



Karows feine Rezepte

Trüffel und Pralinen ohne Alkohol



Karow Cassis-Paste

Karow Invertzuckercreme

Karow Zitronenschalen-Paste

Karow Tonkabohnenpaste

Karow Joghurt-Paste

Rezept für 50-60 Stück pro Sorte

Trüffel und Pralinen ohne Alkohol

Arbeitsschritte

Cappuccino Trüffel

Sahne mit **Invertzuckercreme** aufkochen, über die gehackte Kuvertüre gießen und glatt rühren. Butter und **Cappuccino-Creme** hinzufügen und mit dem Stabmixer emulgieren, anschließend die Masse in der Kühlung 1-2 Stunden anziehen lassen. Kugeln à 9 g formen, abkühlen lassen und mit Kuvertüre überziehen oder in Kakao wälzen.

Zitronen Trüffel

Sahne mit **Invertzuckercreme** aufkochen. Weiße Schokolade hacken und die heiße Sahne darüber gießen, glatt rühren. Butter und **Zitronenschalen-Paste CL** hinzufügen und mit dem Stabmixer emulgieren, anschließend die Masse in der Kühlung 1-2 Stunden anziehen lassen. Kugeln à 9 g formen, abkühlen lassen. Optional mit Kuvertüre überziehen.

Tonka Trüffel

Aromatisierung: Sahne mit **Invertzuckercreme** und **Tonkabohnenpaste CL** erhitzen (nicht kochen), abdecken und 30 Minuten ziehen lassen, um ein intensiveres Aroma zu erhalten. Die aromatisierte Sahne erneut erhitzen. Weiße Schokolade hacken und die heiße Sahne darüber gießen, glatt rühren. Butter und Salz hinzufügen und mit dem Stabmixer emulgieren. Die Masse leicht abkühlen lassen, dann in die vorbereiteten Pralinenformen füllen und über Nacht anziehen lassen. Verschließen, vollständig kristallisieren lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Cassis Trüffel

Sahne mit **Invertzuckercreme** aufkochen. Weiße Schokolade hacken und die heiße Sahne darüber gießen, glatt rühren. Butter hinzufügen und mit dem Stabmixer emulgieren. **Joghurt-Paste** und **Cassis-Paste** einrühren, bis die Masse homogen ist. Die Masse leicht abkühlen lassen, dann in die vorbereiteten Pralinenformen füllen und über Nacht anziehen lassen. Verschließen, vollständig kristallisieren lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Zutaten

Cappuccino Trüffel	
Kuvertüre, Zartbitter	0,200 kg
Vollmilchschokolade	0,200 kg
Sahne	0,200 kg
Karow Invertzuckercreme	0,020 kg
Butter	0,020 kg
Karow Cappuccino-Creme	0,018 kg

Gesamt 0,658 kg

Zitronen Trüffel	
Weiße Schokolade	0,400 kg
Sahne	0,100 kg
Butter	0,040 kg
Karow Invertzuckercreme	0,020 kg
Karow Premium CL	
Zitronenschalen-Paste, fein	0,060 kg

Gesamt 0,620 kg

Tonka Trüffel	
Sahne	0,135 kg
Karow Invertzuckercreme	0,020 kg
Butter	0,025 kg
Weiße Schokolade	0,225 kg
Salz	0,001 kg
Karow Premium CL	
Tonkabohnenpaste	0,007 kg

Gesamt 0,413 kg

Cassis Trüffel	
Sahne	0,135 kg
Karow Invertzuckercreme	0,015 kg
Butter	0,020 kg
Weiße Schokolade	0,225 kg
Karow Joghurt-Paste	0,006 kg
Karow Dessertpaste Cassis	0,010 kg

Gesamt 0,411 kg

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Karow Cappuccino-Creme
Art.-Nr.: 10219

Karow Premium Clean Label Zitronenschalen-Paste FEIN
Art.-Nr.: 10354

Karow Premium Clean Label Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350

Karow Konditoreipaste Joghurt
Art.-Nr.: 10178

Karow Dessertpaste Cassis
Art.-Nr.: 10169

Mehr Rezepte unter:

www.karow-aromen.de

