



PRODUKT



Status: 03.06.2020

KESKO Fixfertig Sahnestand Salzkaramell

Salziges Abenteuer
für süße Sahnegebäcke



Art.-Nr. 10569
KESKO FF
Salzkaramell



Geschmackvoll inspirieren – KESKO kann's!

KESKO Fixfertig Sahnestand Salzkaramell

Vormischung zur Herstellung
von trendigen Sahnegebäcken
und Desserts

- für locker-leichte
Sahne-Karamellfüllungen
mit einer Prise Salz
- beliebte Trend-Geschmacksrichtung
- schnitt- und frosterfest
- einfach in der Anwendung
(siehe Grundrezept)
- deklarationsfrei (Zusatzstoffe)
bei unverpackter Verkaufsware
- für den Premium-Crunch
in der Sahne – mit **KESKO Kesskokant**



Daran beißt sich keiner die Zähne aus:

Kennen Sie unsere zart-mürben
Haselnuss-Krokantstreusel mit dem
wundervollen Geschmack nach
leicht gerösteten Haselnüssen?

KESKO Kesskokant überzeugt mit 22 % Haselnüssen
und ist sogar auf Sahnegebäcken und Eis-Speziali-
täten stabil, da es aufgrund moderner Produktions-
technologien nicht hygroskopisch ist.

Art.-Nr. 04029
KESKO Kesskokant



Wenn Süßes salzig wird – vom überwältigenden Genussangriff auf unsere Geschmacksnerven

Was ist so reizvoll am Geschmack, der sowohl
karamellig süß als auch salzig daher kommt? Ganz
einfach – die Kombination der ureigenen Grund-
geschmacksrichtungen **Süß und Salzig** verdoppelt
das **Geschmackserlebnis**, ohne dabei den jeweiligen
Einzelgeschmack zu verwischen. Unser Geschmacks-
sinn heißt Süßes willkommen. Und auch auf Salz
sprechen wir instinktiv positiv an, denn unser Körper
braucht Salz, um funktionieren zu können. Salz
wirkt dabei ganz nebenbei intensivierend, hebt also
den Karamellgeschmack positiv hervor.

**Der Trick bei unserem KESKO FF Sahnestand
Salzkaramell** ist das sensible Salzverhältnis, das per-
fekt zum sahnigen Karamellgeschmack eingestellt
wird. Zu viel Salz würde die Bitter-Sauer-Rezeptoren
übermäßig anregen – und es würde schrecklich
schmecken. Bei zu wenig Salz würde dagegen das
besondere Geschmackserlebnis einfach ausbleiben.
Es ist also **genau diese Prise Salz** in unserem speziell
entwickelten Sahnestand, der die Geschmacksknos-
pen sanft weckt und die karamellige Genussexplosion
auslöst. **Lassen Sie sich verführen!**



Ladenwerbung für Ihren Erfolg

Mit praktischer
Verkaufsinformation auf
der Rückseite!

Jetzt kostenlos
bestellen:
werbung@kessko.de





Grundrezepte

KESSKO Fixfertig Sahnestand Salzkaramell

Art.-Nr.	Zutat	Menge
10569	KESSKO Fixfertig Sahnestand Salzkaramell	0,200 kg
	Wasser, kalt	0,250 kg
	geschlagene Sahne, ungesüßt	1,000 kg
GESAMT	Salzkaramell-Sahne	1,450 kg

Salzkaramell-Spiegel (für ca. 2 Torten)

Art.-Nr.	Zutat	Menge
	Wasser, ca. 80 °C	0,200 kg
10569	KESSKO Fixfertig Sahnestand Salzkaramell	0,100 kg
GESAMT	Salzkaramell-Spiegel	0,300 kg

Anwendungshinweis

Wasser und Sahnestand zusammen glatt verrühren und abkühlen lassen.

Dekoration salziger Florentiner-Bruch

Art.-Nr.	Zutat	Menge
08118	KESSKO Fixfertig für Florentiner	0,200 kg
10569	KESSKO Fixfertig Sahnestand Salzkaramell	0,080 kg
07005	KESSKO Mandeln, gehobelt*	0,200 kg
GESAMT	salziger Florentiner-Bruch	0,480 kg

Anwendungshinweis

Vermischen und dünn auf einem Backpapier verteilen, bei 190 °C ca. 6-8 Min. goldbraun backen und dann in grobe Stücke brechen.

* wahlweise auch mit salzigen Erdnüssen (grob gewalzt) oder anderen Nüssen

Salty Caramel-Brownie vom Blech

Rezept für 1 Blech 60x20 cm

Einfach gut!

Art.-Nr.	Zutat	Menge	Anwendungshinweise
Rezept Brownieboden mit salzigen Erdnüssen			
10247	KESSKO Fixfertig Brownies	1,000 kg	Alle Zutaten im mittleren Gang 3-5 Min. verrühren. Erdnüsse anschließend über die Masse streuen.
	Speiseöl	0,250 kg	
	Vollei	0,250 kg	
	Wasser	0,150 kg	
	gesalzene Erdnüsse	0,100 kg	
GESAMT	Sacherboden mit Erdnüssen	1,750 kg	
Salzkaramell-Sahne mit Art.-Nr. 10569 KESSKO FF Sahnestand Salzkaramell			
	Salzkaramell-Sahne	1,400 kg	siehe Grundrezept
Salzkaramell-Spiegel mit Art.-Nr. 10569 KESSKO FF Sahnestand Salzkaramell			
	Salzkaramell-Spiegel	ca. 0,300 kg	siehe Grundrezept
Dekoration salzige Florentiner mit Art.-Nr. 08118 KESSKO Crispy			
	salziger Florentiner-Bruch	ca. 0,480 kg	siehe Grundrezept

Herstellung

- Die Salzkaramell-Sahne auf den Brownieboden aufbringen, glatt streichen und kühl stellen.
- Anschließend auf die kalte Sahne den Spiegel auftragen.
- Das Blech einteilen und mit Sahnetupfen ausgarnieren.
- Mit Bruchstücken aus der Dekoration Crispy und salzigen Erdnüssen dekorieren.

Technische Parameter

Brownieboden

Backtemperatur (Etagenofen): ca. 180 °C
Backzeit: ca. 22-25 Min.

Dekoration salziger Florentiner-Bruch

siehe Grundrezept

ANWENDUNGSTIPP

Der Spiegel aus KESSKO Fixfertig Salzkaramell lässt sich sehr gut bevorraten. Einfach kurz in der Mikrowelle erwärmen, schon ist der Spiegel wieder gut zu verarbeiten.



Salzkaramell-Torte mit Aprikosen

Rezept für 1 Sahnetorte (Ø 26 cm, 6 cm hoch)

Art.-Nr.	Zutat	Menge	Anwendungshinweise
Grundrezept Sacherboden			
10130	KESSKO Fixfertig Sachermasse	0,600 kg	Die Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Gang 6 Min. laufen lassen.
	Vollei	0,350 kg	
	Wasser	0,050 kg	
19158	KESSKO Aroma Tonkabohne Venezia	0,005 kg	
07041	KESSKO Haselnusskerne, grießförmig, geröstet	0,080 kg	Zum Schluss unter die Sachermasse laufen lassen.
GESAMT	Sacherboden	1,085 kg	
Salzkaramell-Sahne mit Art.-Nr. 10569 KESSKO FF Sahnestand Salzkaramell			
	Salzkaramell-Sahne	1,000 kg	siehe Grundrezept
Aprikosenfruchtfüllung			
	Aprikosen-Fruchtfüllung	0,400 kg	gem. Betriebsrezept
Dekoration			
	Obst nach Wahl, z. B. Aprikosenstücke (Dose)	n. Wunsch	
	Garniersahne	n. Wunsch	gem. Betriebsrezept
	salziger Florentiner-Bruch	ca. 0,200 kg	siehe Grundrezept
Mürbeteigboden			
	Mürbeteigboden, fertiggebacken	1 Stück	gem. Betriebsrezept



Herstellung

- Sacherböden im 24er-Ring backen, auskühlen lassen und auf die gewünschte Stärke schneiden.
- Einen Mürbeteigboden mit KESSKO Schokoladenkuvertüre bestreichen und den Sacherboden auflegen.
- Den Boden mit einem geölten und gezuckerten 26er-Ring umstellen.
- Die Fruchtfüllung in die Mitte geben und einen Teil der Sahne einfüllen.
- Die Sahne zustreichen, den zweiten Boden einlegen und andrücken.
- Die restliche Sahne einfüllen und mit einer Palette abziehen.
- Die Sahnetorte für ca. 1,5 Stunden kühl stellen und anschließend betriebsüblich einteilen
- Final mit Obst, salzigem Florentiner-Bruch (siehe Grundrezept) und Garniersahne ausgarnieren.

Technische Parameter

Sacherboden

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 50 Min.
(bei geöffnetem Zug)



ANWENDUNGSTIPP

Der trendige Klassiker überzeugt auch als Blechkuchen!

„ In den USA ist gesalzenes Karamell-Popcorn ein erfolgreicher Trend. Das Zusammenspiel von Süß mit Salzig oder genauer von Karamell und Salz haben sich die Amerikaner aber bei den Franzosen abgeguckt. In der Bretagne wurde diese auf den ersten Blick ungewöhnliche Geschmackskomposition bereits in den Siebzigern etabliert: Die damals kreierte französische Karamellbonbonspezialität wurde und wird auch heute noch mit gesalzener Butter hergestellt. In Anlehnung an die französische Herkunft, haben wir die „Dacquoise à la Crème Caramel salée“ für Sie entwickelt und gleich dazu ein informatives Anwendungsvideo dazu gedreht. Gucken Sie doch mal rein!“



Konditormeister Robert Divol, KESSKO Anwendungsberater

Hier geht es zum
Anwendungs-Tutorial:



French
Caramel-Style!

Dacquoise à la Crème Caramel salée

Salzkaramell-Sahnetorte mit franz. Mandel-Walnuss-Dacquoise

Rezept für 2 Torten (Ø 26 cm, Höhe 4 cm)

Art.-Nr.	Zutat	Menge	Anwendungshinweise
	Dacquoise-Boden (2 Stück)		
	Eiweiß	0,165 kg	Miteinander aufschlagen.
	Zucker	0,130 kg	
07008	KESSKO Mandeln, grießförmig	0,100 kg	Vermischen und dann unter das geschlagene Eiweiß heben.
	Pudierzucker	0,065 kg	
	Weizenmehl, Type 405	0,050 kg	
01045	KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Bonn, Block	0,080 kg	Kuvertüre hacken und dann zusammen mit Bruch unterheben.
08459	KESSKO Walnusskerne-Bruch, karamellisiert	0,120 kg	
GESAMT	Dacquoise-Masse	0,710 kg	
	Birnenspalten (z. B. Konserve)	0,500 kg	
	Mürbeteigböden mit Salzkaramell-Creme		
	Mürbeteigboden, angebacken	2 Stück	gem. Betriebsrezept
16804	KESSKO Rahmcaramel Premium	0,100 kg	Rand beim Aufstreichen frei lassen.
	Salz	Prise	Auf die Creme streuen.
	Salzkaramell-Sahne mit Art.-Nr. 10569 KESSKO FF Sahnestand Salzkaramell		
GESAMT	Salzkaramell-Sahne	1,450 kg	siehe Grundrezept
	Salzkaramell-Spiegel mit Art.-Nr. 10569 KESSKO FF Sahnestand Salzkaramell		
	Salzkaramell-Spiegel	ca. 0,300 kg	siehe Grundrezept
	Dekoration salzige Florentiner mit Art.-Nr. 08118 KESSKO Crispy		
	salziger Florentiner-Bruch	ca. 0,480 kg	siehe Grundrezept

Herstellung

- Je ca. 350 g der Dacquoise-Masse auf die mit KESSKO Rahmcaramel Premium eingestrichenen Mürbeteigböden aufstreichen.
- Auf der Masse jeweils ca. 250 g Birnenspalten verteilen, abbacken und auskühlen lassen.
- Danach die Salzkaramell-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Den Rand mit Tupfen ausgarnieren (St. Honoré-Tülle) und den Rohling kalt stellen.
- Den vorbereiteten Spiegel auf den ausgekühlten Rohling auftragen und gleichmäßig auslaufen lassen.
- Abschließend den Rohling mit den salzigen Florentiner-Bruchstücken und den karamellisierten Walnüssen dekorieren.

Technische Parameter

Dacquoise-Boden

Backtemperatur (Etagenofen): ca. 190 °C (geschlossener Zug)
Backzeit: ca. 35-40 Min.

