

GewürzGenuss TONKA

die besondere Aromatisierung

Betörender Duft und außergewöhnlicher Geschmack

Der Tonkabaum wächst hauptsächlich in Südamerika. Die drei bis fünf Zentimeter langen Samen werden bei der Ernte im Frühjahr den reifen Früchten entnommen. Sodann werden sie für einen Tag in Alkohol eingelegt, dann getrocknet und fermentiert. Dieser Trocknungsvorgang dauert mehrere Monate, das Resultat sind die dunkelbraunen, gefurchten und harten Tonkabohnen, wie man sie dann im Handel erwerben kann.

Normalerweise werden die Bohnen um an ihren Geschmack zu kommen in Milch ausgekocht oder auch mit z.B. einer Muskatreibe zu Pulver gerieben. Der Geschmack ist nicht nur prägnant, sondern auch bereits mit geringsten Mengen zu erzielen. Eine deutlich wahrnehmbare Dosis der reinen Tonkabohne liegt bei 10mg pro Kilogramm Gebäck oder Creme, weshalb man das Gewürz für die Anwendung „verdünnen“ sollte.

Wie wird **GewürzGenuss Tonka** verwendet?

Der Inhalt der Dose wird mit der 9-fachen Menge an Zucker aufgemischt, damit man das Produkt sinnvoll dosieren kann. Wichtig ist es diese Mischung luftdicht zu lagern, da das Tonka-Aroma relativ flüchtig ist.

Von diesem Tonkazucker verwendet man zwischen 0,2g (dezent Aromatisierung) und 4 g (intensive Aromatisierung), bezogen auf 1000g fertiges Erzeugnis. Bitte bei den Tests langsam zur gewünschten Menge hin dosieren.

Die gemahlene schwarze Samen der Tonkabohne können vielseitig verwendet werden. Ob Kuchen oder Hefefeinteige, Pudding, Schokolade, Eis oder auch Konfitüre – das Gewürz wertet es geschmacklich auf. Auch bei herzhaften Gerichten passt es wunderbar. Suppen, Tomatensauce, Reisgerichte oder Fisch, probieren sollte man es auf jeden Fall.

Wichtiger Hinweis zur Verwendung:

Aufgrund des enthaltenen Cumarins gibt es eine Höchstmengenbeschränkung, die sich mit 15mg pro 1000g definiert. Diese Menge wäre in 45g des 1 zu 9 aufgemischten Produkts enthalten.

Die Vorteile vom **GewürzGenuss Tonka** auf einen Blick

- außergewöhnlicher Geschmack
- zu vielen Gebäckarten passend
- sehr geringe Zugabemenge
- preiswerte Alternative zu Vanille

Die Zutatenliste vom **GewürzGenuss Tonka**

Zucker, Tonkabohne (10%)