KESSKO

Dauergebäcke

Dauergebäcke sind der Klassiker.
Aber warum muss eine Nussecke immer dreieckig sein?
Oder ein Lebkuchen immer rund?

Locken Sie Ihre Kunden mit
bewährtem Geschmack in neuen Formen an.

Mini-Lebkuchen-Törtchen

1.000 g KESSKO Original Spezleb,
1.150 g KESSKO Haselnussfüllung Nussy,
300 g Trockenfruchtmischung (Apfel, Aprikosen, Pflaumen, Birne und Pfirsich),
300 g KESSKO Marzipanrohmasse MO
1.000 g Milch und
300 g Honig
mit Flachschläger ca. 3-5 min bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.

In Silikonformen mit dem Eisportionierer gleichmäßig verteilen. Nach Belieben mit KESSKO Marzipanrohmasse-Würfeln oder abgetropften KESSKO Amarena-Kirschen füllen und backen.

Backparameter
Backtemperatur: 150 °C Konvektomat
180-190 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 15-18 min (je nach Größe)

Nach dem Backen und Auskühlen mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Bonn, Rheinperle, Java oder weiße Schokolade Cortina) überziehen und filieren.

Alternativ:
Nach dem Backen und Auskühlen mit einer Rum-Tränke aus Läuterzucker und Rum 10:1 tränken.

Feuchtlagerung der Lebkuchentaler vor dem Überziehen ist zu empfehlen!

KESSKO Streuartikel nach Wahl (z.B. Weizen-Crisps mixed, Kakao-Nibs, Schokoladenstreusel, usw.) oder Weihnachtsgarnitur und Streudekor von Jacobi-Dekor drüberstreuen.

Lebkuchentaler

1.000 g KESSKO Original Spezleb,
1.150 g KESSKO Haselnussfüllung Nussy,
300 g Trockenfruchtmischung (Apfel, Aprikosen, Pflaumen, Birne und Pfirsich),
300 g KESSKO Marzipanrohmasse MO
1.000 g Milch und
300 g Honig
mit Flachschläger ca. 3-5 min bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.

Auf Backpapier oder auf Oblaten von Ø 9 cm aufdressieren.

Backparameter
Backtemperatur: 150 °C Konvektomat
180-190 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 15-18 min (je nach Größe)

Nach dem Backen und Auskühlen mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Bonn, Rheinperle, Java oder weißer Schokolade Cortina) überziehen und filieren.

Feuchtlagerung der Lebkuchentaler vor dem Überziehen ist zu empfehlen!

KESSKO Streuartikel nach Wahl (z.B. Weizen-Crisps mixed, Kakao-Nibs, Schokoladenstreusel, usw.) drüberstreuen.

Fruchtige Cookies

Cookieteig
1.000 g KESSKO FF für Cookies hell,
400 g Butter (raumtemperiert),
135 g Vollei,
60 g KESSKO Eispulver Yogo und je nach Geschmacksvariante
60 g KESSKO Fruchtpulver Erdbeer, Orange oder Milano (bei Milano nur 40 g!)
kurz bis zur Teigbildung kneten (wie Mürbeteig).

300 g Stückige Zutaten
zum Schluss dazugeben und anschließend kühl lagern.

Geschmacksvarianten
Erdbeer: mit KESSKO Lindau Chip, grob gehackt
Orange: mit KESSKO Rheinperle Chip, grob gehackt
Milano: mit KESSKO Rahmcaramel Stückchen

Herstellung
Teig auf 15 mm ausrollen und rund ausstechen (Ø 60 mm à 50 g).

Backparameter Konvektomat
Backtemperatur: 140-150 °C
Backzeit: ca. 10 min (je nach Größe)

Backparameter Etagenofen
Backtemperatur: 200 °C Oberhitze
190 °C Unterhitze
Zug geschlossen
Backzeit: ca. 10 min (je nach Größe)

Absetzen oder filieren mit KESSKO weißer Schokolade Cortina bzw. absieben mit Erdbeer Fruchtpulver. Verzieren mit KESSKO Gelee-Dekor Zitrone bzw. Orange, Cortina Flakes, Rahmcaramelstückchen MZ.

Schoko-Minze-Cookies

Schoko-Cookieteig (Mehrfachansatz)
1.000 g KESSKO FF für Cookies dunkel,
250 g Butter (raumtemperiert) und
180 g Vollei
kurz bis zur Teigbildung kneten (wie Mürbeteig).

250 g KESSKO weiße Schokolade Cortina Chip grob hacken und zum Schluss unterheben.

Minzcreme (Mehrfachansatz)
1.000 g Wasser,
400 g KESSKO Kaltcreme und
30 g KESSKO Aromapaste Pfefferminz
zusammen glattrühren.

Herstellung
Cookieteig auf 6 mm ausrollen, ausstechen und in die konische Backform legen (alternativ in eine Silikonmatte).

Minzcreme in der Mitte aufspritzen (1/2 cm am Rand freilassen).

Ränder mit Wasser besprühen, Cookieteig auf 6 mm ausrollen, ausstechen und drüberlegen.

Backparameter Konvektomat
Backtemperatur: 140-150 °C
Backzeit: ca. 15-20 min (je nach Größe)

Backparameter Etagenofen
Backtemperatur: 180 °C Oberhitze
190 °C Unterhitze
Backzeit: ca. 15-20 min (je nach Größe)

Temperierte KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Rheinperle mit KESSKO Aromaöl Pfefferminz (5-10 g auf 1.000 g) verühren und Cookies damit überziehen. KESSKO Weizen-Crisps, schokoliert mixed drüberstreuen.

Engadiner Nusstörtchen

Nuss-Mürbeteig (Mehrfachansatz)

1.000 g KESSKO Fixfertig für Cookies hell
350 g Butter (raumtemperiert)
135 g Vollei
200 g KESSKO Haselnusskerne, grießförmig, geröstet
1 TL KESSKO Zimt

Alle Zutaten kurz bis zur Teigbildung kneten (wie Mürbeteig). Kühl lagern.

Walnussmasse (Mehrfachansatz)

900 g KESSKO Grundmasse 2000 und
300 g KESSKO Rahmcaramelcreme
zusammen in der Mikrowelle auflösen (ca. 40-50 °C).

600 g KESSKO Walnusskerne, grob gehackt und
600 g KESSKO Haselnusskerne, grob gehackt
zusammen unterheben.

Nuss-Mürbeteig auf 5 mm ausrollen, ausstechen oder auf Quadrate schneiden und in die Savarin-Silikonmatte einlegen.

Alternativ Tortelettsform mit Cookieteig auslegen (Ausrolldicke 3 mm). Walnussmasse einportionieren (Eisportionierer) und verteilen. Decke ausstechen, Mitte rausstechen und mit Schoko-Cookieteig ersetzen.

Walnussmasse einportionieren und verteilen, anschließend mit Nuss-Mürbeteig abdecken.

Backparameter Konvektomat

Backtemperatur: 140 °C
Backzeit: ca. 20 min
Wasser: 0 Liter

Backparameter Etagenofen

Backtemperatur: 180 °C Oberhitze
190 °C Unterhitze
Backzeit: ca. 20 min

Mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Bonn) absetzen. KESSKO Schoko-Nugatcreme Chocovari in der Mitte einlassen. Mit in KESSKO weißer Schokolade Cortina abgesetzten Walnusskernen und Schokodekoren ausgarnieren.

Weihnachts-Waffel-Cookies

Weihnachts-Cookieteig (Mehrfachansatz)

1.000 g KESSKO FF für Cookies hell,
400 g Butter (raumtemperiert),
135 g Vollei und
ca. 8 g KESSKO Gewürzmischung Lebkuchen (Nürnberger Art)
kurz bis zur Teigbildung kneten (wie Mürbeteig).

150 g KESSKO Orangeat und
150 g KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Bonn), grob gehackt
zum Schluss dazugeben.

Herstellung

Cookieteig auf 6 mm ausrollen, austechen und in die Waffel-Backmatte legen. KESSKO Schoko-Nugatcreme Chocovari mit KESSKO Aromaöl Weihnacht (20 g auf 1.000 g) verühren und in der Mitte aufspritzen (1/2 cm am Rand freilassen). Ränder mit Wasser besprühen, Cookieteig auf 6 mm ausrollen, ausstechen und drüberlegen.

Backparameter Konvektomat

Backtemperatur: 140-150 °C
Backzeit: ca. 15-20 min (je nach Größe)

Backparameter Etagenofen

Backtemperatur: 180 °C Oberhitze
190 °C Unterhitze
Backzeit: ca. 15-20 min (je nach Größe)

Absieben oder mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Vollmilch oder Zartbitter (z.B. Java oder Bonn) überziehen.

Orangen-Bobbes

1.500 g KESSKO Mürbeteig, hergestellt aus
KESSKO FF für Cookies hell
auf 40 x 60 cm ausrollen.

200 g KESSKO Marzipanrohmasse MO,
30 g KESSKO Feines Destillat Rum 74 % und
10 g KESSKO Aromaöl Orange
zusammen glattarbeiten und auf den unteren 2/3 vom Mürbeteig längs aufstreichen. Verbliebenen Mürbeteig mit Eistreiche bestreichen.

100 g KESSKO Orangeat und
100 g Biskuitbrösel trocken mischen und
gleichmäßig auf der Marzipanfüllung verteilen.

Schoko-Mürbeteig von der Längsseite her aufrollen, in 4 cm breite Streifen schneiden, mit Eistreiche abstreichen, Schoko-Butterstreusel als Dekor aufstreuen und backen.

Backparameter
Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 25 min

Nach dem Backen und Auskühlen mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Rheinperle) absetzen und KESSKO Dekorpuder Süßer Schnee absieben.

Mandel-Pistazien-Konfekt

1.000 g KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB
oder MMB Soft und
60 g KESSKO Pistazienpaste Festa
in der Maschine langsam glattarbeiten, mit dem Eisportionierer in KESSKO Mandeln, gehackt portionieren und in den Mandeln zur Kugel rollen. Diese auf mit Papier ausgelegte Bleche legen. Die Menge ergibt ca. 25 Portionen.

Nach einer Trockenzeit von ca. 1 Stunde backen.

Backparameter
Backtemperatur: 190 °C (auf einem Unterblech)
Backzeit: ca. 18 min
Zug offen

Nach dem Erkalten halb in KESSKO Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre absetzen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Gewürzmarzipan mit Salzmandel

500 g KESSKO MO Marzipanrohmasse,
500 g KESSKO Marzipan 1:1,
10 g KESSKO Gewürzmischung Spekulatius (Rheinische Art) und
5 g KESSKO Aromaöl Amaretto
zusammen glattarbeiten, zu Strängen formen, auf die gewünschte Stärke schneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Die Oberfläche dünn mit Eiweiß abstreichen, eine Salzmandel auflegen und leicht andrücken.

Herstellung Salzmandeln
n. B. KESSKO Mandeln, ganz, braun, großkalibrig,
80 g KESSKO Schnee-Fix (Mehrfachansatz),
920 g Wasser und
n. B. Meersalz
glattrühren und soviel zu den Mandeln geben, dass diese nur benetzt sind. Mit Salz bestreuen, auf Backpapier ablegen und bei 190 °C ca. 15 min im Ofen rösten.

Nach dem Erkalten die Gebäcke mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Prestige) absetzen, filieren oder halb überziehen.

Nugatcreme-Sterne und Nugatcreme-Ringe

1.000 g KESSKO FF für Starlight-Express mit
150 g Wasser
2-3 min bis zur Teigbildung zusammenkneten und mindestens 2 Stunden kühlen (besser über Nacht).

Teig auf 5,5 mm ausrollen und ausstechen (Sterne oder rund) und die Mitte ausstechen.

Backparameter
Backtemperatur: 160 °C Konvektomat
200 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 8 min

KESSKO Nuss-Nugatcreme 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen und mit einer Lochtülle punktweise aufspritzen. Mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Bonn oder Java) überziehen. Mit Streuartikeln (z.B. von Jacobi Decor) bestreuen.

Haselnuss-Riegel

KESSKO Haselnuss-Makronenmasse HMB mit einem Portionierer in KESSKO Haselnüsse, gebrochen, ungeröstet – Aachener Art geben.

Die Portionen in den Nüssen zu Strängen rollen und auf Bleche mit Backpapier ablegen. Nach einer kurzen Trockenzeit auf einem Unterblech bei 190 °C mit offenem Zug für ca. 18 min backen.

Nach dem Erkalten mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Koblenz oder Rheinperle) filieren.

Vitalcracker

Mischung (Mehrfachansatz)
500 g KESSKO Florentiner und Bienenstich Crispy,
70 g Kürbiskerne,
150 g KESSKO Mandeln gestiftelt,
70 g Cranberries grob gehackt,
90 g Pecannüsse und
200 g Trockenfrüchte (Äpfel, Birnen, Aprikosen, Pflaumen)
mischen und gleichmäßig in runde Silikon-Backmatten verteilen.

Backparameter
Backtemperatur: 190 °C (auf einem Unterblech)
Backzeit: ca. 20 min

Nach dem Erkalten die Rückseite mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre bestreichen und kämmen oder mit einer KESSKO Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre nach Wahl filieren.

Das Absprühen der Karameloberfläche mit Lebensmittellack (z.B. Glanzfix von Ruth) verhindert ein Feuchtwerden.

Marzipan-Amarenatörtchen

KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB
KESSKO Mandeln, gehackt
KESSKO Amarenakirschen, abgetropft

Einen gestrichenen Portionierer MMB in die gehackten Mandeln geben und darin rollen, die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Bei 190 °C auf einem Unterblech ca. 20 min backen und eine Amarenakirsche in die Vertiefung geben.

Nach dem Erkalten die Kirsche mit KESSKO Chocovari verschließen und mit grob gehackten Pistazien bestreuen.

Marzipanstangen mit Schokoladenkern

KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB
KESSKO Mandeln, gestiftet
KESSKO Schokolade-Stäbchen

Einen gestrichenen Portionierer MMB in die gestiftelten Mandeln geben und darin längs rollen. Dann ein Schokolade-Stäbchen in die Rolle drücken, den Schnitt verschließen und erneut rollen. Die Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 190 °C auf einem Unterblech ca. 20 min backen.

Nach dem Erkalten die Enden mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Rheinperle absetzen.

Fruchtige Baiser-Variationen aus Schnee-Fix

230 g Wasser
20 g KESSKO Schnee-Fix
450 g Zucker
60 g KESSKO Fruchtpulver (Orange, Erdbeer, Cassis, Maracuja)

Wasser mit Schnee-Fix glattrühren, 2/3 des Zuckers mit Fruchtpulver mischen, dazugeben und aufschlagen.

Den restlichen Zucker zum Schluss nach und nach dazugeben.

Aufdressieren (Schale oder Lolli) und mit Zucker-Streuartikeln (z.B. von Jacobi Decor) bestreuen.

Backparameter Konvektomat
1 Stunde bei 90 °C, dann über Nacht (mindestens 12 Stunden) bei 70 °C backen.

Backparameter Etagenofen
Bei 150 °C einschieben, fallend bei 100 °C über Nacht backen (Zug auf!).

In KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Bonn oder Java) absetzen.

Softcake mit Schokoladenknuspertopping

400 g KESSKO FF für Rührmassen Sandy,
400 g KESSKO FF für Biskuitmassen,
360 g Vollei,
360 g Speiseöl,
80 g Wasser und
20 g KESSKO Vanille Grande
im All-in-Verfahren im schnellen Gang ca. 4 min mit dem Flachrührer oder groben Besen aufschlagen.

Die Masse in Formen oder Silikonmatten einfüllen und bei 180 °C mit offenem Zug ca. 30 min backen.

Nachdem die Törtchen ausgekühlt sind mit KESSKO Palma Nova Chip absetzen. KESSKO Popping Candy-Kirsch mit KESSKO Chocovari mischen und in die Törtchen einfüllen. Vor dem Anziehen mit bunten Schokolinsen verzieren.

09/16/BA

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