



Karows feine Rezepte

Variationen aus Brandmasse



Rezept für ca. 35 – 40 Stück

Variationen aus Brandmasse



Zusatzinformation

Diese Rezeptur ist auch für klassische Windbeutel, Eclair oder Fruchtringe bestens geeignet.

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Brandmasse

Wasser, Milch, Butter, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, das gesiebte Mehl hinzufügen und kräftig rühren, bis die Masse glatt ist. Den Topf zurück auf den Herd stellen und den Teig bei mittlerer Hitze "abrösten", bis er sich vom Topfrand löst. Den Teig auf 60 – 65 °C abkühlen lassen. Die Eier nach und nach einarbeiten und gut vermischen, bis der Teig eine glatte und glänzende Konsistenz erreicht. Mit einem Spritzbeutel mit einer 13-mm-Sterntülle Rosetten dressieren (25 – 30 g je Stück).

Schritt 2 – Bunte Knusperschicht

Alle Zutaten (Zucker, Mehl, Butter und die jeweilige **Lebensmittelfarbe**) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zwischen zwei Backpapierbögen auf eine Dicke von 2 mm ausrollen. Den ausgerollten Teig einfrieren. Nach dem Einfrieren Ringe ausstechen, die einige Millimeter größer als die gespritzten Teigportionen sind. Einen Craquelin-Ring auf jede Teigportion legen und backen.

**Backtemperatur: 200 °C fallend auf 170 °C,
Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten**

Schritt 3 – Sahnefüllung

Die Gelatine einweichen lassen. Kalte Sahne bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis sie beginnt steif zu werden. Den Puderzucker und die jeweilige **Paste** hinzufügen und weiterschlagen, bis die Sahne steif ist. Die Gelatine auflösen lassen und vorsichtig unter die steife Sahne heben.

Aufbau

In die Unterseite jedes Windbeutels ein kleines Loch schneiden. Mit dem Spritzbeutel ca. 25 g Schlagsahne je Windbeutel hineinfüllen. Nach Belieben mit Schokoladenglasur, Karamell oder Puderzucker dekorieren.

Zutaten

Brandmasse	
Wasser	0,200 kg
Milch	0,200 kg
Butter	0,160 kg
Zucker	0,015 kg
Salz	0,007 kg
Weizenmehl, T405	0,240 kg
Vollei, ca.	0,350 kg

Gesamt 1,172 kg

Bunte Knusperschicht	
Zucker	0,150 kg
Weizenmehl, T405	0,150 kg
Butter, weich	0,120 kg

Gesamt 0,420 kg

Zugabeempfehlung Farbstoffe für o.g. Rezept

Karow Veilchenlila, azofrei	0,005 kg
Karow Sonnengelb, azofrei	0,008 kg
Karow Lebensmittelfarbstoff Rot, azofrei	0,006 kg

Sahnefüllung	
Schlagsahne (33-35 %ig)	0,800 kg
Puderzucker	0,080 kg
Gelatine	0,008 kg

Gesamt 0,888 kg

Zugabeempfehlung Pasten für Sahnefüllung

Karow PCL Vanillepaste	0,025 kg
Karow PCL Orangenpaste	0,054 kg
Karow Dessertpaste Erdbeer	0,054 kg
Karow Dessertpaste Cassis	0,054 kg



Veilchen-Lila Lebensmittelfarbe
Art-Nr.: 10032

Sonnengelb Lebensmittelfarbe
Art-Nr.: 10029

Lebensmittelfarbstoff flüssig, Rot
Art-Nr.: 10028

Premium Clean Label Vanillepaste
Art-Nr.: 10166

Premium Clean Label Orangenpaste
Art-Nr.: 10172

Dessertpaste Erdbeere
Art-Nr.: 10175

Dessertpaste Cassis
Art-Nr.: 10169

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de