

KESSKO

Aroma-Öle & Feine Destillate

Eine unvergleichlich große Vielfalt
für Patisserie, Confiserie, Eiscafé sowie in der feinen Bäckerei
und der gehobenen Gastronomie.



Unsere bewährte Qualität

KESKO Aroma-Öle



Grenzenlose Kreativität

- Ausschließlich mit natürlichen Aromakomponenten
- Alkoholfrei (außer Amaretto)

Geschmacklich für ein breites, hochwertiges Spezialitäten-Sortiment geeignet – ob pikant oder fruchtig frisch

- Feinste Schokoladen- und Trüffelpralinen und köstliche Tafelschokoladen
- Verführerische Eis-Kreationen
- Exquisite Torten und Kleingebäcke, für den individuellen Geschmack

Beliebte Kombinationen

- Erdbeer-Chili, Ingwer-Orange, Amaretto-Vanille, Caramel-Orange, Orange-Limone, Weihnacht-Chili

Für vielseitige Anwendung

- Vorzugsweise in Verbindung mit KESKO Trüffelmassen Le Gourmet zur Herstellung von Pralinen
- Sahne, Sahne-Cremes und Cremes zum Füllen von Torten, Rouladen, Schnitten, Omeletts und Desserts
- Massen, Fondants, Marzipan, Gelees und Geleedecken, Frucht- und andere Füllungen
- Zum Einlegen (z.B. Rosinen für Malagaeis)
- Fruchtsaucen, Toppings, Milch-, Quark-, Joghurt- und andere feine Süßspeisen sowie Sorbets, Cocktails, Shakes und Flips
- Zum Tränken von Böden und Einlegen von Kuchenfrüchten



KESKO Feine Destillate



Praktische Flasche

- Flaschen aus bruchstabilem PET-Kunststoff: Kein Glas mehr in der Backstube!
- Entspricht den HACCP-Richtlinien
- Einfaches Dosieren durch praktischen Schraubverschluss
- Leichter zu transportieren, weniger Gewicht
- Inhalt: 1,0 Liter

Edles Design

- Feines, hochwertiges Erscheinungsbild
- Sofortige Wiedererkennbarkeit
- Klare Sortendifferenzierung
- Farbiger Verschluss steht für Hochwertigkeit und Genuss

Qualität für höchste Ansprüche

- Vielfältige Auswahl an Geschmacksrichtungen
- Breite Anwendungsmöglichkeiten
- Sparsam zu dosieren durch hohe Alkoholkonzentration
- Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!
- Unverändert hochwertige Qualität



Rezeptideen

Orange-Rahmcaramel-Trüffel

(1 Lage Hohlkörper)

Trüffelüllung

- 270 g KESSKO Rahmcaramelcreme RC
- 120 g KESSKO Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre Mainau oder Lindau Chip
- 20 g KESSKO Kakaobutter, flüssig
- 20 g KESSKO Cointreau Concentrat (60 %)
- 10 g KESSKO Aromaöl Orange
- 40 g H-Sahne oder Kondensmilch (10 % Fett)
- 20 g KESSKO Sorbi F

Herstellung

- Die Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre auflösen und zur Rahmcaramelcreme dazugeben
- Alle restlichen Zutaten einzeln dazugeben und glatt rühren, erst dann die nächste Zutat hinzufügen
- Trüffelüllung auf 24 °C abgekühlen lassen und in Vollmilch Hohlkörper einfüllen
- Nach einer Ruhezeit von 12 Stunden mit temperierter Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre verschließen
- Die Trüffel von Hand dünn tremperieren und in KESSKO Haselnuss-Krokantstreuselgrieß wälzen



Dunkle Trüffel Grundrezept

(1 Lage Hohlkörper)

Trüffelüllung

- 380 g KESSKO Dunkle Trüffelmasse
- 20 g KESSKO Kakaobutter, flüssig
- 40 g KESSKO Feine Destillate:
Rum Original Jamaica (74 %) oder
Schwarzwälder Kirschwasser (60 %) oder
Scotch Malt Whisky (60 %)
- 40 g H-Sahne oder Kondensmilch (10 % Fett)
- 20 g KESSKO Sorbi F

Herstellung

- Die Dunkle Trüffelmasse auflösen
- Alle restlichen Zutaten einzeln dazugeben und glatt rühren, erst dann die nächste Zutat hinzufügen
- Trüffelüllung auf 24 °C abgekühlen lassen und in dunkle Hohlkörper einfüllen
- Nach einer Ruhezeit von 12 Stunden mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (Prestige, Arriba oder Koblenz) verschließen
- Die Trüffel von Hand dünn tremperieren oder mit der Gabel überziehen, igeln und nach eigenen Vorstellungen verzieren



Unsere Vielfalt auf einen Blick

Aroma-Öle in der 0,5 Liter PET Flasche

Art.-Nr.	Name	Dosierung
19130	Amaretto	10-20:1000
19124	Caramel	10-20:1000
19120	Chili	10-20:1000
19122	Erdbeere	10-20:1000
19121	Ingwer	20-30:1000
19136	Kaffee	20-30:1000
19127	Lemone	10-20:1000
19123	Orange	10-20:1000
19129	Pfefferminz	5-10:1000
19131	Vanille	10-20:1000
19125	Weihnacht	10-20:1000
19132	Zimt	10-20:1000

Feine Destillate in der 1,0 Liter PET Flasche

Art.-Nr.	Name	Dosierung
25060	Amaretto, 49 % vol	20-100:1000
08030	Arrak Original Batavia, 58 % vol	50-100:1000
25006	Arrak Verschnitt, 60 % vol	50-100:1000
25011	Calvados, 60 % vol	50-100:1000
25013	Cassis Kir Royal, 40 % vol	50-100:1000
25028	Coco, 43 % vol	50-100:1000
08268	Cointreau Concentré, 60 % vol	nach Bedarf
25032	Curacao, 60 % vol	50-100:1000
25033	Glühwein Punsch, 40 % vol	20-100:1000
08317	Himbeere, 60 % vol	50-100:1000
08031	Kirschwasser, 60 % vol	50-100:1000
08450	Kirschwasser, 40 % vol	50-100:1000
25019	Maraschino, 60 % vol	50-100:1000
25035	Marc de Champagne, 60 % vol	50-100:1000
25005	Pflümliwasser, 60 % vol	50-100:1000
25031	Rum Echter Jamaica, 38 % vol	50-100:1000
08200	Rum Original Jamaica, 74 % vol	50-100:1000
08167	Weindestillat, 60 % vol	50-100:1000
25053	Weinbrand-Orange, 60 % vol	50-100:1000
25036	Whisky Malt, 60 % vol	50-100:1000
08190	Williams Birne, 50 % vol	50-100:1000
25015	Zimt, 60 % vol	50-100:1000

