FOODSERVICE

KF753/Hö/Sep21 Status: 11.04.2022

Dessertvielfalt

Einfach unwiderstehlich – rationelle Dessertideen für mehr Abwechslung beim Nachtisch

Von Profis für Profis

Smarte Profiprodukte für die Küche – **KESSKO kann's!**

Neue Dessertideen mit Wertschöpfung inside!

Sie wollen Vielfalt und trotzdem Anwendungssicherheit?

Dann testen Sie jetzt **das neue Dessertkonzept von KESSKO**. Ob portionierbar, zum Gießen oder dressierbar – hier findet jeder seine favorisierte Herstellmethode. Das KESSKO Dessertkonzept wurde **speziell für anspruchsvolle Küchenchefs** entwickelt, denen es auf Profiqualität ankommt, selbst wenn es mal schnell gehen muss.

Typisch KESSKO – Profiqualität im Aromatresor!

Mit **KESSKO Dessertpulvern** gibt es viele Kombinationsmöglichkeiten miteinander. Das macht mich flexibel und ich kann spontan viele Rezeptvarianten umsetzen.

viele Kombinationsmöglichkeiten der Sorten miteinander

sicher & anwendungsfreundlich

gleichbleibende Profiqualität

muss (auch geöffnet) nicht gekühlt werden

5 Wege zum flotten Dessert

1. Die Klassische*

Rezept mit Wasser oder Milch

Grundrezept:

Cremigweich aufschlagen!

Dessertfix* (beliebig) + oder Flüssigkeit

zusammen glattrühren und unter die Sahne geben

DRESSIERBAR

Beispielrezept: Schokoladen-Dessert

500 g Sahne 33% (100 g Dessertfix Schoko + 125 g Wasser / Milch)

Grundrezept für Geschmackskombinationen:

Cremigweich aufschlagen!

2 Dessertfix* (beliebig) + oder Flüssigkeit

zusammen glattrühren und unter die Sahne geben

DRESSIERBAR

Beispielrezept: Eierlikör-Cappuccinodessert

500 g Sahne 33% (je 50 g Dessertfix + 125 g Wasser / Milch)

Sie möchten mit dem Löffel/der Kelle portionieren und nicht mit dem Spritzbeutel dressieren? Dann bei gleicher Menge Dessertfix 400 g Sahne und 300 g Flüssigkeit (Sahne/Milch) vorsehen.

*außer Dessertfix Neutral, Käse, Joghurt und Cranberry-Joghurt

2. Die Fruchtige

Rezept mit Fruchtsaft

Grundrezept:

Cremigweich aufschlagen!

Dessertfix*
(beliebig)

+

Saft

zusammen glattrühren und unter die Sahne geben

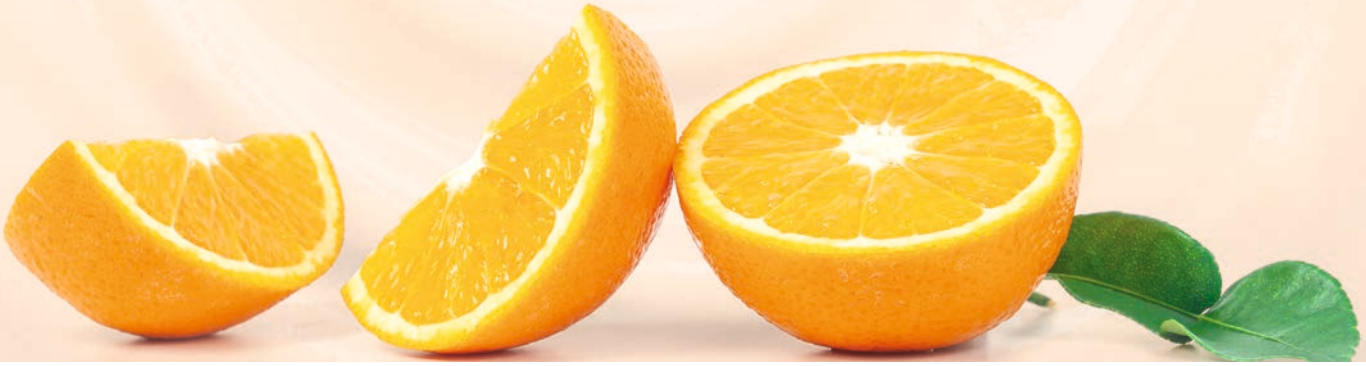
DRESSIERBAR

Beispielrezept: Marzipan-Orangendessert

400 g Sahne 33%

(100 g Dessertfix Marzipan + 200 g Orangensaft)

Sie möchten mit dem Löffel/der Kelle portionieren und nicht mit dem Spritzbeutel dressieren? Dann bei gleicher Menge Dessertfix mindestens 300 g Fruchtsaft einsetzen.



3. Die Cremige

Rezept mit Vollmilch-Kaltcreme

Grundrezept:

Sahne 33%

+

Vollmilch-Kaltcreme
cremig weich aufschlagen

+

Wasser

Dessertfix*
(beliebig)

dazugeben und glattrühren

DRESSIERBAR

Beispielrezept: Zitronencreme-Dessert

(400 g Sahne 33% + 75 g Vollmilch-Kaltcreme + 250 g Wasser) 50 g Dessertfix Zitrone

Beispiel: Salzkaramellcreme-Dessert

(400 g Sahne 33% + 50 g Vollmilch-Kaltcreme + 250 g Wasser) 100 g Dessertfix Salzkaramell

4. Die Frische

Rezept mit Quark, Joghurt, Schmand oder Buttermilch

Grundrezept:

Dessertfix* (beliebig) + Milch **glattrühren**

Quark oder Joghurt oder Schmand **dazugeben**

Cremigweich aufgeschlagen unterheben!

Beispielrezept:

100 g Dessertfix + 150 g Milch | 300 g Quark / Joghurt / Schmand | 300 g Sahne 33%

DRESSIERBAR

Beliebte Kombinationen: Erdbeer-Joghurt, Himbeer-Quark und Sauerkirsch-Schmand

Sie möchten mit dem Löffel/der Kelle portionieren und nicht mit dem Spritzbeutel dressieren? Dann bei gleicher Menge Dessertfix mindestens 250 g Milch einsetzen.

Beispielrezept: rahmiges Joghurt-, Quark- oder Schmand-Dessert (natur)

75 g Dessertfix Neutral + 150 g Milch | 300 g Quark / Joghurt / Schmand | 300 g Sahne 33%

DRESSIERBAR

Beispielrezept: mit Buttermilch

100 g Dessertfix + 350 g Buttermilch | 300 g Sahne 33%

PORTIONIERBAR

5. Die Fließende

Gekochte Variante ähnlich Panna Cotta

Grundrezept:

Sahne 33% + Milch **aufkochen**

Topf vom Feuer nehmen!

Dessertfix* (beliebig) **dazugeben und glattrühren**

ZUM GIEßEN

Beispielrezept:

250 g Sahne 33% + 100 g Milch | 50 g Dessertfix

Besonders beliebt: Himbeer-, Haselnuss-, Zitronen- oder Schokocreme-Dessert

Marzipan-Orangendessert (fruchtig)

Rezept für 8 Gläser ~300 ml

Art.-Nr.	Zutaten	Menge
	Marzipan-Sahne	
10556	**KESSKO Dessertfix Marzipan**	0,100 kg
	H-Sahne 33% Fett, cremigweich geschlagen, ungesüßt	0,400 kg
	Orangensaft	0,300 kg
GESAMT	**Marzipan-Sahne**	**0,800 kg**
	Orangen-Spiegel	
10524	**KESSKO Dessertfix Orange**	0,040 kg
	Wasser, heiß (mind. 60 °C)	0,080 kg
GESAMT	**Orangen-Spiegel**	**0,120 kg**
	Weitere Zutaten	
	Mandarinen- oder Orangenstücke	0,400 kg
04093	**KESSKO Weizen-Crisps, schokoliert, Vollmilch**	0,080 kg

Herstellung

Schritt für Schritt zum portionierbaren Dessert

Schritt 1:
Zutaten bereitstellen

Schritt 2:
Dessertfix in die Schüssel geben

Schritt 3:
Orangensaft dazugeben und glattrühren

Schritt 4:
Mit etwas Sahne angleichen

Schritt 5:
Restliche Sahne unterheben

Schritt 6:
Marzipan-Orangen-Sahne auf die Gläser aufteilen. In die Gläser wurden schon vorher die Mandarinenstücke eingefüllt.

Schritt 7:
Gläser kühlstellen

Schritt 8:
Spiegel auftragen

Schritt 9:
Weizen-Crisps darüberstreuen

PORTIONIERBAR

Schokoladen-Dessert (klassisch)

Rezept für 10 Gläser ~215 ml

Art.-Nr.	Zutaten	Menge
	Schokoladen-Sahne	
10525	**KESSKO Dessertfix Schokolade**	0,100 kg
	Milch/Wasser	0,300 kg
	H-Sahne 33% Fett, cremigweich geschlagen, ungesüßt	0,400 kg
GESAMT	**Schokoladen-Sahne**	**0,800 kg**
	Weitere Zutaten	
08400	**KESSKO Amarettini Plätzchen**	0,120 kg
04106	**KESSKO Weizen-Crisps, schokoliert, Mixed**	0,080 kg

Herstellung

- Dessertfix mit Milch/Wasser anrühren, mit etwas geschlagener Sahne angleichen und dann unter die geschlagene Sahne heben.
- Amarettini Plätzchen grob hacken und in die Gläser geben.
- Schokoladensahne einfüllen (80 g je Glas).
- Weizen-Crisps darüber streuen.

RI 649

PORTIONIERBAR

Waldfrucht-Buttermilch-dessert (frisch)

Rezept für 15 Weckgläser ~150 ml

Art.-Nr.	Zutaten	Menge
	Waldrucht-Sahne	
10531	**KESSKO Dessertfix Waldfrucht**	0,100 kg
	H-Sahne 33% Fett, cremigweich geschlagen, ungesüßt	0,300 kg
	Buttermilch	0,350 kg
GESAMT	**Waldfrucht-Sahne**	**0,750 kg**
	Weitere Zutaten	
	Rote Grütze	0,750 kg
04005	**KESSKO Cortina Flakes, grob**	0,150 kg
	Himbeeren, Blaubeeren, rote Johannisbeeren (Deko)	nach Belieben

Herstellung

- Dessertfix mit der Buttermilch zusammen glattrühren und unter die Sahne heben.
- Rote Grütze in die Gläser einfüllen.
- Waldfrucht-Buttermilch-Sahne einfüllen (ca. 50 g pro Glas).
- Desserts mit Cortina Flakes und Beeren ausdekorieren.

RI 650

Erdbeer-Joghurtdessert (frisch)

Rezeptfür 17 Weckgläser ~150 ml

Art.-Nr.	Zutaten	Menge
	Erdbeer-Sahne	
10514	**KESSKO Dessertfix Erdbeer**	0,100 kg
	H-Sahne 33% Fett, cremigweich geschlagen, ungesüßt	0,300 kg
	Milch 3,5% Fett	0,150 kg
	Joghurt 3,5% Fett	0,300 kg
GESAMT	**Erdbeer-Sahne**	**0,850 kg**
	Weitere Zutaten	
	frische Erdbeeren	0,510 kg
08441	**KESSKO Schokolade-Röllchen**	0,085 kg
10843	**KESSKO Topping-Erdbeer**	0,085 kg
	frische Erdbeeren mit Stiel	17 Stk.
	Minzblätter	17 Stk.

Herstellung

Schritt für Schritt zum dressierbaren Dessert

Schritt 1:
Zutaten bereitstellen

Schritt 2:
Dessertfix in die Schüssel geben

Schritt 3:
Milch dazugeben und glattrühren

Schritt 4:
Joghurt dazugeben und verrühren

Schritt 5:
Sahne unterheben

Schritt 6:
Grob geschnittene Erdbeeren werden ins Glas gegeben, anschließend die Gläser mit der Erdbeer-Joghurt-Sahne eindressieren

Schritt 7:
Erdbeer-Joghurt Sahne mit Topping Erdbeer verzieren

Schritt 8:
Erdbeeren mit Stiel auflegen

Schritt 9:
Mit Schokoladen-Röllchen bestreuen und mit Minze ausdekorieren

Cappuccino-Eierlikördessert (klassisch)

Rezept für 10 Tassen ~230 ml

DRESSIERBAR

Art.-Nr.	Zutaten	Menge
	Cappuccino-Eierlikör-Sahne	
10574	**KESSKO Dessertfix Cappuccino**	0,050 kg
10537	**KESSKO Dessertfix Eierlikör**	0,050 kg
	Milch/Wasser	0,125 kg
	H-Sahne 33% Fett, cremigweich geschlagen, ungesüßt	0,500 kg
GESAMT	**Cappuccino-Eierlikör-Sahne**	**0,725 kg**
	Weitere Zutaten	
	Kirsch Fruchtzubereitung	0,650 kg
08333	**KESSKO Eierlikör Advocaat**	0,100 kg
08477	**KESSKO Schokoladen-Ornamente Sortiment**	10 Stk.
04095	**KESSKO Weizen-Crisps, schokoliert, dunkel**	0,050 kg

Herstellung

- Dessertfix mit Milch/Wasser anrühren, mit etwas geschlagener Sahne angleichen und dann unter die geschlagene Sahne heben.
- Kirschen in die Tassen einfüllen.
- Cappuccino-Eierlikör-Sahne einfüllen (je 72,5 g pro Tasse) und kühlstellen.
- Mit Eierlikör Advocaat, Schokoladen-Ornamenten und Weizen-Crisps ausdekorieren.

RI 643

Salzkaramellcreme-Dessert (cremig)

Rezept für 20 kl. Weckgläser ~165 ml

DRESSIERBAR

Art.-Nr.	Zutaten	Menge
	Salzkaramell-Sahne	
08075	**KESSKO FF für Vollmilch-Kaltcreme**	0,125 kg
	Wasser	0,625 kg
	H-Sahne 33% Fett, ungesüßt, flüssig	1,000 kg
10569	**KESSKO Dessertfix Salzkaramell**	0,250 kg
GESAMT	**Salzkaramell-Sahne**	**2,000 kg**
	Weitere Zutaten	
10842	**KESSKO Topping Caramel**	0,200 kg
08459	**KESSKO Walnusskerne, gebrochen, karamellisiert**	0,100 kg
08305	**KESSKO Rahmcaramelstückchen**	0,100 kg

Herstellung

- Sahne mit Vollmilch-Kaltcreme und Wasser cremigweich aufschlagen.
- Dessertfix dazugeben und glattrühren.
- Topping Caramel am Rand des Glases herunterlaufen lassen.
- Salzkaramell Sahnecreme aufdressieren (Einwaage 100 g).
- Mit Rahmcaramelstückchen und karamellisierten Walnüssen ausdekorieren.

RI 648

Zitronencreme-Dessert (gekocht/fließfähig)

Rezept für 10 Dessertschalen ~100 ml

Art.-Nr.	Zutaten	Menge
	Zitronencreme	
10527	**KESSKO Dessertfix Zitrone**	0,075 kg
	H-Sahne 33% Fett, ungesüßt	0,375 kg
	Milch 3,5% Fett	0,150 kg
GESAMT	**Zitronencreme**	**0,600 kg**
	Weitere Zutaten	
04032	**KESSKO Schokosplitter, dragiert HBD**	0,025 kg
	Limetten	nach Belieben
	rote Johannisbeeren	nach Belieben

Herstellung

Schritt für Schritt zum gießfähigen Dessert

Schritt 1:
Zutaten bereitstellen

Schritt 2:
Sahne in den Topf geben

Schritt 3:
Milch dazugeben. Dann aufkochen und den Topf anschließend von der heißen Platte nehmen.

Schritt 4:
Dessertfix dazugeben und glattrühren

Schritt 5:
Zitronen-Creme in die Schälchen füllen

Schritt 6:
Schälchen mit Folien abdecken und für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen

Schritt 7:
Limettenscheiben auf die Creme legen

Schritt 8:
Johannisbeeren auf die Creme legen

Schritt 9:
Mit Schokosplittern bestreuen

Himbeercreme-Dessert (gekocht/fließfähig)

Rezept für 10 Dessertschalen ~100 ml

ZUM GIEßEN

Art.-Nr.	Zutaten	Menge
	Himbeercreme	
10516	**KESSKO Dessertfix Himbeer**	0,075 kg
	H-Sahne 33% Fett, ungesüßt, flüssig	0,375 kg
	Milch 3,5% Fett	0,150 kg
GESAMT	**Himbeercreme**	**0,600 kg**
	Weitere Zutaten	
04092	**KESSKO Weizen-Crisps, schokoliert, weiß**	0,025 kg
	Himbeeren	nach Belieben
	Minze	nach Belieben

Herstellung

- Sahne und Milch aufkochen.
- Topf von Feuer nehmen, Dessertfix dazugeben und glattrühren.
- Himbeer-Creme einfüllen (Einwaage 60 g) und mit Folien abdecken.
- In den Kühlschrank stellen und mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.
- Mit Weizen-Crisps, Himbeeren und Minze ausdekorieren.
- Kalt servieren.

RI 646

Haselnusscreme-Dessert (gekocht/fließfähig)

Rezept für 10 Dessertschalen ~100 ml

ZUM GIEßEN

Art.-Nr.	Zutaten	Menge
	Haselnusscreme	
10515	**KESSKO Dessertfix Haselnuss**	0,075 kg
	H-Sahne 33% Fett, ungesüßt, flüssig	0,375 kg
	Milch 3,5% Fett	0,150 kg
GESAMT	**Haselnusscreme**	**0,600 kg**
	Weitere Zutaten	
04024	**KESSKO Vollmilch-Schoko-lade-Nugat-Splits**	0,030 kg
04029	**KESSKO Kesskokant**	0,030 kg

Herstellung

- Sahne und Milch aufkochen.
- Topf von Feuer nehmen, Dessertfix dazugeben und glattrühren.
- Haselnuss-Creme einfüllen (Einwaage 60 g) und mit Folien abdecken.
- In den Kühlschrank stellen und mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.
- Nugat-Splits und Kesskokant auf die Creme streuen.
- Kalt servieren.

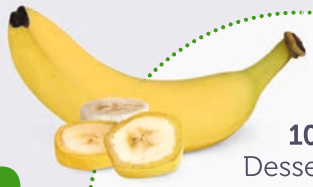
RI 645

Saisonplan

Ob saisonal oder trendy – alles geht!

Durch die clevere Kombination der Geschmacksrichtungen miteinander neue Genusserlebnisse kreieren

Frühling



10540 Dessertfix Bananen

+

10514 Dessertfix Erdbeer

10515 Dessertfix Haselnuss

+

10537 Dessertfix Eierlikör

Sommer

10516 Dessertfix Himbeer

+

10527 Dessertfix Zitrone

10570 Dessertfix Aprikose

+

10576 Dessertfix Mango-Bottermelk

Herbst

10520 Dessertfix Nugat

+

10543 Dessertfix Sauerkirsch

10525 Dessertfix Schokolade

+

10517 Dessertfix Irish-Coffee

Winter

10556 Dessertfix Marzipan

+

10575 Dessertfix Bratapfel

10524 Dessertfix Orange

+

10520 Dessertfix Nugat

KESSKO | Kessler & Comp. GmbH & Co. KG | 53227 Bonn | www.kessko.de
+49 228 400 00-0 | +49 228 400 00-77 | info@kessko.de