KESSKO

Festliche Köstlichkeiten

So schmeckt Weihnachten
mit KESSKO's Rezeptideen
und der Vielfalt an Produkten.

Mini-Lebkuchenstollen mit Makronenfüllung

(kleine Stollenformen 12 x 6 cm Höhe 5 cm)

Lebkuchenteig (Grundrezept)

450 g Honig,
250 g Wasser
auf 45 °C erwärmen
(evtl. Honigkristalle müssen aufgelöst sein)
und auf 30 °C abkühlen.
1.000 g KESSKO Original Spezleb,
500 g Mehl Typ 550,
dazu geben und glatt arbeiten.

Knetzeit: ca. 4 min
Teigruhe: mindestens 4 Stunden
(empfohlen werden 24 Stunden
und länger)

Makronen-Füllmassen (Grundrezepte)

1.000 g KESSKO Makronenmasse
(CMB, MMB, HMB),
100 g Milch oder Wasser
zusammen verrühren.

Herstellung für 9 Stück

- 1.050 g Lebkuchenteig auf 3 mm ausrollen (Breite 25 cm) und 750 g Makronen-Füllmassen aufstreichen
- Aufwickeln, auf 81 cm lang rollen und in 9 Stücke à 9 cm schneiden
- Stücke in die gefettete Backform legen, abdecken und abbacken

Backtemperatur: Etagenofen
185 °C Oberhitze
175 °C Unterhitze
Backzeit: 35 min (Zug geschlossen) und
ca. 5-10 min (ohne Abdeckung
mit offenem Zug)

Dekorempfehlung

Mini-Lebkuchenstollen feucht lagern und mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre überziehen. Überspinnen und / oder mit Dekorartikeln bestreuen.

Tipp aus dem Backstudio

Verfeinern Sie die Makronenmasse mit eingelegten Trockenfrüchten, auf 650 g Makronen-Füllmasse empfehlen wir ca. 150 g Trockenfrüchte.

Lebkuchen-Törtchen

(Flexipan Backformen)

Browniemasse für 52 Stück à 80 g

1.000 g KESSKO Original Spezleb,
1.000 g KESSKO Haselnussfüllung Nussy,
300 g KESSKO Vollmilch-Schokolade-Nugat-Splits,
300 g KESSKO Mandeln, gehackt,
1.250 g Milch,
im All-in-Verfahren ca. 3-5 min langsam mit dem Flachrührer verrühren.

Pistazien-Füllcreme (Grundrezept)

1.000 g KESSKO Weiße Trüffelmasse,
50-70 g Celestiale Pistazien-Eispaste Festa
zusammen verrühren.

Herstellung

- Backformen mit ca. 30 g Lebkuchenmasse befüllen
- Mit ca. 15 g Pistazien-Füllcreme, KESSKO Nuss-Nugatmasse hell, dunkel oder KESSKO Marzipanrohmasse (rundgewirkt) füllen
- 50 g Lebkuchenmasse aufspritzen und abbacken

Backtemperatur: 150 °C (Stikkenofen)
Backzeit: ca. 20 min
(Zug geschlossen)

Dekorempfehlung

Lebkuchen-Törtchen feucht lagern, mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Bonn, Rheinperle, Java oder KESSKO weißer Schokolade Cortina überziehen und mit KESSKO Streuartikeln (Weizen-Crisps mixed, Kesskokant, Pistazien, gehackt) ausgarnieren.

Alternativ können Sie mit Transferfolien oder buntem Zucker (z.B. von Jacobi) ausgarnieren.

Flexipan Bezugsquelle (Demarle)

Hoher Zylinder REF: FP 1269x24
Bavarois-Form REF: FP 1109x18
Pyramiden REF: FP 1585x24

Quark-Stollenkonfekt

Quarkteig (Grundrezept)

100 g Weizenmehl,
25 g KESSKO Backtrieb Spezial E
zusammen sieben und mit
1.000 g KESSKO FF für Cookies hell,
200 g Vollei,
200 g Butter (raumtemperiert),
600 g Speisequark (40 %),
10 g Salz,
5 g KESSKO Premium Aroma Zitrone,
5 g KESSKO Premium Aroma Vanille
3-4 min verkneten. Zum Schluss fertig eingelegte Früchte einarbeiten und kühl lagern (über Nacht empfohlen).

Eingelegte Früchte

100 g Zitronat,
100 g Orangeat,
400 g Rosinen,
150 g KESSKO Mandeln, gehackt,
70 g KESSKO Rum Jamaica, 70 %
einen Tag vorher einlegen.

Herstellung

- 450 g Stücke (Stränge) aus dem Teig schneiden, leicht mit Mehl bestauben und 60 cm lang rollen
- Stücke schneiden (z.B. 3 cm) und abbacken

Backtemperatur: Etagenofen
200 °C Oberhitze
180 °C Unterhitze
Backzeit: 10-15 min, je nach Größe
(Zug geschlossen)

- Nach dem Backen sofort buttern und in Zimtzucker einwälzen

Nikolaus' Liebling

(24 Stück)

Lebkuchenmasse für 52 Stück à 80 g

1.000 g KESSKO FF für Brownies,
250 g Vollei,
250 g Speiseöl,
150 g Wasser,
25 g KESSKO Spekulatius, Rheinische Art,
310 g Honig (aufgelöst, kalt)
im All-in-Verfahren 3 min mit der Maschine im langsamen Gang glatt arbeiten.

Orangen-Mandel-Füllmasse

300 g KESSKO MMB,
200 g KESSKO MaBuCa,
90 g Vollei,
15 g KESSKO Aromaöl Orange
zusammen verrühren.

Karamelldecke (Mehrfachansatz)

500 g KESSKO FF für Florentiner
und Bienenstich Crispy,
200 g Cocos-Chips,
150 g KESSKO Mandeln, gehobelt,
80 g KESSKO Walnüsse,
30 g KESSKO Pistazienkerne, gehackt
trocken mischen.

Herstellung

- Masse mit dem Spritzbeutel auf die Formen der Backmatte verteilen
- Die aromatisierte MMB in die Mitte dressieren
- Pro Form 15 g der Knuspermischung mit einem Löffel obenauf geben und backen

Backtemperatur: 180 °C Oberhitze (Etagenofen)
180 °C Unterhitze (Etagenofen)
130 °C (Kovektomat)
Backzeit: ca. 30 min (je nach Größe)

Tipp aus dem Backstudio

Nach dem Auskühlen kann man, um ein Feuchtwerden des Karamells zu vermeiden, die Oberfläche mit Lebensmittellack besprühen.

Fruchtiger Adventhappen

(Blech 60 x 20 cm)

Lebkuchenteig (Mehrfachansatz)

450 g Honig,
250 g Wasser
auf 45 °C erwärmen
(evtl. Honigkristalle müssen aufgelöst sein)
1.000 g KESSKO Original Spezleb
dazu geben und glatt arbeiten, zuletzt
500 g Mehl Typ 550
hinzufügen, bis ein ausrollfähiger Teig entstanden ist.

Knetzeit: ca. 4 min
Teigruhe: mindestens 1 Stunde

Frucht-Nuss-Mischung

100 g KESSKO Walnüsse, halbe Kerne,
100 g KESSKO Mandeln, weiß, geröstet,
100 g KESSKO Nüsse, weiß, geröstet,
80 g Cranberries,
320 g Getrocknete Feigen, Aprikosen,
Pflaumen, Äpfel grob hacken.

Herstellung

- Teig auf 4 mm ausrollen
- 900 g Teig auf ein Blech (60 x 20 cm) geben
- Blech fetten, Teig einlegen, stippen und mit Wasser abstreichen
- Trockenfrüchte, Nüsse und Mandeln gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen und gut andrücken

Backtemperatur: 200 °C (Etagenofen)
190 °C Oberhitze
200 °C Unterhitze
Backzeit: ca. 14 min
(Zug geschlossen)

Dekorempfehlung

Nach dem Auskühlen auf 5 x 5 cm Stücke schneiden, mit temperierter KESSKO weißer Schokolade Montblanc oder Cortina filieren, mit Lebensmittellack absprühen und in KESSKO dunkler Schokoladen-Kuvertüre Bonn, Rheinperle, Arriba, Koblenz oder Prestige bis zum Rand absetzen.

Nugat-Pistazien-Taler

Teig (Mehrfachansatz)

1.000 g KESSKO FF für Cookies hell,
400 g Butter (raumtemperiert),
135 g Vollei,
kurz bis zur Teigbildung kneten (wie Mürbeteig).

Pistazien-Füllung (Mehrfachansatz)

1.000 g KESSKO Weiße Trüffelmasse in
der Mikrowelle erwärmen, danach
50-70 g Celestiale Pistazien-Eispaste Festa
unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

Herstellung

- Cookieteig auf 4 mm ausrollen und auf 20 x 40 cm schneiden
- 150 g KESSKO Nuss-Nugatmasse, dunkel als Strang auf die Vorderkante des Teiges legen, die verbliebene Platte mit Pistazien-Füllung bestreichen und alles zur Rolle formen
- Die gekühlte Rolle auf ca. 1 cm breite Streifen schneiden und diese in Silikonformen backen

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: ca. 14 min

Dekorempfehlung

Nach dem vollständigen Erkalten mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre nach Wunsch überziehen und mit Pistazien und Goldpuder (z.B. von Jacobi Decor) verzieren.

Adventsstern

Cocos-Masse, dunkel
1.300 g KESSKO CMB,
50 g KESSKO Kakao 20/22,
20 g KESSKO Sorbi F, flüssig
in der Maschine glatt arbeiten.

Rum-Mandel-Füllmasse
250 g KESSKO MMB,
50 g KESSKO Rum Original Jamaica
glatt arbeiten.

Herstellung
- Cocos-Masse mit dem Spritzbeutel und 12er Sterntülle auf mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren
- Die Rum-Mandel-Füllmasse mittels Spritzbeutel und Lochtülle in die Makronen spritzen und backen

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

Dekorempfehlung
Nach dem Auskühlen einen Tupfen aus temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Arriba Chip oder Prestige Chip in die Mitte geben.

Winterlicher Früchtetraum

(Terrinenform 1 x 50 cm)

250 g KESSKO Original Spezleb,
250 g Weizenmehl,
50 g KESSKO Marzipanrohmasse,
100 g Honig,
200 g Milch,
20 g KESSKO Sorbi F,
350 g Trockenfrüchte wie Aprikosen, Feigen, Pflaumen, Äpfel, Cranberries, gemischt, grob hacken und im All-in-Verfahren 3 min im langsamen Gang laufen lassen. Gegen Ende der Laufzeit
50 g KESSKO Walnusskerne, grob gehackt,
50 g KESSKO Mandeln, ganz, weiß, geröstet,
50 g KESSKO Nüsse, ganz, weiß, geröstet
dazu geben und nur kurz unterheben.

Herstellung
- Masse in eine gefettete und gemehlte Terrinenform geben und die Oberfläche glätten und backen

Backtemperatur: 190 °C Oberhitze
190 °C Unterhitze
Backzeit: ca. 50-55 min (Zug geschlossen)

- Nach dem Backen aus der Form nehmen und mit Wasser ansprühen
- Noch warm in Frischhaltefolie wickeln und bis zum nächsten Tag ruhen lassen

Dekorempfehlung
Nach dem Auskühlen mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Rheinperle, Arriba oder Prestige von unten abstreichen und überziehen. Mit aus Transferfolien geschnittenen Dreiecken blasenfrei belegen und mit Streudekoren (z.B. von Jacobi Decor) versehen. Nach dem Anziehen der Kuvertüre können die Folien abgezogen werden.

Weihnachtliche Cantuccini

Unsere Variationen zaubern festlichen Glanz in Ihr Sortiment.

Orangen-Nelke-Cantuccini

Cantucciniteig (Grundrezept)

1.000 g KESSKO FF für Cookies hell,
400 g Butter (raumtermperiert),
135 g Vollei,
50 g KESSKO Fruchtpaste Orange
kurz bis zur Teigbildung kneten
(wie Mürbeteig) und zum Schluss
100 g Orangeat,
10 g Nelke, gemahlen,
400 g KESSKO Mandeln, braun
dazu geben.

Spekulatius-Cantuccini

Cantucciniteig (Mehrfachansatz)

1.000 g KESSKO FF für Cookies hell,
400 g Butter (raumtemperiert),
135 g Vollei,
20 g KESSKO Spekulatius, Rheinische Art
kurz bis zur Teigbildung kneten
(wie Mürbeteig) und zum Schluss
100 g KESSKO Kesskokant,
400 g KESSKO Nüsse, braun,
20 g Anis, ganz
dazu geben.

Herstellung

- Teig in gleiche Portionen aufteilen, zu Strängen von 40 cm Länge (ca. 4 cm Ø) rollen und kühlen
- Die Stränge auf Bleche mit Backpapier legen und mit Unterblech backen

Backtemperatur: Etagenofen
180 °C Oberhitze
180 °C Unterhitze
(Unterblech/Papier)
Konvektomat
140-150 °C
Backzeit: ca. 45 min

- Im handwarmen Zustand diagonal auf ca. 1 cm breite Stücke schneiden, diese mit der Schnittfläche nach oben wieder auf Papier legen und mit Unterblech, je nach Bräunungswunsch backen

Backtemperatur: Etagenofen
160 °C Oberhitze
160 °C Unterhitze
(Unterblech/Papier)
Konvektomat
120-130 °C
Backzeit: ca. 10-15 min

Tipp aus dem Backstudio
Nach dem Auskühlen luftdicht verpacken, um ein Weichwerden zu verhindern.

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

09/17/BA