Dark Milk

Die dunkle Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre mit 50 % Kakaoanteil

Trends aufnehmen – **KESSKO kann's!**

Die Verschmelzung zweier Welten:

Dark Milk

Dunkle Vollmilch mit einer leicht herben Note zählt zu den neuen Schokoladensorten, die äußerst erfolgreich sind. Mit unserer neuen **KESSKO Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre** bringen wir diesen Trend jetzt auch in Ihre Backstube – als erster im Markt! Profitieren Sie von den vielfältigen Ideen, die Sie mit dieser Neuheit umsetzen können. Zur Inspiration geben wir hier einige Rezeptbeispiele an die Hand, für Kuchen, für Torten, für Pralinen und für Eis – und für alles andere, was Sie mit Ihrer Handwerkskunst daraus machen!

Ihre Vorteile

- ✓ **Abgerundeter Geschmack:** intensiver Vollmilchgeschmack und 50 % Kakaoanteil ergeben eine leicht herbe Note. Ein Geschmack, der immer beliebter wird
- ✓ **Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten:** für Tafel- und Bruchschokolade genauso geeignet wie für Pralinen, für Kuchen, Torten, Eis, zum Filieren und Absetzen
- ✓ **Trendiger Impuls:** Mit Dark Milk können Sie Ihr Angebot ganz einfach variieren und Ihren Kunden neue trendige Ideen bieten

Für Bruchschokolade oder zum Veredeln von Croissants: ***Dark Milk überzeugt vielfach!***

Dark Milk-Torte „Sacher Art“

ZUTATEN		HERSTELLUNG
Boden		
330 g	**KESSKO FF Torte Royale**	Im schnellen Maschinengang ca. 6–8 Min. aufschlagen.
400 g	Vollei	
50 g	Wasser	
170 g	Butter, flüssig	
180 g	**KESSKO Dark Milk**, flüssig	Zusammen unter die aufgeschlagene Masse heben.
50 g	Weizenmehl	
120 g	**KESSKO Haselnussgrieß**	Trocken mischen und unter die Masse heben.
Canachemasse (Mehrfachansatz)		
30 g	**KESSKO Sorbi F**	
70 g	**KESSKO Glukose**	
600 g	Sahne	Zusammen aufkochen
1.200 g	**KESSKO Dark Milk**	Die kochende Sahne auf die Schokolade geben und glatt rühren.
Füllung		
500 g	Hergestellte Canache	
250 g	Butter, weich	Zusammen schaumig schlagen
20 g	**KESSKO Malt Whisky**	dazugeben
Läuterzuckertränke (Mehrfachansatz)		
500 g	Wasser	
500 g	Zucker	Zusammen aufkochen
100 g	**KESSKO Malt Whisky**	dazugeben

Torte Royalemasse in 26er-Ringe füllen und backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 45 Min.

- Einen gebackenen Mürbteigboden mit **KESSKO Backfrucht Aprikose** bestreichen.
- Nach dem Auskühlen den Boden zweimal durchschneiden, mit dem aufgeschlagenen Canache füllen, zusammensetzen, die mittlere Lage mit Läuterzuckergemisch gut tränken und einstreichen.
- Im Kühlschrank absteifen lassen.
- Nach dem Kühlen mit **KESSKO angewirktem Marzipan 1:1** die Torte einschlagen
- Mit temperierter Schokoladen-Vollmilch-Kuvertüre Dark Milk überziehen, einteilen und ausgarnieren. (z. B. mit Schokoladendekoren von Jacobi-Dekor)

Dark Milk-Sandkuchen-Dessert

(1 x 50 x 7cm)

ZUTATEN

Masse

500 g	**KESSKO Rührmasse Sandy**	.....
225 g	Vollei	.....
225 g	Butter	.....
50 g	Wasser	.....
5 g	**KESSKO Tonkabohne Venezia**	.....
85 g	**KESSKO Dark Milk,** flüssig	.....
70 g	**KESSKO Dark Milk,** grob gehackt	.....

Tipp aus dem Backstudio:
Zum kunstvollen Veredeln dieses Gebäcks können Sie verschiedene Crisps verwenden und so zusätzliche Akzente setzen.

HERSTELLUNG

Alle Zutaten im langsamen Gang mit dem groben Besen oder Flachrührer ca. 4 Minuten laufen lassen.

Etagenofen: 180 °C (80 %)
Backzeit: ca. 45–50 Minuten, Zug geschlossen, Kerntemp. 86 °C

Die Hälfte der Masse in eine gefettete, gemehlte Kasten- oder Dessertkallenform einfüllen und glatt streichen, die andere Hälfte mit der flüssigen und stückigen Dark Milk nacheinander mischen und ebenfalls einfüllen, zuletzt mit **KESSKO Mandel, gehobelt** bestreuen. Nach dem Backen und Auskühlen mit temperierter Dark Milk überziehen und nach Wunsch ausdekorieren.

Mango-Salty Caramel-Trüffel mit Dark Milk-Schokolade

2 x Lagen

ZUTATEN		HERSTELLUNG
Canachemasse (Mehrfachansatz)		
30 g	**KESSKO Sorbi F**	
70 g	**KESSKO Glukose**	
600 g	Sahne	Zusammen aufkochen
1200 g	**KESSKO Dark Milk**	Die kochende Sahne auf die Schokolade geben und glatt rühren.
300 g	Dark Milk Canachemasse	Auf 35 °C auflösen
20 g	**KESSKO Kakaobutter, flüssig**	
100 g	**KESSKO Rahmcaramelcreme RC**	
60 g	H-Sahne	
20 g	**KESSKO Sorbi F**	Restliche Zutaten nach und nach dazugeben
300 g	**KESSKO Weiße Trüffelmasse**	Auf 35 °C auflösen
20 g	**KESSKO Kakaobutter, flüssig**	
30 g	**KESSKO Fruchtpaste Mango**	
120 g	Mangopüree	
10 g	**KESSKO Weindestillat**	
20 g	**KESSKO Sorbi F**	Restliche Zutaten nach und nach dazugeben

- Hergestellte Trüffelmasse in beliebige Hohlkugeln je zur Hälfte voll einfüllen und mindestens über Nacht abstehen lassen.
- Am nächsten Tag mit leicht übertemperierter Kuvertüre verschließen.
- In temperierte Kuvertüre tauchen und auf einem Pralinengitter rollen.
- Mit gelb gefärbter weißer Schokolade filieren oder nach Belieben ausgarnieren.

Weitere Rezepte und Ideen
mit Dark Milk finden Sie unter
www.kessko.de

Lust auf mehr Eis-Ideen?
KESSKO bietet Ihnen mit der Marke Celestiale profitable Möglichkeiten für Ihre handwerkliche Eisherstellung. Fordern Sie den Celestiale Gesamtkatalog an!

Schokoladeneis Dark Milk

kalte Herstellung

ZUTATEN

3.000 g	Milch 3,5 %	.....
700 g	Zucker	.....
300 g	**Celestiale Cremosa 100**	.....
100 g	**KESSKO Dextrose**	.....
50 g	**KESSKO Kakaopulver 20/22**	.....
500 g	**KESSKO Dark Milk**, aufgelöst	.....

HERSTELLUNG

Zucker, Dextrose und Cremosa 100 trocken mischen, zur Milch geben und mixen, 10 Minuten quellen lassen, Dark Milk, flüssig und Kakao dazugeben und frieren, nach eigenen Wünschen dekorieren.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VpE
01141	**Dark Milk Chip** Kakao: 50 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 46 % Intensiver Vollmilchgeschmack mit einer leicht herben Note. Farbton: dunkel	6,25 kg

09/2019

Süßes Know-how seit 1905

Das Familienunternehmen KESSKO ist in vierter Generation der vertrauensvolle und flexible Partner für alle, die hochwertige Erzeugnisse zur Herstellung individueller süßer Produkte handwerklich verarbeiten. Die Traditionsmarke stellt sich aktuellen Markterfordernissen und greift Trends souverän auf. KESSKO kann's – für Ihren Erfolg!

KESSLER & COMP GMBH & CO KG
Postfach 30 07 53 - 53187 Bonn
Tel.: +49 (0) 228 40000 – 0
Fax: +49 (0) 228 40000 – 77
info@kessko.de
www.kessko.de