

KESSKO

Feine Schokoladen- Kuvertüre

Qualität von Anfang an



Kuvertüre mit Tradition

Qualitativ hochwertige Kuvertüre hat bei KESSKO eine lange Firmentradition.

Wir stellen unsere Kuvertüren ganz klassisch „von der Bohne an“ her. Aus verschiedenen Ursprungsländern beziehen wir Kakaobohnen, die wir anschließend im hauseigenen Röster selbst abrösten. Die daraus hergestellte Kakao-masse wird zu Walzgut verarbeitet, je nach Sorte unterschiedlich lange conchiert und in verschiedenen Formen abgepackt.

Neben der bekannten Blockware gewinnt seit geraumer Zeit die praktische und rationelle Chipvariante immer mehr an Bedeutung. Leichtes Entnehmen und Portionieren sowie schnelles Auflösen beim Temperieren sind nur einige der zahlreichen Vorteile.



Dunkle Schokoladen-Kuvertüre

Mit natürlicher Bourbon-Vanille

Bonn Block

Kakao: 58 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 38 %
Halbbitter, ausgewogene Kakaonote
Ein echtes Allround-Talent, Farbton: dunkel

Art.-Nr. 01045 | VpE 12,50 kg

Bonn Chip

Kakao: 58 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 38 %
Halbbitter, ausgewogene Kakaonote
Ein echtes Allround-Talent, Farbton: dunkel

Art.-Nr. 01051 | VpE 12,50 kg

Rheinperle Chip

Kakao: 62 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 45 %
Halbbitter, extra fein, ausgewogene Kakaonote,
erhöhter Kakaobutteranteil, dünnflüssig, Farbton: dunkel

Art.-Nr. 01134 | VpE 12,50 kg

Arriba Chip

Kakao: 65 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 44 %
Bitter, extra fein, abgerundete, ausgewogene
Kakaonote mit Anteilen von Edelkakao und
langanhaltendem Schokoladengeschmack, ohne Lecithin,
etwas dickflüssiger, Farbton: dunkel

Art.-Nr. 01037 | VpE 6,25 kg

Koblenz Chip

Kakao: 59 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 40 %
Halbbitter, feine ausgewogene Kakaonote, Farbton: dunkel

Art.-Nr. 01246 | VpE 6,25 kg

Prestige Chip

Kakao: 72 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 43 %
Bitter, kräftig stark ausgeprägte Kakaonote
Für höchste Ansprüche, Farbton: dunkel

Art.-Nr. 01038 | VpE 6,25 kg

Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre

Mit natürlicher Bourbon-Vanille

Lindau Chip

Kakao: 30,5 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 34 %
Ausgewogenes Milch-Kakao-Verhältnis, mild, leicht süßlich
Ein echtes Allround-Talent, Farbton: extra hell

Art.-Nr. 01068 | VpE 12,50 kg

Alpina Chip

Kakao: 38 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 38,5 %
Feine Milchnote, leichte Kakaonote, schokoladig
Ausschließlich mit Edel-Kakao, Farbton: hell

Art.-Nr. 01284 | VpE 6,25 kg

Lindau Spezial Chip

Kakao: 34 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 37 %
Fein milchig-schokoladig, erhöhter Kakaobutteranteil,
dünnflüssig, Farbton: extra hell

Art.-Nr. 01185 | VpE 12,50 kg

Mainau Chip

Kakao: 35 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 37 %
Cremiges Aroma mit einer leichten Karamellnote
Farbton: hell

Art.-Nr. 01257 | VpE 6,25 kg

Java Extra Block

Kakao: 30,5 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 34 %
Ausgewogenes Milch-Kakao-Verhältnis, mild, leicht süßlich
Ein echtes Allround-Talent, Farbton: extra hell

Art.-Nr. 01088 | VpE 12,50 kg



Weißer Schokolade

Mit natürlicher Bourbon-Vanille

Cortina Block

Kakao: 29 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 35 %
Feine weiße Schokolade mit sahnigem
Vollmilch Aroma, ein echtes Allround-Talent
Farbton: creme-weiß

Art.-Nr. 01010 | VpE 12,00 kg

Cortina Chip

Kakao: 29 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 35 %
Feine weiße Schokolade mit sahnigem
Vollmilch Aroma, ein echtes Allround-Talent
Farbton: creme-weiß

Art.-Nr. 01011 | VpE 12,50 kg

Montblanc Chip

Kakao: 32 % mindestens, Gesamtfettgehalt: ca. 39 %
Extra feine weiße Schokolade mit sattem Milchgeschmack
und zartem Schmelz, Farbton: weiß

Art.-Nr. 01140 | VpE 6,25 kg



Temperieren/Vorkristallisieren von KESSKO Schokoladen-Kuvertüre

Das Temperieren der Schokoladen-Kuvertüre beginnt mit dem Auflösen. Das Auflösen wird beschleunigt, wenn klein gehackte Schokoladen-Kuvertüre oder Schokoladen-Kuvertüre in Chipform verwendet werden.

Auflösetemperaturen

Dunkle Schokoladen-Kuvertüre: ca. 45-50 °C

Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre
und weiße Schokolade: ca. 40-45 °C

Aufgelöst wird z.B. im

- Temperiergerät
- Wärmeschrank (trockene Wärme ohne Ventilation, Verkrustungsgefahr)
- Wasserbad ca. 60 °C (Kochen/Dampfbildung vermeiden)
- Mikrowellenherd (ca. 3 kg gehackte Schokoladen-Kuvertüre in Intervallen auflösen – Holzlöffel nicht in der Schüssel lassen)

Die 40-50 °C heiße, aufgelöste Schokoladen-Kuvertüre wird danach durch eine der folgenden Methoden auf die richtige Verarbeitungstemperatur gebracht.

1. Tablier-Methode

2/3 der aufgelösten Schokoladen-Kuvertüre mit dem Spachtel/der Palette solange auf einer Marmorplatte austreichen und zusammennehmen, bis die Schokoladen-Kuvertüre eine dickflüssige Konsistenz und eine Temperatur von ca. 26-28 °C erreicht hat. Die tablierte Schokoladen-Kuvertüre mit der noch warmen mischen und gut durchrühren (Schlagen/Lufteinschluss vermeiden).

2. Impf-Methode

Ca. 40 % fein gehackte Schokoladen-Kuvertüre oder KESSKO-Chips mit der aufgelösten Schokoladen-Kuvertüre (40-50 °C) mischen und gut umrühren (nicht schaumig rühren). Je nach Temperatur mehr oder weniger gehackte Schokoladen-Kuvertüre/Chips zugeben.

Durch leichtes Nachwärmen oder durch Zugabe von warmer Schokoladen-Kuvertüre kann zu kalte Schokoladen-Kuvertüre auf die richtige Verarbeitungstemperatur von ca. 30-33 °C gebracht werden.

3. Direkt-Temperier-Methode (Mikrowelle)

Die fein gehackte Schokoladen-Kuvertüre in Intervallen von ca. 30-60 Sekunden bei ca. 450-500 Watt auflösen. Nach jedem Intervall gut durchrühren. Nach dem letzten Intervall und Umrühren die Schokoladen-Kuvertüre kurz stehen lassen, damit ein Wärmeausgleich stattfindet. Bei 3 kg Schokoladen-Kuvertüre sind ca. 5 Intervalle à 60 Sekunden erforderlich.

Achtung! Bei der Mikrowellen-Methode ist schnell eine Überhitzung möglich, so dass die Schokoladen-Kuvertüre verbrennen kann.

4. Temperieren im Temperiergerät

Die gehackte Schokoladen-Kuvertüre am Vorabend einfüllen und das Thermostat auf ca. 33-35 °C einstellen. Die Schokoladen-Kuvertüre vor der Verarbeitung gut durchrühren. Die Einstellung des Thermostats erfordert eine gewisse Übung, bis Zeit und Temperatur übereinstimmen, da Thermostate unterschiedliche Werte anzeigen können. Winter- und Sommertemperaturen müssen berücksichtigt werden.

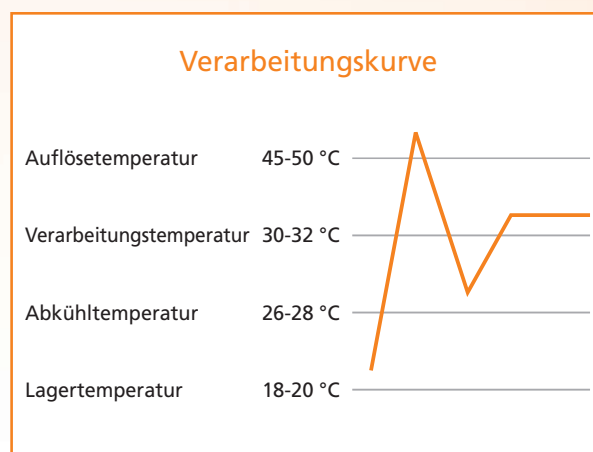
Verarbeitungstemperaturen

Dunkle Schokoladen-Kuvertüre: 31-32,5 °C

Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre: 30-31,5 °C

Weißer Schokolade: 29-30 °C

Schon eine Erhöhung der Verarbeitungstemperatur von 0,5-1 °C kann das homogene Kakaobuttergefüge zerstören. Der Temperiervorgang muss dann wiederholt werden.



Für optimale Ergebnisse – auf einen Blick

- Die Schokoladen-Kuvertüre nicht über 45-50 °C erwärmen
- Raumtemperatur ca. 20 °C
- Die zu überziehenden Pralinen, Torten etc. 18-20 °C
- Kühltemperatur der überzogenen Produkte 15-18 °C
- Schokoladen-Kuvertüre immer gut verrühren und mischen, aber nicht schaumig rühren
- Flüssige Schokoladen-Kuvertüre, die mehrere Tage aufbewahrt wird, kann sich absetzen. Die Kakaobutter muss dann durch Rühren wieder gut verteilt werden.
- Lagertemperatur 18-20 °C
- Lager von Fremdgerüchen freihalten
- Schokoladen-Kuvertüre vor Feuchtigkeit schützen