KESSKO

Bruchschokolade trifft Weihnachten

Machen Sie die Weihnachtstage zu
Ihrem Schokoladenfest.
Tannen und Sterne einmal anders.
Lassen Sie sich inspirieren
und starten Sie mit festlichen Kreationen.

Infos zu Kuvertüren, Aromaölen, stückigen Zutaten und Dekorempfehlungen finden Sie in der KESSKO ZUTATENBAR.

Xmas Bäume

Bruchschokolade

1.000 g KESSKO Schokoladen-Kuvertüre oder KESSKO Schokolade,
10 g KESSKO Aroma-Öl

verrühren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech (60 x 40 cm) gießen und stückige Zutaten darüber streuen.

Herstellung

- Schokoladenplatte sofort in verschiedene runde oder viereckige Formen ausstechen
- Temperierte KESSKO weiße Schokolade mit Celestiale Pistazien-Eispaste Festa verrühren und andicken. Teile nach und nach zusammensetzen
- Zum Schluss mit KESSKO Süßer Schnee leicht absieben

Tipp aus dem Backstudio
Bruchschokoladen-Reste auflösen, temperieren, eindicken und zum Zusammensetzen nutzen.

Nuss-Nugat Baumstämme

(je 1 Terrinenform 50 x 8 cm Höhe 8 cm)

Nussnugat dunkel mit Haselnüssen

240 g	KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Bonn
1.200 g	KESSKO Nuss-Nugatmasse, dunkel (30 °C)
900 g	KESSKO Haselnusskerne, grob gehackt, geröstet

Nussnugat hell mit Mandeln

240 g	KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Mainau
1.200 g	KESSKO Nuss-Nugatmasse, hell (30 °C)
900 g	KESSKO Mandeln, halbiert, grob gehackt, geröstet

Herstellung

- Aufgelöste Schokoladen-Kuvertüre mit dem Nugat auf 32 °C temperieren
- Haselnüsse oder Mandeln unterheben
- Transferfolien (z.B. von Jacobi Decor) dünn mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Bonn oder Mainau aufstreichen und in die Terrinenform einlegen
- Nuss-Nugat einfüllen
- Die Form leicht anklopfen, um Luftblasen zu vermeiden.
- Mindestens eine Stunde kalt stellen, um die Baumstämme dann aus der Form zu nehmen

Tipp aus dem Backstudio

Als lose Ware anbieten oder in kaltem Zustand mit einem lauwarmen dünnen Sägemesser schneiden und verpacken.

Sweet Star

(Stern-Ausstecher, außen Ø 12 cm)

Herstellung

- Bleche mit Backpapier auslegen
- Beliebige KESSKO Schokoladen-Kuvertüre temperieren
- Schneidefläche der Sternausstecher in die Kuvertüre tunken, Schablone auf dem Backpapier herstellen und anziehen lassen
- Mit Kuvertüre auslassen und mit KESSKO Streuartikeln und Trockenfrüchten ausgarnieren

Tipp aus dem Backstudio

Für ein besonderes Geschmackerlebnis KESSKO Schokoladen-Kuvertüre mit unserer Vielfalt an KESSKO Aromaölen abschmecken.

Schokocrunch to go

Herstellung

- Temperierte KESSKO weiße Schokolade und KESSKO Schokoladen-Kuvertüre nach Wunsch mit stückigen Zutaten und Streuartikeln (hier Frühstücksflocken) im Verhältnis 1:1 mischen
- Variieren Sie hier mit KESSKO Aromaölen
- Danach mit einem Esslöffel in Silikonformen streichen
- Einen Eisstiel vorsichtig in die Form schieben
- Individuell mit Dekoren, Nüssen oder anderen Streuartikeln verzieren und in der Kühlung erstarren lassen

Weihnachttrüffel Santa's Kiss

(1 Lage Hohlkörper Vollmilch)

Trüffelmasse

340 g	KESSKO Dunkle Trüffelmasse Le Gourmet
20 g	KESSKO Kakaobutter Chip, aufgelöst
25 g	KESSKO Cointreau Concentré 60 % vol
20 g	KESSKO Fruchtpaste Orange
70 g	H-Sahne
5 g	KESSKO Aromaöl Weihnacht
20 g	KESSKO Sorbi F

Herstellung

- Trüffelmasse in der Mikrowelle vorsichtig auf 40 °C erwärmen
- Die restlichen Zutaten in ihrer Reihenfolge einzeln dazugeben und glattrühren
- Die Masse mit dem Fülltrichter in Hohlkörper einfüllen, Einfülltemperatur ca. 25 °C
- Nach 12 Stunden Ruhezeit mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Mainau verschließen
- Zuletzt mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Mainau überziehen, igeln und nach Wunsch dekorieren

Infos zu Kuvertüren, Aromaölen, stückigen Zutaten und Dekorempfehlungen finden Sie in der KESSKO ZUTATENBAR.

09/17/BA

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

ZUTATENBAR

KESSKO Schokoladen-Kuvertüren mit natürlicher Bourbon-Vanille

Dunkel	Kakao min.	Fett ca.
01045 Bonn Block	58 %	38 %
01051 Bonn Chip	58 %	38 %
01134 Rheinperle Chip	62 %	45 %
01037 Arriba Chip	65 %	44 %
01246 Koblenz Chip	59 %	40 %
01038 Prestige Chip	72 %	43 %

Vollmilch	Kakao min.	Fett ca.
01068 Lindau Chip	30 %	34 %
01185 Lindau Spezial Chip	34 %	37 %
01088 Java Extra Block	30 %	34 %
01284 Alpina Chip	38 %	38 %
01257 Mainau Chip	35 %	37 %

Weiß	Kakao min.	Fett ca.
01010 Cortina Block	29 %	35 %
01011 Cortina Chip	29 %	35 %
01140 Montblanc Chip	32 %	39 %

KESSKO Aromaöle

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

KESSKO Stückige Zutaten & Streuartikel

Amarettini-Plätzchen, gehackt • Aprikosen
Mandeln und Haselnüsse, gehackt, geröstet
Pistazienkerne, ganz, enthäutet • HBD Splitter
Rahmkaramellstückchen MZ • Pflaumen
Walnüsse, karamellisiert • Walnusskerne, Bruch
Karamellgrieß • Kakao-Nibs • Feigen