KESSKO

Chocobany

Die moderne Füll- und Überzugscreme.
Vorhanden in den drei Sorten dunkel, hell und weiß.
Strahlender Glanz und cremige Konsistenz.
Ideal zum Überziehen, Füllen sowie Ausgarnieren für
Dauergebäcke, Desserts, Creme- und Sahneschnitten und vieles mehr.
Gebrauchsfertig und frosterstabil.

Sorten

KESSKO Chocobany dunkel Art.-Nr. 16195
KESSKO Chocobany hell Art.-Nr. 16197
KESSKO Chocobany weiß Art.-Nr. 16196

Alle im praktischen und rationellen 6,25 kg Eimer

Verarbeitung

Zum Überziehen: KESSKO Chocobany leicht erwärmen (40 °C)

Zum Füllen: KESSKO Chocobany mit Crememargarine bzw. Butter 8-10 min aufschlagen, Wasser nach und nach unterlaufen lassen. Zugabe von KESSKO Pasten/Aromen nach Wunsch.

Grundrezept Füllcreme

KESSKO Chocobany	1.000 g	1.000 g
Crememargarine	1.000 g	-
Butter	-	1.000 g
Wasser	200 g	100 g

Cake-Pops

Einen Biskuitboden (hergestellt aus KESSKO FF für Biskuitmassen hell) in würfelgroße Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

500 g KESSKO Trüffelmasse weiß oder dunkel
250 g Butter
zu einer schaumigen Creme aufschlagen und nach Belieben mit KESSKO Grundkörper (z.B. Rum 74 %, Amaretto oder Cointreau) und/oder KESSKO Aroma- und Fruchtpasten abschmecken.

Alternativ: Die Creme mit KESSKO Backfrucht Aprikose oder Mehrfrucht abschmecken. Die Masse in tischtennisgroße Bällchen formen und je mit einem Holzstäbchen versehen. Im Kühlschrank absteifen lassen.

Anschließend mit auf 40 °C erwärmter KESSKO Chocobany überziehen, filieren und/oder nach Belieben mit KESSKO Dekoren (z.B. KESSKO Schokosplitter HBD extra fein, div. KESSKO Weizen-Crisps, KESSKO Krokant-Streuseln) ausgarnieren.

Kaffeehörnchen und Mandelhappen

KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB mit dem Eisportionierer (z.B. 1/30 = ca. 50 g) direkt aus einem Eimer entnehmen, in KESSKO Mandeln, gehobelt, rollen und längs oder in Hörnchenform auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Backtemperatur: 200 °C im Ofen
Backzeit: ca. 15-18 min
Zug geöffnet
Evtl. mit Unterblech backen

Nach dem Auskühlen die Enden in erwärmte KESSKO Chocobany tauchen und fillieren.

Weberlis

Ein 1,5-faches Grundrezept Brownies herstellen und in einem 60/20er Blech backen, mit einem Ausstecher (rund, 8 cm Ø) ausstechen, horizontal durchschneiden, und mit KESSKO Chocobany weiß (aufgeschlagen mit Butter nach dem Grundrezept, Mehrfachansatz) füllen und wieder zusammensetzen.

Die Weberlis mit aufgelöster KESSKO Chocobany überziehen und als Törtchen mit Obst und Folienkuvertüre ausgarnieren.

Cupcakes

Siehe Grundrezept für Muffins.

Die Cupcakes mit Creme aus KESSKO Chocobany und Butter ausgarnieren und mit diversen KESSKO Dekoren versehen.

Brownies

Grundrezept (für ein 60/20er Blech)

1.000 g	**KESSKO FF für Brownies**
250 g	Vollei
250 g	Speiseöl
150 g	Wasser
50 g	KESSKO Kakaonibs
50 g	KESSKO Walnüsse, gehackt

Alle Zutaten im All-in-Verfahren im mittleren Gang 3-4 min verrühren.

Backtemperatur: 170 °C im Ofen
Backzeit: 20-30 min

Die Brownies mit KESSKO Chocobany überziehen und anschließend mit KESSKO Crisps mixed bestreuen.

Muffins

Grundrezept

1.000 g	**KESSKO FF für Muffins oder Schoko-Muffins**
400 g	Speiseöl
400 g	Vollei
200 g	Wasser

Alle Zutaten im All-in-Verfahren im mittleren Gang 3-5 min mit dem Flachrührer verrühren.

Backtemperatur: 190 °C im Ofen
150 °C im Konvektomat
Backzeit: 30-35 min
Zug geschlossen, mit viel Schwaden

Die Muffins nach Belieben mit KESSKO Chocobany bestreichen und mit diversen KESSKO Dekoren verzieren.

Donauwelle
(für ein 60/20er Blech)

700 g **KESSKO FF für Rührmassen Sandy**
300 g Speiseöl
300 g Vollei
70 g Wasser
n.B. KESSKO Backaroma Vanille

KESSKO FF für Rührmasse Sandy mit Speiseöl, Vollei, Wasser und Aroma 3 min im langsamen Maschinengang, mit dem Flachrührer, laufen lassen.

2/3 der Masse in ein gefettetes Schnittenblech geben.

100 g KESSKO Chocobany dunkel in der Mikrowelle bei halber Leistung auflösen, in die zurückgehaltene weiße Rührmasse geben, verrühren, gleichmäßig auf der weißen Masse verteilen und glatt streichen.

500 g abgetropfte Kirschen gleichmäßig darüber streuen und backen.

Backtemperatur: 190 °C im Ofen
150 °C im Konvektomat
Backzeit: ca. 40 min
Zug offen

Nach dem Backen und Auskühlen 1/2 Grundrezept KESSKO Chocobany weiß mit Butter (alternativ mit Crememargarine) aufschlagen, gleichmäßig auf den gebackenen Boden geben und verstreichen.

Im Kühlschrank absteifen lassen.

250 g KESSKO Chocobany dunkel in der Mikrowelle bei halber Leistung auflösen, auf den vorbereiteten Boden geben und gleichmäßig verstreichen.

Zum Schluss im Kühlschrank erneut absteifen lassen.

Klein-Torten (Take away) Ø 18 cm

Aus KESSKO FF für Biskuitböden hell oder Schoko sowie aus KESSKO FF für Sachertorte 18 Ø cm Böden nach Anleitung herstellen.

Nach dem Auskühlen die Klein-Torten auf einem gebackenen Mürbeteigboden, wie auf dem Bild ersichtlich, mit KESSKO Chocobany-Creme zusammensetzen.

Die KESSKO Chocobany-Creme mit KESSKO Feinen Destillaten abschmecken.

Die gekühlten Klein-Torten mit KESSKO Marzipan 1:1 einschlagen und mit KESSKO Chocobany (dunkel, hell oder weiß) überziehen und filieren.

Tartes Ø 26 cm

Ein Grundrezept Brownies herstellen, pro Tarte 550 g Einwaage, mit Apfelstücken und Aprikosen belegen, mit 60 g KESSKO Mandeln, gestiftet und 80 g Walnüssen, gehackt bestreuen, nach dem Backen und Auskühlen mit Geleeguss (hergestellt aus KESSKO Geleegusspulver Brillant) abglänzen, am Rand mit KESSKO Mandeln, gestiftet, geröstet, versehen und mit KESSKO Chocobany weiß und hell filieren.

05/14/f&m

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