

Vollei	0,900 kg
Zucker	0,380 kg
Salz	0,002 kg
Weizenmehl Type 405	0,265 kg
Kakaopulver	0,115 kg
Gesamt	1,662 kg

Kirschfüllung

TK-Sauerkirchen, aufgetaut	0,500 kg
Zucker	0,060 kg
Karow Dessertpaste Kirsche	0,045 kg
Abtropfsaft/Wasser	0,250 kg
Maisstärke/Kochkrepmpulver	0,060 kg
Gesamt	0,915 kg

Kirschsahne

Schlagsahne	0,750 kg
Puderzucker	0,110 kg
Gelatine, eingeweicht	0,012 kg
Karow Dessertpaste Kirsche	0,045 kg
Gesamt	0,917 kg

Kirschwassersahne

Schlagsahne	0,750 kg
Puderzucker	0,110 kg
Karow Kirschwasserpaste	0,045 kg
Gelatine, eingeweicht	0,012 kg
Gesamt	0,917 kg

Stand: 11/2021 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit.



Karow Dessertpaste Kirsche
Art.-Nr.: 10174

Karow Konditoreipaste Kirschwasser
Art.-Nr.: 10392

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Unsere Neuheiten



Karows feine Produkte

Unsere Neuheiten



Art.-Nr.: 10355

Dessertpaste Apfel

Süße Zubereitung mit Apfel und Aroma

- back- und froststabil
- Gebindegröße 1,5 kg
- Dosierung 30-50 : 1000 g



Art.-Nr.: 13005

Bio-Vanille-Paste

Süße Bio Vanille-Zubereitung

- back- und froststabil
- Gebindegröße 1,5 kg
- Dosierung 8: 1000 g



Art.-Nr.: 10350

Premium Clean Label Tonkabohnenpaste

Süße Tonkabohnen-Zubereitung

- Gebindegröße 1,5 kg
- max. empfohlene Dosierung für Dessertspeisen 8 : 1000
- max. empfohlene Dosierung feine Backwaren 20 : 1000

Produktverzeichnis

Karow Vanille-Extrakt
Art.-Nr.: 10590

Karow Premium CL Orangenpaste
Art.-Nr.: 10172

Karow Dessertpaste Eierlikör
Art.-Nr.: 10390

Karow Dessertpaste Apfel
Art.-Nr.: 10355

Karow Premium CL Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350

Karow Fruchtsäure, rein
Art.-Nr.: 10005

Karow Dessertpaste Kirsche
Art.-Nr.: 10174

Karow Konditoreipaste Kirschwasser
Art.-Nr.: 10392

Weihnachtsschmitte Eierlikör



Winterliche Apfelsahne mit Tonkabohne



Beschwipste Kirsche



Sören Röpke

Bäckermeister u.
Fachberater

Unser Bäckermeister und sein Team haben exklusiv für Sie alle Rezepte Probe gebacken und verkostet.

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

