KESSKO

Feine Konditorei

Fruchtig-sahnige Kreationen
in vielen verschiedenen Variationen warten auf Sie.
Ob als Torten, Schnitten oder Rouladen –
versüßen Sie Ihren Kunden den Alltag.

Pistazien-Kokos-Kranz „Frankfurter Art“

(2 Kränze à 1.000 g)

Rührmasse Mandy

1.000 g KESSKO FF für Mandy,
400 g Speiseöl, Butter oder Magarine,
400 g Vollei,
100 g Wasser
im All-In-Verfahren 4 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer aufschlagen.
40 g Celestiale Pistazienpaste Festa

Kokos-Buttercreme

500 g KESSKO Kokosfüllung,
500 g Butter (Raumtemperatur)
zusammen schaumig schlagen.

Herstellung

- Ca. 2/3 der Mandel-Rührmasse in eine gefettete und gemehlte Frankfurter Kranz-Form einfüllen
- Restliche Mandel-Rührmasse mit Celestiale Pistazienpaste Festa verrühren, ebenfalls in die Form füllen, die Masse mit einer Gabel marmorieren und backen

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 60 min

- Den ausgekühlten Kranz zweimal durchschneiden, abwechselnd Preiselbeerkonfitüre und Kokos-Buttercreme mit Lochtülle kreisförmig aufdressieren
- Mit Kokos-Buttercreme glatt einstreichen, geröstete Kokosflocken einstreuen, ausdekorieren und kalt stellen

Schwarzwälder-Sahneschnitte

(Blech 60 x 20 cm)

Schoko-Rührmasse

400 g KESSKO FF für Schoko-Sandy,
180 g Speiseöl,
180 g Vollei,
40 g Wasser
im All-In-Verfahren ca. 3-5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer aufschlagen.

Füllung

1.500 g Sauerkirschen, abgebunden mit KESSKO Bind-o-gel (siehe Grundrezept)

Kirschwasser-Sahne

75 g KESSKO FF für Neutral-Sahne,
50 g KESSKO Kirschwasser 60 %,
100 g Wasser,
500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben.

Herstellung

- Die Schoko-Rührmasse in ein gefettetes Schnittenblech geben, glatt streichen und backen

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 15-20 min

- Kirschfüllung gleichmäßig auf dem gebackenen Boden verteilen, glatt streichen und mit KESSKO Bind-o-gel bestauben
- Kirschwasser-Sahne auf den Sauerkirschen gleich mäßig verteilen, glatt streichen und kalt stellen
- KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Bonn hobeln und die Späne nach Belieben auf der Sahne verteilen

Dekorempfehlung

Sahnerosetten und KESSKO Belegkirschen

Frühlingswiese
(2 Bleche 60 x 20 cm)

Sand- und Rührmasse Sandy
750 g KESSKO FF für Sandy,
340 g Speiseöl,
75 g Wasser,
340 g Vollei,
120 g KESSKO Pistazien ganz, enthäutet, gerieben,
im All-In-Verfahren 4 min im schnellen Gang mit dem Flachrührer laufen lassen.

Käse-Sahne
760 g KESSKO FF für Käse-Sahne,
1.800 g Wasser (20 °C)
glatt rühren.
1.500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt,
unterheben.

Herstellung
- Sand- und Rührmasse auf drei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen, glatt streichen und backen

Backtemperatur: 170 °C (Etagenofen)
Zug geschlossen
Backzeit: ca. 20 min

- Ausgekühlte Mürbeteigböden in zwei Bleche legen und mit KESSKO Aprikosen-Backfrucht bestreichen
- Jeweils einen Sandyboden einlegen, Käse-Sahne einfüllen, glatt streichen und kühlen

Dekorempfehlung
Den verbliebenen Boden zerreiben und auf beide Bleche verteilen

Himbeer-Käse-Sahne-Roulade
(1 Roulade 76 x 56 cm)

Rouladenmasse
650 g KESSKO FF für Rouladen,
550 g Vollei,
im All-In-Verfahren ca. 8-10 min im Schnellgang der Maschine aufschlagen.
300 g Karotten, geraspelt, gehackt,
unterheben.

Backtemperatur: 240-250 °C (Etagenofen)
Zug geschlossen
Backzeit: 6-7 min

Himbeer-Käse-Sahne
150 g FF für Himbeer-Sahne,
100 g FF für Käse-Sahne,
400 g Wasser glatt rühren.
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt,
unterheben.

Herstellung
- 250 g KESSKO Schokoladencreme dunkel oder Celestiale Crema Gianduja Croccante einmarmorieren
- Himbeer-Käse-Sahne auf die Biskuitrouladen aufstreichen – absteifen, rollen, kühlen

Dekorempfehlung
Mit KESSKO Chocobany weiß überspinnen. Sahnetupfen aufdressieren und mit Himbeeren und KESSKO Pistazien ausgarnieren.

Erdbeertraum

(Ø 26 cm, konische Form)

Rührmasse Mandy

150 g KESSKO FF für Mandy,
70 g Speiseöl,
70 g Vollei,
15 g Wasser
im All-In-Verfahren 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glatt arbeiten und zuletzt
20 g KESSKO Mandeln, gestiftet, geröstet,
unterheben.

Vollmilch-Kaltcreme

70 g KESSKO Vollmilch-Kaltcreme,
180 g Wasser aufschlagen.

Herstellung

- Einen angebackenen Mürbeteigboden (3 mm) in eine konische Form legen und den Rand mit frischem Teig auslegen.
- 250 g KESSKO MMB Erdbeere spiralförmig auf den Boden dressieren, die Rührmasse Mandy darüber geben, glatt streichen und backen

Backtemperatur: 190 °C (Oberhitze)
190 °C (Unterhitze)
Backzeit: ca. 25 min

- Nach dem Auskühlen die Vollmilch-Kaltcreme gleichmäßig auf dem Rührboden verteilen, mit 1/3 einen Tupfenrand dressieren
- 500 g Erdbeeren, ganz, geputzt, auf dem Boden (stehend) verteilen
- Den Geleeguss (hergestellt mit KESSKO Geleeguss Rubin) nach dem Kochen kurz abkühlen lassen und die Torte abglänzen

Dekorempfehlung

Mit grob gehackten KESSKO Pistazien bestreuen.

Mini-Erdbeer-Makronen-Torte

(Ring Ø 18 cm)

Herstellung

- Mürbeteig 3 mm dick ausrollen, mit einem gezackten Ausstecher ausstechen und anbacken
- KESSKO MMB Erdbeere am Rand entlang als Bärentatzen aufdressieren und backen

Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: ca. 15 min

- Nach dem Auskühlen eine Scheibe hellen Biskuit (hergestellt aus KESSKO FF für Biskuit) einlegen
- 50 g fertige Vollmilch-Kaltcreme in die Mitte auf den Biskuit geben, glatt streichen und anschließend dünn mit KESSKO Bind-o-gel bestauben
- Den Boden mit frischen Erdbeeren, von der Mitte zum Rand, nach Belieben dick belegen
- Mit gekochtem KESSKO Geleeguss Rubin abglänzen und als Garnitur KESSKO Pistazie, gehackt, aufstreuen

Erdbeer-Rhabarber-Sahne-Schnitte
(Blech 60 x 20 cm)

MMB-Erdbeer-Franchipanmasse
175 g Butter, weich,
500 g KESSKO MMB Erdbeere
3-4 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer aufschlagen, nach und nach
250 g Vollei dazu geben.
25 g Mehl,
100 g KESSKO Mandeln, gehackt, unterheben.

Rhabarber-Kompott
200 g Weißwein,
200 g Wasser,
10 g KESSKO Zitrone in Zucker,
80 g Zucker zusammen aufkochen.
500 g Rhabarber, kleingeschnitten,
kurz darin blancieren. Abgekühlte Flüssigkeit mit KESSKO Bind-o-gel und Zucker abbinden (nach Grundrezept), blancierten Rhabarber unterheben.

Rhabarber-Erdbeer-Sahne
200 g KESSKO Rhabarber-Erdbeer-Sahne,
250 g Wasser (20 °C) glatt rühren.
1.000 g Sahne, ungesüßt, geschlagen, unterheben.

Herstellung
- MMB-Erdbeer-Franchipanmasse auf einen angebackenen Mürbeteigboden geben, glatt streichen und backen

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: 30-35 min

- Die Schnitte mit 10 g KESSKO Bind-o-gel abstauben
- Jeweils einen Streifen angedicktes Kompott in die Mitte dressieren
- Rhabarber-Erdbeer-Sahne einfüllen und glatt streichen
- Ca. 700 g frisch gewürfelte Erdbeeren auf der Schnitte gleichmäßig verteilen und mit KESSKO Geleeguss Rubin abglänzen

Panna Cotta Gianduja Croc Torte
(5 Ringe Ø à 14 cm)

Rührmasse Mandy
380 g KESSKO FF für Mandy,
190 g Vollei,
190 g Speiseöl,
20 g Wasser,
40 g Celestiale Pistazienpaste Festa
im All-In-Verfahren 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glatt arbeiten.

Panna Cotta-Sahne
200 g KESSKO Panna-Cotta-Sahne,
250 g Wasser glatt rühren.
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben.
60 g Celetiale Crema Gianduja Croccante
einstrudeln.

Herstellung
- Rührmasse Mandy auf die Ringe verteilen (Einwaage 160 g) und backen

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

- Nach dem Auskühlen Panna-Cotta-Sahne einfüllen, glatt streichen und kalt stellen
- Den Spiegel mit leicht erwärmter KESSKO Schokocreme dunkel aufziehen, erstarren lassen und nach Wunsch dekorieren

Dekorempfehlung
Mit Sahnerosetten, aufgeschnittenen Erdbeeren und KESSKO Schokoladen-Dekor ausgarnieren.

Pavlova Banana Split

(3 Ringe à Ø 22 cm)

Baiser-Boden (Grundrezept)

40 g	KESSKO Schnee-Fix,
250 g	Wasser verrühren.
Prise	Salz,
Prise	KESSKO Kesskovanill
	dazu geben und mit
550 g	Zucker
	nach und nach aufschlagen.
5 g	KESSKO Konsalin,
30 g	Weizenpuder,
	hinzu geben und alles zusammen zu einem sahnigen Schnee schlagen.
50 g	KESSKO Schokoladensplitter HBD, dragiert,
50 g	KESSKO Haselnusskerne,

gebrochen, ungeröstet, unterheben.

Banana-Split-Sahne

300 g	KESSKO Banana-Split-Sahne,
375 g	Wasser glatt rühren.
1.500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben.

Herstellung

- Den Baiser auf Backpapier dressieren, für den äußeren Rand 3 Ringe übereinandersetzen, diese mit einem nassen Löffel innen glätten und backen

Backtemperatur:	120 °C (Oberhitze)
	120 °C (Unterhitze)
	mit Unterblech
Backzeit:	ca. 80 min (je nach Größe)
	Zug geöffnet

Weitere 6-8 Stunden im ausgeschalteten Ofen lassen, je nach gewünschter Farbe und innerer Konsistenz.

- Dünn mit KESSKO Weißer Schokolade (Montblanc oder Cortina) auspinseln
- Zwei Ringe mit Erdbeeren umstellen, Banana Split-Sahne einfüllen, kuppelförmig streichen und antupfen, nach Wunsch ausgarnieren

Pavlova Panna Cotta Cassis

(3 Ringe à Ø 22 cm)

Baiser-Boden

siehe Grundrezept Pavlova Banana Split

Panna-Cotta-Sahne

150 g	KESSKO FF für Panna-Cotta-Sahne,
190 g	Wasser glatt rühren.
750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben.

Schwarze Johannisbeer-Sahne

150 g	KESSKO FF für Schwarze Johannisbeer-Sahne,
190 g	Wasser glatt rühren.
750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben.

Herstellung

- Baiser-Boden siehe Pavlova Banana Split
- Einen Teil der Schwarze Johannisbeer-Sahne in die Baiserform streichen, darüber einen Teil Panna-Cotta-Sahne streichen
- Die restliche Sahne in einen Zweikammerbeutel, jeweils eine Sahnesorte pro Kammer füllen und mit einer St. Honoré ´Tülle zopfähnlich dressieren
- Nach einer Kühlphase von ca. 1,5 Stunden die Pavlova mit Frischobst verzieren

Bananensplitsahne-Tarte

(1 Backform Ø 32 cm, Höhe 2,5 cm)

Füllcreme

200 g KESSKO Vollmilch-Kaltcreme,
375 g Wasser,
200 g Sahne (33 %), flüssig, glatt verrühren.

Schoko-Sahne

60 g KESSKO FF für Schoko-Sahne,
75 g Wasser glatt verrühren.
300 g Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben.

Banana-Split-Sahne

80 g KESSKO FF für Banana-Split-Sahne,
100 g Wasser glatt verrühren.
400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben.

Herstellung

- Backform mit Mürbeteig auslegen
- Füllcreme aufstreichen und abbacken

Backtemperatur: 190 °C (Oberhitze)
210 °C (Unterhitze)
Backzeit: ca. 40 min (Etagenofen)

- Schoko-Sahne einfüllen und glatt streichen
- Die Mitte mit Bananenscheiben belegen und mit KESSKO Geleeguss Brillant abgelieren
- Banana-Split-Sahne mit einer St. Honoré Tülle aufdressieren

Banana-Split-Sahnetorte

(1 Ring Ø 26 cm, Höhe 6 cm)

Dacquoisboden (für 6 Stück)

40 g KESSKO Schnee-Fix,
400 g Wasser,
160 g Zucker zusammen aufschlagen.
400 g KESSKO Mandeln, grießförmig,
400 g Puderzucker, durchgesiebt,
vermischen und unter die Eiweißmasse heben.
Runde Böden aufdressieren und abbacken.

Backtemperatur: 150 °C (Etagenofen)
Zug offen
Backzeit: ca. 60 min

Banana-Split-Sahne (für 1 Torte)

160 g KESSKO FF für Banana-Split-Sahne,
200 g Wasser, glatt verrühren.
800 g Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben.

Herstellung

- Drei Dacquoisböden mit temperierter KESSKO Dunkler Schokoladen-Kuvertüre dünn abstreichen
- Die Banana-Split-Sahne mit einer 12er Lochtülle aufdressieren

Dekorempfehlung

Die Oberfläche mit aufgelöster KESSKO Schoko-Nugatcreme Chocovari überspinnen. KESSKO Walnusskerne, Bruch, caramelisiert und KESSKO Rahmcaramelstückchen MZ darüber streuen.

Panna Cotta Pistazien Torte

(4 Ringe à Ø 22 cm)

Rührmasse Mandy

500 g KESSKO FF für Mandy,
250 g Vollei,
250 g Speiseöl,
25 g Wasser,
50 g Celestiale Pistazienpaste Festa
im All-In-Verfahren 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glatt arbeiten.

Panna-Cotta-Sahne

400 g KESSKO FF für Panna-Cotta-Sahne,
500 g Wasser glatt rühren.
2.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben.

30 g Celestiale Pistazienpaste Festa mit
1.000 g fertiger Panna-Cotta-Sahne vermischen.

Spiegelmasse

70 g KESSKO FF für Neutral-Sahne in
70 g Wasser (sehr heiß) einrühren.
20 g Celestiale Pistazienpaste Festa und
450 g Sahne, flüssig, dazu geben
und glatt rühren, danach zügig verarbeiten.

Herstellung

- Rührmasse Mandy auf die Ringe verteilen (Einwaage 260 g) und backen

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

- Mürbeteigboden mit KESSKO Backfrucht Aprikose bestreichen und einen Boden auflegen
- Mit einem geölten und gezuckerten Ring umstellen, die Pistazien Panna-Cotta-Sahne tupfenförmig auf den Boden dressieren und anfrieren, Panna-Cotta-Sahne einfüllen
- Nach dem Kühlen den Spiegel aufziehen, erstarren lassen und nach Wunsch dekorieren

Panna Cotta Cassis Omeletten

Rouladenmasse

500 g KESSKO FF für Rouladen,
450 g Vollei
im All-In-Verfahren 6 min bei hoher Geschwindigkeit in der Maschine aufschlagen.

Panna-Cotta-Sahne

200 g KESSKO FF für Panna-Cotta-Sahne,
250 g Wasser glatt rühren.
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben.

Schwarze Johannisbeer-Sahne

200 g KESSKO FF für
Schwarze Johannisbeer-Sahne,
250 g Wasser glatt rühren.
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben.

Herstellung

- Rouladenmasse leicht oval auf Backpapier dressieren, dann heiß und kurz backen

Backtemperatur: 230 °C (Oberhitze)
230 °C (Unterhitze)
Backzeit: ca. 6 min (je nach Größe)

- Nach dem Backen sofort vom Blech ziehen
- Omeletten halbieren, einen Zweikammerbeutel Panna-Cotta- und Schwarze Johannisbeer-Sahne füllen, auf die auf die Omelettenhälfte dressieren
- Die zweite Hälfte schräg auflegen und leicht andrücken, nach dem Kühlen die Omeletten mit KESSKO Süßem Schnee dünn absieben

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

04/18/BA