



Karows feine Rezepte

Macarons - klein aber fein

Karow
Pistazien-Paste

Karow Apfelgrün
Lebensmittelfarbe

Karow Blau Lebensmittelfarbe

Karow Veilchen-Lila Lebensmittelfarbe

Karow Joghurt-Paste

Karow Premium CL
Zitronenpaste fein

Karow Beta-Carotin
Lebensmittelfarbstoff

Karow Rot, azofrei

Rezept für ca. 80 Macarons, fertig gefüllt

Macarons - klein aber fein



Zusatzinformation

Die Rezeptur der Ganache lässt sich wunderbar mit Karows verschiedenen **Frucht- und Dessertpasten** veredeln.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Eiweiß mit dem Zucker auf ca. 70 °C erwärmen, anschließend in der Anschlagmaschine so lange aufschlagen, bis die Masse schön cremig steif ist. Die fein gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker vermischen und zusammen mit der gewünschten **Lebensmittelfarbe** unter den Eischnee melieren. Anschließend die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels auf eine Silikonmatte dressieren, ca. 2 h anhaften lassen und abbacken.

Backzeit: ca. 10–12 Minuten, Backtemperatur: 160 °C

Schritt 2

Die Sahne jeweils zum Kochen bringen, Butter (falls im Rezept vorhanden) und die gewünschte **Paste** zugeben und über die weiße Kuvertüre gießen. Mit einem Stabmixer emulgieren und aufpassen, dass keine Luft eingearbeitet wird. Zur Stabilisierung die Ganache ca. 12 h abgedeckt in der Kühlung stehen lassen.

Aufbau

Die Hälfte der ausgekühlten Macaron-Schalen drehen und die gewünschte Ganache aufdressieren, anschließend eine zweite Macaron-Schale als Deckel auflegen.

Zutaten

Macaron-Schalen (Grundrezeptur)

| | |
|------------------------|----------|
| Eiweiß | 0,400 kg |
| Zucker | 0,420 kg |
| Mandeln, fein gemahlen | 0,460 kg |
| Puderzucker | 0,400 kg |

Gesamt 1,680 kg

Zugabeempfehlung Farbstoffe zu o.g. Rezept

| | |
|------------------------------|----------|
| Karow Apfelgrün, azofrei | 0,014 kg |
| Karow Blau, azofrei | 0,004 kg |
| Karow Beta-Carotin, azofrei | 0,007 kg |
| Karow Veilchen-Lila, azofrei | 0,004 kg |
| Karow Rot, azofrei | 0,014 kg |

Ganache Pistazie

| | |
|-----------------------|----------|
| Weißer Kuvertüre | 0,320 kg |
| Sahne | 0,280 kg |
| Karow Pistazien-Paste | 0,060 kg |

Gesamt 0,660 kg

Ganache Joghurt oder Zitrone

| | |
|---|----------|
| Weißer Kuvertüre | 0,400 kg |
| Sahne | 0,280 kg |
| Karow Joghurt-Paste (wahlweise) | 0,024 kg |
| Karow Premium CL Zitronenpaste fein (wahlweise) | 0,030 kg |
| Butter | 0,020 kg |

Gesamt 0,724 kg

Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Joghurt-Paste
Art.-Nr.: 10178

Karow Premium CL Zitronenpaste fein
Art.-Nr.: 10354

Karow Apfelgrün Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10030

Karow Blau Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10015

Karow Beta-Carotin Lebensmittelfarbstoff
Art.-Nr.: 10050

Karow Veilchen-Lila Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10032

Karow Rot, azofrei
Art.-Nr.: 10028

Mehr Rezepte unter:

www.karow-aromen.de

