



Karows feine Rezepte

Exotische Fruchtschnitte

Karow Premium CL
Orangenpaste

Karow Premium CL
Vanillepaste

Karow Dessertpaste
Pfirsich-Maracuja

Karow Premium
CL Limettenpaste

Karow Fruchtsäure

Karow Dessertpaste Mango

Karow Kokos-Aroma,
natürlich

Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Exotische Fruchtschnitte



Arbeitsschritte

Schritt 1

Eiweiß mit Zucker und Salz aufschlagen, die Trockenzutaten mischen und unterheben, zuletzt die **Limettenpaste** und das **Kokos-Aroma** unterarbeiten. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes 60x20 cm Blech gleichmäßig verteilen und abbacken.

Backzeit: 10 – 15 Minuten, Backtemperatur: 190 °C

Schritt 2

Gelatine einweichen. Die Fruchtmischung pürieren, den Zucker mit der Stärke vermischen und zusammen mit der Fruchtmischung aufkochen, danach abkühlen lassen. Die Gelatine auflösen, zusammen mit den Pasten in die Fruchtmischung geben und die geschlagene Sahne nach und nach unterziehen.

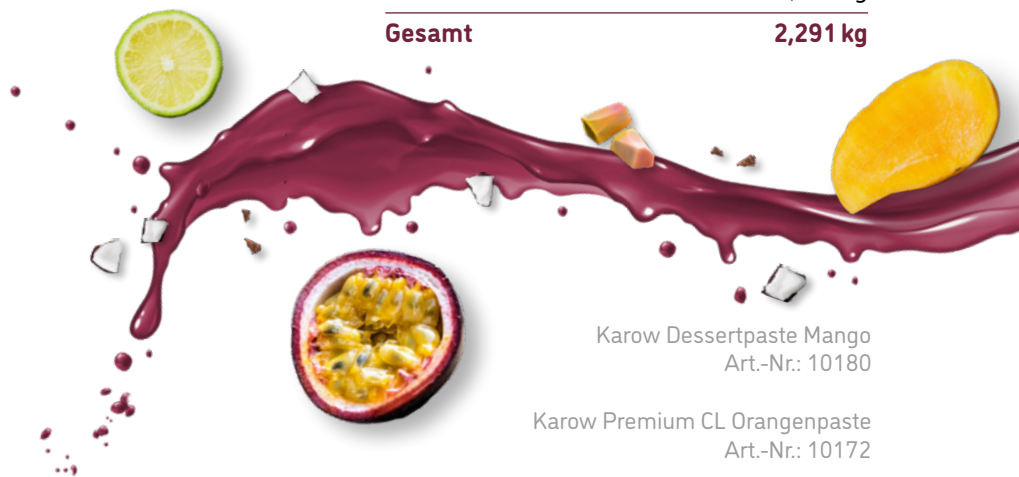
Zutaten

Heller Biskuit

Eiweiß	0,300 kg
Zucker	0,220 kg
Salz	0,002 kg
Mandeln, gemahlen	0,170 kg
Puderzucker	0,040 kg
Weizenmehl Type 405	0,100 kg
Karow Premium	
CL Limettenpaste	0,015 kg
Karow Kokos-Aroma natürlich	0,010 kg
Gesamt	0,857 kg

Exotische Mousse

Fruchtmischung Exotic	0,750 kg
Maisstärke	0,045 kg
Zucker	0,160 kg
Gelatine	0,036 kg
Karow Dessertpaste Mango	0,040 kg
Karow Dessertpaste	
Pfirsich-Maracuja	0,100 kg
Karow Premium	
CL Orangenpaste	0,060 kg
Sahne	1,100 kg
Gesamt	2,291 kg



Karow Dessertpaste Mango
Art.-Nr.: 10180

Karow Premium CL Orangenpaste
Art.-Nr.: 10172

Karow Dessertpaste Pfirsich-Maracuja
Art.-Nr.: 10167

Karow Kokos-Aroma natürlich
Art.-Nr.: 10551

Karow Premium CL Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Fruchtsäure
Art.-Nr.: 10005

Mehr Rezepte unter:

www.karow-aromen.de



Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Exotische Fruchtschnitte



Arbeitsschritte

Schritt 3

Wasser und Zucker erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die **Limettenpaste**, **Vanillepaste** und die gefrorenen Mangowürfel zugeben. Die Masse 2-3 Stunden „ziehen“ lassen.

Schritt 4

Gelatine einweichen. Wasser und den Mangosirup erhitzen, die Gelatine darin auflösen und die restlichen Zutaten untermischen.

Aufbau

Den Biskuit in ein Schnittenblech einlegen, die exotische Mousse einfüllen und kühlstellen, bis sich die Masse stabilisiert hat. Zuletzt den Mangogelee gleichmäßig darüber verteilen, nochmals kühlstellen.

Zutaten

Mangosirup	
TK Mangowürfel	0,800 kg
Wasser	0,240 kg
Zucker	0,120 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,030 kg
Karow Premium CL Limettenpaste	0,030 kg
Gesamt	1,220 kg

Mangogelee	
Mangosirup (Abtropfsaft)	0,360 kg
Wasser	0,120 kg
Maracuja mit Kernen	0,080 kg
Karow Fruchtsäure	0,006 kg
Gelatine	0,013 kg
Mango (abgetropft aus dem Mangosirup)	0,800 kg
Gesamt	1,379 kg



Karow Dessertpaste Mango
Art.-Nr.: 10180

Karow Premium CL Orangenpaste
Art.-Nr.: 10172

Karow Dessertpaste Pfirsich-Maracuja
Art.-Nr.: 10167

Karow Kokos-Aroma natürlich
Art.-Nr.: 10551

Karow Premium CL Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Fruchtsäure
Art.-Nr.: 10005

Mehr Rezepte unter:

www.karow-aromen.de

