KESSKO

Fixfertig für

Rührmassen

Art.-Nr. 10259 Extra
Art.-Nr. 10261 Spezial
Art.-Nr. 10262 Mandy

KESSKO hat für alle kreativen und vielseitigen Produktvariationen die optimalen Massen. So gelingen saftige Blechkuchen mit erstklassiger Tragfähigkeit. KESSKO Rührmassen sind einfach und schnell zu verarbeiten – wahlweise mit oder ohne Eizugabe.

Apfel-Mandel-Kuchen „to go“
Ergibt 5 Stück Ø 18 cm

1.000 g	**KESSKO FF für Rührmasse Mandy**
500 g	Vollei
500 g	Speiseöl
50 g	Wasser

Zutaten im All-in Verfahren 3-5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit grobem Besen aufschlagen, in mit KESSKO Backpapier ausgelegten Ringen verteilen und glatt streichen. 1.000 g Äpfel, frisch, geschält, geviertelt, entkernt einschneiden, gleichmäßig auf der Rührmasse verteilen und dann backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: 40 min
Zug geöffnet

Nach dem Backen mit KESSKO Backfrucht Aprikose aprikotieren und mit gehackten gerösten Mandeln bestreuen.

Alternativ: Mit KESSKO Geleeguss Brillant abglänzen.

Kirsch-Mandel-Kuchen „to go“
Ergibt 5 Stück Ø 18 cm

1.000 g **KESSKO FF für Rührmasse Mandy**
500 g Vollei
500 g Speiseöl
50 g Wasser

Zutaten im All-in Verfahren 3-5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit grobem Besen aufschlagen, in mit KESSKO Backpapier ausgelegten Ringen verteilen und glatt streichen. 600 g Sauerkirschen gleichmäßig auf der Rührmasse verteilen. 300 g KESSKO Mandeln, gehobelt und 300 g KESSKO Crispy trocken mischen, auf den 5 Kuchen gleichmäßig verteilen und backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: 45 min
Zug geöffnet

Pflaumenkuchen-Schnitte 60 x 20 cm

800 g **KESSKO FF für Rührmasse Spezial**
430 g Vollei
400 g Speiseöl

Im All-in-Verfahren 3 min im mittleren Maschinengang, mit grobem Besen laufen lassen und auf einem gefetteten Blech gleichmäßig glattstreichen. 300 g KESSKO Obsttorten-Stabilisator darüberstreuen. 2.200 g Pflaumen, frisch, entsteint in gewohnter Form auflegen und anschließend backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 65 min
Zug geöffnet

Tipp: Nach dem Backen und Auskühlen mit KESSKO Geleeguss Brillant oder Rubin abglänzen.

Stachelbeer-Creme-Schnitte 60 x 20 cm

800 g **KESSKO FF für Rührmasse Extra**
320 g Speiseöl
400 g Wasser

Im All-in-Verfahren 3 min im mittleren Maschinengang mit grobem Besen laufen lassen und anschließend auf einem gefetteten Blech gleichmäßig verteilen.

200 g KESSKO FF für Vollmilch-Kaltcreme
500 g Wasser
mit feinem Besen 3 min aufschlagen.

Tipp: Die Vollmilch-Kaltcreme mit einer Prise Salz und KESSKO Kesskovanill abschmecken.

Die Creme mit einem Spritzbeutel mit 10er Lochtülle in Rautenform aufdressieren. 650 g Stachelbeeren, rot auf dem Blech gleichmäßig verteilen. 150 g KESSKO Mandeln, gehobelt und 150 g KESSKO Crispy trocken mischen und darüber streuen, dann backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 45 min
Zug geöffnet

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG · D-53187 BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

08/15/Ba