

KESSKO

Bruchschokolade

Feinste Bruchschokolade
herzustellen ist leichter als gedacht.
Mit unseren hochwertigen
Schokoladen-Kuvertüren und stückigen Zutaten.



- Drücken Sie Ihre Individualität und Kreativität durch die Präsentation von qualitativ hochwertiger Schokolade aus.
 - Egal ob mit unseren Aroma-Ölen oder Dekor-Artikeln verfeinert, die damit veredelte Schokolade ist ein echter Hingucker.
 - Sie können diese zu 100 g Stücken fertig gepackt oder auch lose vom Blech verkaufen.
 - Auch in bewährter KESSKO Bio-Qualität oder Laktosefrei
 - Der Endverbraucher erkennt bei Bruchschokolade, dass es kein steriles industrielles Massenprodukt ist, sondern »Hand made« ist.
 - Die Herstellung ist im Grund einfach: Temperierte Schokoladen-Kuvertüre oder weiße Schokolade werden ca. 0,5 cm auf ein mit Papier ausgelegtes Blech gegossen* und verteilt, dabei kann die Stärke auch stellenweise 0,3 cm betragen.
- * (Alternativ auf ein mit Transferfolien ausgelegtes Blech – erhältlich bei JACOBI DECOR)



Jetzt ist die Kreativität des Fachmanns gefragt.

Hier empfehlen wir erst einmal unsere KESSKO Schokoladen-Kuvertüren mit natürlicher Bourbon-Vanille.

Zartbitter:

- 01045 Bonn, Kakao: 58% mind.
- 01046 Koblenz, Kakao: 59% mind.
- 01060 Bonner Juwel, Kakao: 63% mind.
- 01034 Arriba, Kakao: 65% mind., ohne Lecithin
- 01050 Prestige, Kakao: 72% mind.
- 01145 Bonn, Kakao: 58% mind., Laktosefrei
- 01746 Bio-Schokoladen-Kuvertüre Chip, Kakao: 59% mind.

Vollmilch:

- 01088 Java Extra, Kakao: 30,5% mind.
- 01084 Alpina, Kakao: 38% mind.
- 01072 Inka Gold, Kakao: 44% mind., ohne Lecithin
- 01789 Bio-Vollmilch, Kakao: 42% mind.

Weiß:

- 01010 Cortina, Kakao: 29% mind.

Zusätzlich empfehlen wir zur Aromatisierung unsere KESSKO Aroma-Öle:

- 19130 Amaretto • 19124 Caramel • 19120 Chili •
- 19122 Erdbeere • 19121 Ingwer • 19136 Kaffee •
- 19127 Lemone • 19123 Orange • 19129 Pfefferminz •
- 19134 Rosmarin • 19131 Vanille • 19125 Weihnacht •
- 19132 Zimt

Oder wahlweise KESSKO Fruchtpulver Himbeere, Milano, Schwarze Johannisbeere sowie die geschmackvolle KESSKO Mocca-Paste.



Nun kommen die stückigen Zutaten

Die einmal in die KESSKO Schokolade-Kuvertüre kommen können, oder auf die noch flüssige Bruchschokolade gestreut werden. Nuss- und Mandelpräparate sollten immer geröstet sein. Dadurch haben sie einen feineren Geschmack und eine längere Haltbarkeit.

Mandel-Präparate:

ganz, weiß, geschält, halbiert, gehackt, auch in Bio-Qualität, gestiftet, auch in Bio-Qualität.

Haselnusskern-Präparate:

ganz, weiß, gebrochen, gehackt, auch in Bio-Qualität, grob gehackt.



Drunter & Drüber:

Von Pistazienkernen, Walnüssen, carameliert, über Krokant bis hin zu Zitronat, gewürfelt.

Zum Aufstreuen:

Von KESSKO Schokosplittern HBD extra, fein, Cortina Flakes, fein/grob, über Weizen-Crisps, schokoliert, bis hin zu Schoko-Flakes.

Rezept Bruchschokolade mit Nüssen bzw.

Mandeln 30 x 40 cm, 0,5 cm hoch:

- KESSKO Schokoladen-Kuvertüre, temperiert 650 g
- KESSKO Haselnüsse/Mandeln, geröstet 900 g

Es können auch 2 Sorten temperierte KESSKO Schokoladen-Kuvertüren miteinander vermischt bzw. marmoriert werden.