KESSKO

Bruchschokolade trifft Ostern

Machen Sie Ostern zu
Ihrem Bruchschokoladenereignis.
Osterhasen und -eier einmal anders.
Starten Sie jetzt.

Rocky Road-Würfel

Zutaten

KESSKO Schokoladen-Kuvertüre, temperiert, nach Geschmackswunsch

KESSKO Aromaöle, KESSKO Kakao-Nibs, Trockenfrüchte, Salzmandeln, gesalzene Erdnüsse, Kokoschips, Keksbruch nach Wunsch, KESSKO Nussvarianten, Cornflakes, KESSKO Vollmilch-Schokolade-Nugat-Splits, KESSKO Belegkirschen, Cranberries, Pecannüsse, KESSKO Mixed Crips, KESSKO Rahmcaramelstückchen MZ, KESSKO Schokoladesplitter HBD, dragiert

Verarbeitung

Ein Blech (60 x 20 cm) mit Absperrer mit Frischhaltefolie auskleiden. Kuvertüre und Trockenbestandteile im Verhältnis 1:1 (je 1.000 g) mischen.

Die Masse auf dem Blech gleichmäßig verteilen und mit Streudekoren abstreuen. Das Ganze mit Folie bedecken, andrücken und in der Kühlung erstarren lassen.

Am nächsten Tag aus der Kühlung nehmen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Nach dem Ausformen auf Streifen und anschließend auf Stücke in gewünschter Größe schneiden.

Rocky Road-Eier

Temperierte Kuvertüre und Trockenbestandteile (hauptsächlich Cornflakes) im Verhältnis 1:1 mischen, ähnlich wie Mandelsplitter, mit einem Esslöffel in einen Eiausstecher auf Backpapier streichen, den Ausstecher leicht zur Mitte hin bewegen und abnehmen.

Dies so oft wiederholen bis die Masse aufgebraucht ist und die so entstandenen Eier in der Kühlung erstarren lassen.

Temperierte Kuvertüre in einer kleinen Menge auf Backtrennpapier geben und kurz vor dem Erstarren das zuvor gestaltete Ei eindrücken so dass es steht.

Den Fuß des Rocky Road Eies mit Streudekoren versehen. Die Eier ggf. noch zusätzlich mit Osterdekor verzieren.

Schoko-Nugat-Turm

Verarbeitung

Temperierte KESSKO weiße Schokolade bzw. Schokoladen-Kuvertüre mit KESSKO Aromaöl (10-20 g auf 1.000 g) abschmecken.

Dünne Platten (auf Papier oder Transferfolien) gießen (ca. 500 g auf ein Blech 60 x 40 cm).

Beliebige KESSKO Spezial-Dekore, Mandeln, Haselnüsse darüberstreuen.

Viereckig schneiden (z.B. 5 x 5 cm).

Zusammensetzen mit einem Tupfen beliebiger temperierter, aufgeschlagener KESSKO Nuss-Nugatmasse und 10 % Schokoladen-Kuvertüre oder weißer Schokolade.

Variante mit Osterdekor

Auf die fertig zusammengesetzten Türme einen Tupfen Nuss-Nugatmasse aufspritzen und Osterdekor (z.B. von Jacobi Decor) auflegen.

Nugat-Mandelsplitter Kübeli

Karamelisierte Mandeln (Grundrezept)

160 g Wasser und
360 g Zucker
aufkochen und
2.000 g KESSKO Mandeln, gestiftet
unterheben.

Auf gefettete Bleche verteilen und goldbraun abrösten.

Backtemperatur: ca. 180 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 30 min

Schoko-Mandelsplitter (Grundrezept)

500 g beliebige KESSKO weiße Schokoladen oder Schokoladen-Kuvertüren
temperieren und mit
1.000 g karamelisierten Mandeln
vermischen.

Verarbeitung

Rahm Kübeli (z.B. von Keller) mit beliebiger KESSKO Nuss-Nugatmasse zur Hälfte einfüllen.

Schoko-Mandelsplitter herstellen und einfüllen. Osterdekor auflegen (z.B. von Jacobi Decor)

Tipp aus dem Backstudio

Weiße Schokolade bzw. Schokoladen-Kuvertüre mit beliebigen KESSKO Aromaölen (10-20 g pro 1.000 g) abschmecken.

Bruchschokolade-Osterei

KESSKO weiße Schokolade bzw. Schokoladen-Kuvertüre mit KESSKO Aromaöl (10-20 g auf 1.000 g) abschmecken.

Platten gießen (1.000 g auf ein Blech 60 x 40 cm) und beliebige KESSKO Spezial-Dekore, KESSKO Mandeln, Haselnüsse geröstet oder bunte Schokolinsen darüberstreuen.

Eiförmig ausstechen, zum Teil halbieren und mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre zusammensetzen.

Weiße temperierte KESSKO Schokoladen-Kuvertüre auf Papier aufspritzen und Bruchschokolade-Osterei auflegen. Zuletzt mit Osterdekor (z.B. von Jacobi Decor) ausgarnieren.

Pralinen-Bruchschokolade-Osterei (Variante)

Schokoladenplatten mit zwei verschiedenen Ausstechern eiförmig ausstechen und die Mitte entfernen.

Beide Teile zusammensetzen und dabei die Trüffelpralinen mit temperierter Kuvertüre befestigen.

Ausgarnieren mit einer Trüffelpraline und Osterdekor (z.B. von Jacobi Decor).

Bruchschokolade-Osterhase

KESSKO weiße Schokolade bzw. Schokoladen-Kuvertüre mit KESSKO Aromaöl (10-20 g auf 1.000 g) abschmecken.

Platten gießen (1.000 g auf ein Blech 60 x 40 cm), beliebige KESSKO Spezial-Dekore, KESSKO Mandeln, Haselnüsse geröstet oder bunte Schokolinsen darüberstreuen, anschließend ausstechen.

Dekorempfehlung

Auge: KESSKO weiße Montblanc Chip und beliebige temperierte KESSKO dunkle Schokoladen-Kuvertüre

Nase: 3 verschiedene Trüffel

Schnurrbart: KESSKO Dekoraufleger Pencil (geviertelt) und alles mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre zusammensetzen.

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

01/17/BA