



AROMEN · ESSENZEN · INVERTZUCKER · LEBENSMITTELFARBEN  
für das Bäcker- & Konditorenhandwerk und die handwerkliche Speiseeiszubereitung

## KAROW`S FEINE REZEPTE

# Petit four mit Zitronen- oder Orangengeschmack

### Zutaten:

360g Butterfett  
200g Zucker  
12 Stk. Eigelb  
360g Marzipan

12Stk. Eiweiß  
160g Zucker  
360g Mehl

### Füllung:

Aprikosenmarmelade mit **Karow`s Dessertpaste Classic Orange Nr. 172** oder **Karow`s Dessertpaste Classic Zitrone Nr. 173** abschmecken.

### Zubereitung:

Marzipan mit dem Eigelb (nach und nach) und **Karow`s Dessertpaste Classic Orange Nr. 172** oder **Karow`s Dessertpaste Classic Zitrone Nr. 173** aufschlagen, dann Fett (gut temperiert) und Zucker dazu geben und weiter schaumig schlagen, gleichzeitig das Eiweiß mit dem Zucker separat aufschlagen. Eiweißmasse unter die Fettmasse heben, zum Schluss das Mehl unterziehen. Die Masse dünn aufstreichen und goldgelb abbacken.

Die Kapsel je nach gewünschter Petit four Höhe schneiden, mit der abgeschmeckten Marmelade dünn bestreichen und übereinander legen. Die Platte mehrere Stunden pressen, danach die Oberseite mit Marmelade bestreichen und dünn mit Marzipan bedecken. Die gewünschten Petits fours Formen aus der Platte ausstechen oder schneiden.

Fondant mit **Karow`s Dessertpaste Classic Orange Nr. 172** oder **Karow`s Dessertpaste Classic Zitrone Nr. 173** abschmecken und mit **Karow`s Curcuma Nr. 53/1** bzw. **Karow`s Rote Beete Nr. 51** einfärben. Die Petits fours überziehen, mit Kuvertüre absetzen und ausgarnieren.

