



Karows feine Rezepte

Trüffel und Pralinen mit Alkohol

Karow Pfefferminz-Aroma

Karow Orangenöl

Karow Glukosesirup

Karow Dessertpaste Himbeer

Karow Eierlikör Classic

Karow Bio-Invertzuckersirup,
flüssig



Rezept für 50-60 Stück pro Sorte

Trüffel und Pralinen mit Alkohol

Arbeitsschritte

Eierlikör Trüffel

Sahne mit **Glukosesirup** aufkochen. Weiße Schokolade hacken und die heiße Sahne darüber gießen, glatt rühren und mit dem Stabmixer emulgieren. **Eierlikör** und Neutralalkohol 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.

Orangen Trüffel

Sahne mit **Glukosesirup** aufkochen. Weiße Schokolade hacken und die heiße Sahne darüber gießen, glatt rühren und mit dem Stabmixer emulgieren. **Orangenöl** und Neutralalkohol 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.

Himbeer Trüffel, vegan

Hafermilch mit **Glukosesirup** und **Invertzuckersirup** aufkochen. Kuvertüre hacken und die heiße Sahne darüber gießen, glatt rühren. Himbeergeist und **Himbeerpaste** hinzufügen und mit dem Stabmixer emulgieren, anschließend die Masse in der Kühlung 1-2 Stunden anziehen lassen. Kugeln à 9 g formen, Optional mit Kuvertüre überziehen oder in Himbeergarnat wälzen.

Pfefferminz Trüffel

Sahne mit **Glukosesirup** aufkochen. Weiße Schokolade hacken und die heiße Sahne darüber gießen, glatt rühren und mit dem Stabmixer emulgieren. **Pfefferminz-Aroma** und Neutralalkohol 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

Eierlikör Trüffel	
Sahne	0,070 kg
Karow Glukosesirup	0,020 kg
Weißer Schokolade	0,200 kg
Karow Eierlikör Classic	0,200 kg
Neutralalkohol	0,030 kg

Gesamt 0,520 kg

Orangen Trüffel	
Sahne	0,185 kg
Karow Glukosesirup	0,050 kg
Weißer Schokolade	0,340 kg
Karow Orangenöl	0,004 kg
Neutralalkohol	0,030 kg

Gesamt 0,609 kg

Himbeer Trüffel, vegan	
Hafermilch	0,145 kg
Karow Glukosesirup	0,050 kg
Karow Invertzuckersirup	0,004 kg
Kuvertüre, Zartbitter	0,220 kg
Karow Dessertpaste Himbeer	0,010 kg
Himbeergeist	0,075 kg

Gesamt 0,504 kg

Pfefferminz Trüffel	
Sahne	0,155 kg
Karow Glukosesirup	0,035 kg
Weißer Schokolade	0,280 kg
Karow Pfefferminz-Aroma	0,012 kg
Neutralalkohol	0,050 kg

Gesamt 0,532 kg

Karow Glukosesirup 42DE
Art.-Nr.: 10025

Karow Eierlikör Classic
Art.-Nr.: 10702

Karow Orangenöl
Art.-Nr.: 10616

Karow Bio-Invertzuckersirup, flüssig
Art.-Nr.: 10820

Karow Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Karow Pfefferminz-Aroma
Art.-Nr.: 10137

Mehr Rezepte unter:

www.karow-aromen.de

