KESSKO

Fixfertig für

Biskuitmassen, hell

Art.-Nr. 10221

Vielseitig einsetzbare Vormischung zur
Herstellung von Biskuitmassen für
Böden, Rouladen und Kapseln.

Aromatisch, saftig, fein.

Grundrezept Biskuit Böden & Kapseln

Zutaten	6 Stück 18 cm Ø 5 cm hoch	3 Stück 26 cm Ø 5 cm hoch	3 Stück 28 cm Ø 5 cm hoch
FF für Biskuitmassen	1.000 g	1.000 g	1.200 g
Vollei	650 g	650 g	780 g
Wasser	150 g	150 g	180 g
Gesamtgewicht	**1.800 g**	**1.800 g***	**2.160 g**

Für 6 cm hohe Ringe die Zutaten um 20% erhöhen.

Herstellung: Alle Zutaten 8-10 min im Schnellgang aufschlagen.

Backzeit: ca. 30 min, Zug geschlossen, nach 15 min öffnen

Backtemperatur: 200 °C

* Rezept x 1,5 ergibt ein 60/40 Blech (Kapsel)

Für Wiener Böden ergänzen zum Grundrezept

Zutaten	6 Stück 18 cm Ø 5 cm hoch	3 Stück 26 cm Ø 5 cm hoch	3 Stück 28 cm Ø 5 cm hoch
Butter/Backmargarine, flüssig	120 g	120 g	150 g

Herstellung: Alle Zutaten (außer Butter/Margarine flüssig) im Schnellgang aufschlagen, die aufgelöste Butter/Margarine zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Für Schoko-Biskuit Böden ergänzen zum Grundrezept

Zutaten	6 Stück 18 cm Ø 5 cm hoch	3 Stück 26 cm Ø 5 cm hoch	3 Stück 28 cm Ø 5 cm hoch
Kakaopulver 20/22	60 g	60 g	75 g
Wasser	120 g	120 g	150 g

Herstellung: Alle Zutaten (außer Kakaomischung) im Schnellgang aufschlagen, Kakao mit Wasser verrühren und zum Schluss in die aufgeschlagene Masse kurz unterlaufen lassen.

Grundrezept Rouladen

Zutaten	3 Stück 60 x 80 mm
FF für Biskuitmassen	1.000 g
Vollei	1.000 g
Zucker	100 g
Wasser	100 g
Gesamtgewicht	**2.200 g**

Herstellung: Alle Zutaten 8-10 min im Schnellgang aufschlagen.

Backzeit: ca. 6 min

Backtemperatur: 250 °C

Nach dem Backen sofort vom Backblech ziehen. Mit viel Dampf, Zug geschlossen.

Für Schoko-Rouladen:
75 g Kakaopulver 20/22 mit 150 g Wasser verrühren und unter ein Grundrezept laufen lassen.

Für Nuss-Rouladen:
180 g Haselnusskerne, griessförmig, geröstet, unter ein Grundrezept laufen lassen.

Für Wienermasse-Rouladen:
150 g Butter/Margarine, flüssig, unter ein Grundrezept laufen lassen.

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

10/14/BA