KESSKO

Füll- und Überzugcremes

Leckere Cremes zum Backen, Füllen und Überziehen.

Wählen Sie Ihre Lieblingsgeschmacksrichtung aus unserem breit gefächerten Sortiment an gebrauchsfertigen Cremes.

Gebrauchsfertige Füll- und Überzugcremes

Leckere Gebäckideen mit unseren vielseitigen Cremes.

Ihre Vorteile:

Gebrauchsfertig – direkt aus dem Eimer zu verarbeiten
Spritzfähig – leicht zu dressieren
Füllen und Aufschlagen – cremige Konsistenz
Backen – backt nicht aus
Überziehen – optimale Deckkraft
Frosterstabil – für rationelles Arbeiten

Artikel	Bezeichnung	Geschmack	Farbe	Füllen	Über-ziehen	Backen
Chocovari 15020	Schoko-Nugat-creme	Schokolade / Nuss	Dunkelbraun	✓	✓	✓
Nuss-Nugatcreme 15010	Nuss-Nugatcreme 12 % Haselnüsse	Nuss / Schokolade	Dunkelbraun	✓		✓
Mouselinemasse 15001	Feine Haselnuss-Nugatcreme 23 % Haselnüsse	Nugat	Hellbraun	✓		✓
Chocobany dunkel 16195	Kakaocreme	Kakao / Schokolade	Dunkelbraun	✓	✓	
Chocobany weiß 16197	Milchcreme (weiß)	Milch	Weißlich	✓	✓	
Schokocreme dunkel 16072	Schokoladen-creme 10 % Schokolade	Schokolade (herb)	Dunkelbraun	✓	✓	✓

Backen, Füllen und Überziehen leicht gemacht

Chocovari – vollendeter Schokogeschmack
für leckere Croissants und schmackhaftes Plundergebäck.
Optimaler Überzug, bricht nicht beim Schneiden.

Nuss-Nugatcreme – weiche und cremige Konsistenz
mit ausgeprägtem Nussgeschmack und abgerundeter Kakaonote.

Mouselinemasse – vorzüglicher Geschmack
durch einen hohen Haselnussanteil und zarter Schmelz.
Ideal zum Aufschlagen für lockere Dauercreme.

Chocobany – die moderne Füll- und Überzugcreme
mit strahlendem Glanz.

Schokocreme dunkel – feine Schokoladencreme
mit 10 % Schokoladenanteil. Überzeugt durch eine intensive,
herbe Zartbitter-Schokoladen-Note.

Schokocreme-Schnitte

(1 Blech 60 x 20 cm)

Sacherkapsel (1 Blech 60 x 20 cm)

800 g KESSKO FF für Sachermassen,
450 g Vollei,
70 g Wasser
im All-In Verfahren 5-7 min zusammen aufschlagen.
100 g KESSKO Walnusskerne, halbiert (gehackt),
100 g KESSKO Mandeln, gehackt (leicht geröstet)
unterheben. Masse aufstreichen und abbacken.

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

Schokoladencremefüllung (Grundrezept)

1.000 g Schokoladencreme, dunkel,
250 g Butter
ca 5 min mit dem Flachschläger aufschlagen.

Tränke (Grundrezept)

750 g Wasser,
250 g Zucker
zusammen aufkochen und abkühlen.
150 g KESSKO Cointreau Concentré 60 % vol
beimischen.

Herstellung

- Sacherkapsel 2 x durchschneiden, tränken und mit je 300 g Schokoladencremefüllung zusammensetzen

Dekorempfehlung

KESSKO Schokoladencreme auflösen (ca. 40 °C), dünn auftragen und kämmen. KESSKO Walnusskerne, Bruch (caramelisiert) darüber streuen.

Nuss-Schoko-Nugat-Schnitte

600 g KESSKO FF für Rührmasse Extra,
240 g Speiseöl,
300 g Wasser
im All-In Verfahren 5 min im langsamen Maschinengang laufen lassen. Die Masse auf ein gefettetes Schnittenblech geben und glatt streichen.
350 g KESSKO Nuss-Nugatcreme
mit dem Spritzbeutel, 5er Lochtülle, als Rautenmuster aufspritzen.
200 g KESSKO Vollmilch-Kaltcreme,
500 g Wasser
zusammen 3 min im schnellen Maschinengang mit dem feinen Besen aufschlagen und anschließend mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle in die Aussparungen der Schoko-Nugatcreme-Rauten Tupfen eindressieren.
100 g KESSKO Nüsse, gehackt
gleichmäßig aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 35 min (Zug offen)

Dekorempfehlung

Eventuell nach dem Auskühlen mit KESSKO Süßer Schnee bestauben.

Mousseline-Törtchen

Nussmürbeteig
700 g KESSKO FF für Cookies hell,
250 g Butter,
180 g Vollei,
250 g KESSKO Haselnusskerne, grießförmig, geröstet,
4 g Nelke, gemahlen
im All-In-Verfahren zu Mürbeteig verarbeiten und kühlen.

Herstellung
- Mürbeteig auf 12 mm ausrollen, ausstechen, in Flexipanmatte einlegen und backen

Backtemperatur: 180 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 18 min (Zug geschlossen)

- Noch warm ausformen
- Nach dem Auskühlen KESSKO Mousselinemasse mit einer großen Lochtülle als Halbkugel aufdressieren und kühlen. Die Mousselinemasse kann nach Wunsch mit KESSKO Aromaölen aromatisiert werden.

Dekorempfehlung
In temperierte KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Rheinperle, Bonn) oder alternativ in KESSKOLAD Kakao-Fettglasurmasse tauchen. Den Rand mit KESSKO Haselnusskernen, gehackt, geröstet versehen und mit Kessko Dekoraufleger Swirl dekorieren.

Flexipan Bezugsquelle (Demarle)
Runde Savarins REF: FP 1057 x 24

Mousseline-Haselnussriegel

(1 Blech 60 x 40 cm, 60 Stücke)

Nussmasse
1.000 g KESSKO Haselnuss-Makronenmasse HMB,
350 g Butter
3-4 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachschläger aufschlagen.
500 g Vollei
nach und nach dazu geben und zum Schluss
50 g Mehl,
200 g KESSKO Haselnuss, gehackt
unterheben.

Herstellung
- Einen angebackenen Mürbeteig mit Himbeerkonfiture bestreichen und die Nussmasse glatt aufstreichen.

Backtemperatur: 180 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 25-30 min (Zug geschlossen)

- Nach dem Abkühlen 10 Streifen von 4 cm Breite und 60 cm Länge schneiden
- KESSKO Mousselinemasse mit dem Flachschläger kurz aufschlagen und mit einer beliebiegen Lochtülle längs aufdressieren
- KESSKO Haselnusskerne, grob gehackt, geröstet darüber streuen und leicht andrücken
- Kühlen und in 10 cm große Stücke schneiden

Dekorempfehlung
Mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Rheinperle, Bonn, Lindau, Java, Montblanc) oder alternativ mit KESSKOLAD Weiße-, Haselnuss- oder Kakao-Fettglasurmasse überziehen.

Gefüllte Nusstaler

Nussmürbeteig

700 g KESSKO FF für Cookies hell,
250 g Butter,
180 g Vollei,
250 g KESSKO Haselnusskerne, grießförmig, geröstet,
4 g Nelke, gemahlen

im All-In-Verfahren zu Mürbeteig verarbeiten und kühlen.

Herstellung

- Mürbeteig auf 4 mm ausrollen, mit Reliefwalze strukturieren und auf Ø 9 cm ausstechen
- Eine Hälfte des Gebäcks mit Ei bestreichen und gehobelte Nüsse aufstreuen

Backtemperatur: 180 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 12 min (Zug geschlossen)

- Nach dem Auskühlen KESSKO Schokocreme oder KESSKO Mousselinemasse mit einer großen Lochtülle auf der gesamten Fläche aufdressieren
- Beide Hälften zusammensetzen und kurz kühlen

Dekorempfehlung

In temperierte KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Rheinperle, Bonn) oder alternativ in KESSKO Kakao-Fettglasurmasse tauchen.

Schokoladencreme-Törtchen

Schokoladen-Tarte (Grundrezept)

1.000 g KESSKO FF für Schokoladen-Tarte,
400 g Vollei,
400 g Speiseöl

im All-In-Verfahren 2 min mit grobem Besen langsam verrühren.

Schokoladencreme

1.000 g KESSKO Schokoladencreme, dunkel, mit dem feinen Besen aufschlagen.
250 g Butter (weich) dazu geben und bis zum gewünschten Volumen weiter schlagen lassen, zuletzt
n.B. KESSKO Feine Destillate, Amaretto 49 % vol

zum Abschmecken dazu geben.

Herstellung

- Schokoladen-Tarte in Backmatte einfüllen (z.B. kleine Savarin oder Waffeln)

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

- Nach dem Erkalten mit KESSKO Weiße Schokolade Montblanc Chip oder Cortina Chip überziehen und mit KESSKO Schokoladensplitter HBD, dragiert, bestreuen
- Schokoladencreme in der Mitte aufdressieren

Dekorempfehlung

Mit KESSKO Schokoladen Dekorauflegern ausgarnieren.

Donauwelle Deluxe
(1 Blech 60 x 20 cm)

Rührmasse
600 g KESSKO FF für Rührmassen Spezial,
325 g Vollei,
300 g Öl
im All-In-Verfahren 3-6 min im mittleren Maschinengang mit grobem Besen verrühren.

Füllcreme (1 Blech 60 x 20 cm)
250 g KESSKO Vollmilch-Kaltcreme,
600 g Wasser
glatt rühren.
400 g Butter (weich)
dazu geben und schaumig aufschlagen.

Herstellung
- Rührmasse auf einem gefetteten, gemehlten Blech gleichmäßig aufstreichen

200 g aufgelöste KESSKO Schokoladencreme (ca. 40 °C) darauf streichen und mit Hilfe einer Gabel einmarmorieren
500 g Dunstsauerkirschen darüber streuen
und abbacken.

Backtemperatur: 190 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 30 min

- Füllcreme einfüllen und glatt aufstreichen
- Kühl lagern

Dekorempfehlung
KESSKO Schokoladencreme, dunkel auflösen (ca.40 °C) und dünn auftragen. Mit KESSKO Chocobany weiß überspinnen und marmorieren.

Schoko-Donauwelle
(1 Blech 60 x 20 cm)

Rührmasse
600 g KESSKO FF für Rührmassen Spezial,
325 g Vollei,
300 g Öl
im All-In-Verfahren 3-6 min im mittleren Maschinengang mit grobem Besen verrühren.

Schoko-Füllcreme (1 Blech 60 x 20 cm)
200 g KESSKO Vollmilch-Kaltcreme,
500 g Wasser
glatt rühren.
350 g Butter (weich)
dazu geben und schaumig aufschlagen.
150 g KESSKO Schokoladencreme, dunkel
auflösen (ca. 40 °C) und unterrühren.

Herstellung
- Rührmasse auf einem gefetteten, gemehlten Blech gleichmäßig aufstreichen

200 g aufgelöste KESSKO Schokoladencreme (ca. 40 °C) darauf streichen und mit Hilfe einer Gabel einmarmorieren
500 g Dunstsauerkirschen darüber streuen
und abbacken.

Backtemperatur: 190 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 30 min

- Schoko-Füllcreme einfüllen und glatt aufstreichen
- Kühl lagern

Dekorempfehlung
KESSKO Chocobany weiß auflösen und dünn auftragen. Mit aufgelöster KESSKO Schokoladencreme (40 °C) überspinnen und marmorieren.

Der perfekte Schokoladen-Genuss

Schwerer Schokoladenkuchen

(1 x Ø 28 cm, konisch)

Masse

600 g KESSKO FF für Schoko Sandy,
270 g Speiseöl, Butter oder Magarine,
270 g Vollei,
60 g Wasser
im All-In-Verfahren ca. 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer verrühren.

Herstellung

100 g KESSKO Haselnüsse, gebrochen, geröstet,
70 g KESSKO Schokosplitter HBD, dragiert,
100 g KESSKO Vollmilch-Schokolade-Nugat-Splits
trocken mischen und unter die Masse heben.

- 1/3 der Masse in eine gefettete Form geben und glatt streichen
- 200 g KESSKO Schokocreme mit dem Spritzbeutel als Tupfen auf die Masse dressieren
- Nächstes Drittel der Masse gleichmäßig darüber verteilen und nochmal 200 g KESSKO Schokocreme als Tupfen auf die Masse dressieren
- Das letzte Drittel der Masse oben aufgeben und glatt streichen

Backtemperatur: 190 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 50 min (Zug geschlossen)

- Nach dem Auskühlen mit KESSKO Schokoladencreme bestreichen und mit KESSKO Schokosplitter HBD, dragiert bestreuen, einteilen in betriebsübliche Größe

KESSLER & COMP. GMBH & CO. KG · BONN · TEL. +49 (0)228 40000-0 · FAX-77
www.kessko.de · info@kessko.de

01/18/f&m