KESSKO

Bruchschokolade

Beeindrucken Sie Ihre Kunden
mit selbsthergestellter Bruchschokolade
in verschiedenen Variationen.

Mit KESSKO Kuvertüren, der passenden Aromatisierung
und weiteren Zutaten
sind Ihren Ideen keine Grenzen gesetzt.

Kessler's Konzept

Mit unserem Konzept für Bruchschokolade bieten wir Ihnen vielfältige Möglichkeiten, um Ihre Kunden mit qualitativ hochwertiger Schokolade zu beeindrucken. Ideen für Schokoladen-Bruch über gefüllte Tafeln bis hin zu aufmerksamkeitsstarken Formen haben wir in diesem Folder für Sie zusammengefasst.

Die Herstellung ist einfach und rationell: Die temperierte Kuvertüre oder weiße Schokolade – pur oder aromatisiert – auf ein mit Papier ausgelegtes Blech gießen und verteilen. Zur Aromatisierung bieten wir viele Geschmacksrichtungen von Aroma-Ölen wie z.B. Chili, Lemone oder Caramel an. Anschließend mit stückigen Zutaten nach Wunsch dekorieren.

Sie können auch zwei verschiedene Kuvertüren miteinander vermischen.

Auf einen Blick

- Der Verbraucher erkennt bei Bruchschokolade, dass es kein industrielles Massenprodukt, sondern „handmade“ ist
- Handwerkliches Erscheinungsbild unterstreicht Ihre Qualität
- Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf durch vielfältige Kombintationsmöglichkeiten
- Sie können die Schokolade dekorativ in großen Platten präsentieren oder in kleinen Stücken lose verkaufen
- Auch in bewährter KESSKO Bio-Qualität erhältlich

Klassische Bruchschokolade

Jetzt ist die Kreativität des Fachmanns gefragt.

Die Herstellung ist einfach:
Temperierte Schokoladen-Kuvertüre oder weiße Schokolade werden ca. 0,5 cm auf ein mit Papier ausgelegtes Blech gegossen* und verteilt. Die Stärke kann stellenweise variieren.

* alternativ auf ein mit Transferfolien ausgelegtes Blech – erhältlich bei Jacobi Decor

Rezept Bruchschokolade mit Nüssen bzw. Mandeln 30 x 40 cm, 0,5 cm hoch

500 g KESSKO Schokoladen-Kuvertüre, temperiert
150 g KESSKO Haselnüsse/Mandeln, geröstet

KESSKO Schokoladen-Kuvertüren mit natürlicher Bourbon-Vanille

Zartbitter
01037 Arriba, Kakao: 65 % mind., ohne Lecithin, Chip
01038 Prestige, Kakao: 72 % mind., Chip
01045 Bonn, Kakao: 58 % mind., Block
01051 Bonn, Kakao: 58 % mind., Chip
01246 Koblenz, Kakao: 59 % mind., Chip
01746 Bio-Schokoladen-Kuvertüre, Kakao: 59 % mind., Chip

Vollmilch
01088 Java Extra, Kakao: 30,5 % mind., Block
01257 Mainau, Kakao: 35 % mind., Chip
01284 Alpina, Kakao: 38 % mind., Chip
01789 Bio-Vollmilch, Kakao: 42 % mind., Chip

Weiße
01010 Cortina, Kakao: 29 % mind., Block
01011 Cortina, Kakao: 29 % mind., Chip
01140 Montblanc, Kakao: 32 % mind., Chip

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

Aromatisierung

Wir empfehlen unsere KESSKO Aroma-Öle. Wahlweise können KESSKO Fruchtpulver sowie z.B. die geschmackvolle KESSKO Mocca-Paste verwendet werden.

Stückige Zutaten

Entweder auf die KESSKO Schokoladen-Kuvertüre streuen oder in die noch flüssige Schokolade einbringen.

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.

Weitere stückige Zutaten
Von Pistazienkernen, Walnüssen, caramelisiert, über Krokant bis hin zu Zitronat, KESSKO Schokosplittern HBD extra, fein, Cortina Flakes, fein/grob, über Weizen-Crisps, schokoliert, bis hin zu Schoko-Flakes.

Gefüllte Bruchschokolade

Gefüllte Bruchschokolade mit weißer Schokolade Cortina

Für die Füllung
230 g KESSKO Weizencrips, mixed,
150 g Waffelbruch und
90 g KESSKO Haselnuss-Krokant-Grieß mit
40 g KESSKO Kakaonibs
trocken mischen.

100 g KESSKO Nuss-Nugatmasse, hell
schmelzen und mit
50 g KESSKO Arriba
50 g KESSKO Alpina und
100 g KESSKO Haselnussmark MK
vermischen.

Gefüllte Bruchschokolade mit dunkler Schokolade Arriba

Für die Füllung
380 g KESSKO Weizencrips, mixed,
90 g Mandel-Hartkrokant und
40 g KESSKO Schokoladensplitter HBD
trocken mischen.

100 g KESSKO Nuss-Nugatmasse, dunkel
schmelzen und mit
5 g KESSKO Orangenöl,
50 g KESSKO Arriba,
50 g KESSKO Alpina und
100 g KESSKO Chocovari
vermischen.

Gefüllte Bruchschokolade mit Vollmilch-Schokolade Alpina

Für die Füllung
200 g KESSKO Weizencrips mixed,
180 g Waffelbruch und
90 g KESSKO Rahmcaramelstückchen mit
40 g KESSKO Schokoladensplitter HBD, dragiert
trocken mischen.

100 g KESSKO Nuss-Nugatmasse, hell,
schmelzen und mit
5 g KESSKO Aromaöl Caramel,
50 g KESSKO Lindau Spezial,
50 g KESSKO Alpina und
100 g KESSKO Haselnussmark MK
vermischen.

Bei allen gefüllten Bruchschokoladen:

1. Für den Boden: Temperierte Küvertüren, ggf. aromatisiert, in einem mit Transferfolien aus gelegten Rahmen (30 x 40 cm) verteilen.
2. Anschließend die trockenen Bestandteile in die temperierte Schokoladen-Nugat Mischung einarbeiten, in den Rahmen geben, glattstreichen und erstarren lassen.
3 Für den Deckel: Temperierte Kuvertüre über der Füllung verteilen, mit Tansferfolie versehen und aushärten lassen.

Formen aus Bruchschokolade

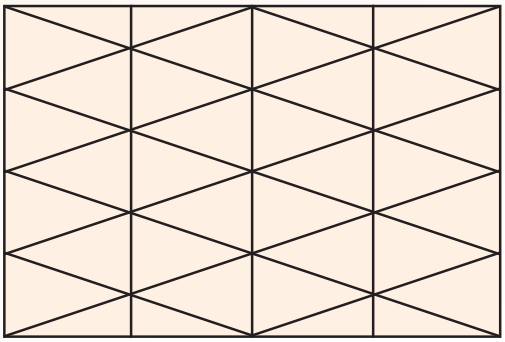
Hexenhäuser aus Bruchschokolade

1.000 g KESSKO Kuvertüren Prestige, Arriba oder Cortina
10 g KESSKO Aroma-Öl nach Wahl
n.B. KESSKO stückige Zutaten, z.B. Mandelkrokant, Mandeln und Haselnüsse (gehackt-geröstet), Sultaninen, Orangeat, Amarettini-Plätzchen (gehackt), HBD Splitter, Rahm-Karamellstückchen, Pistazien, Walnüsse (karamellisiert), Karamellgrieß, Kakao-Nibs etc.

Herstellung
Temperierte Kuvertüren mit KESSKO Aroma-Öl verrühren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech (60 x 40 cm) gießen. Stückige Zutaten drüberstreuen und mit einem Ruck-Zuck schneiden.

Größe
- Vorderseite / Rückseite, dreieckig: ca. 9 x 14 cm (siehe Skizze), mit oval ausgestochenen Türen
- Dächer, viereckig: ca. 15 x 3 cm
- Boden, rund: Ø ca. 11-12 cm

60 x 40 cm



Herstellung
Teile mit angedickter Schokolade oder Kuvertüre zusammensetzen und zum Schluss mit KESSKO Süßer Schnee absieben.

Tannenbäume aus Bruchschokolade

1.000 g KESSKO Kuvertüren Prestige, Arriba oder Cortina
10 g KESSKO Aroma-Öl nach Wahl
n.B. KESSKO stückige Zutaten, z.B. Mandelkrokant, Mandeln und Haselnüsse (gehackt-geröstet), Sultaninen, Orangeat, Amarettini-Plätzchen (gehackt), HBD Splitter, Rahm-Karamellstückchen, Pistazien, Walnüsse (karamellisiert), Karamellgrieß, Kakao-Nibs etc.

Herstellung
Temperierte Kuvertüren mit KESSKO Aroma-Öl verrühren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech (60 x 40 cm) gießen und die stückigen Zutaten drüberstreuen.

Die Kuvertüre sofort mit verschiedenen Sternausstechern ausstechen. (Sternausstecher glatt, 6-teilig, Nr. 619810, erhältlich bei AK-Colonia.)

Teile mit angedickter Schokolade oder Kuvertüre zusammensetzen.

Alternativ mit aufgeschlagenem Nugat zusammensetzen.

Mit KESSKO Süßer Schnee absieben.

Tipp
Die Reste der Bruchschokolade auflösen, temperieren, andicken und zum Zusammensetzen verwenden!

Schokoladensticks to-go

Schokosticks to-go

1.000 g KESSKO Schokoladen-Kuvertüre mit
10-20 g KESSKO Aroma-Öl nach Wahl oder
40-50 g KESSKO Fruchtpulver
verrühren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech (60 x 40 cm) gießen und nach Belieben KESSKO stückige Zutaten, z. B. Mandelkrokant, Mandeln und Haselnüssen (gehackt-geröstet), Sultaninen, Orangeat, Amarettini-Plätzchen (gehackt), HBD Splitter, Rahm-Karamellstückchen, Pistazien, Walnüsse (karamellisiert), Karamellgrieß, Kakao-Nibs etc. drüberstreuen.

Schneiden in Stick-Form (z.B. 15 x 2,5 cm)

Verpacken in die to-go Becher und eventuell mit Zellophanpapier umwickeln. (Becher/Schütte erhältlich bei Gude.)

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (0228) 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

09/16/BA