Karamell „Chabeso“

2007

Zutaten	Gewicht in g
Standard “Chabeso”	925
Karasirup 70/016-11	**75**
GESAMT	**1000**

Herstellung:

100g “Chabeso” mit dem Sirup gut mischen, diese Vormischung langsam in den restlichen “Chabeso” einrühren, möglichst homogen verteilen ohne zu stark zu rühren, um so wenig wie möglich Kohlensäure zu verlieren, in Flaschen füllen und mit Kronkorken verschließen, Etikett aufkleben und kühl stellen.

FELIX KOCH OFFENBACH
Couleur und Karamel GmbH

Lindenstr. 70
63071 Offenbach am Main
www.koch-felix.de

Tel: + 49 (0) 69 / 985420-0
Fax: + 49 (0) 69 / 985420-88
promotion@koch-felix.de

Caramel „Chabeso“

2007

ingredients	weight in g
standard “Chabeso”	925
Karasirup 70/016-11	**75**
TOTAL	**1000**

Preparation:

mix 100g standard “Chabeso” with the syrup to make a pre-blend, slowly combine this mix with the rest of the standard “Chabeso”,
blend in thoroughly without stirring too much, as you don’t want to get all the carbonization out, fill into bottles and close with a cap, label and place into fridge for refreshment.

FELIX KOCH OFFENBACH
Couleur und Karamel GmbH

Lindenstr. 70
63071 Offenbach am Main
www.koch-felix.de

Tel: + 49 (0) 69 / 985420-0
Fax: + 49 (0) 69 / 985420-88
promotion@koch-felix.de