KESSKO

Fruchtige Sommergebäcke

Die Produktvielfalt von
KESSKO Sand- und Rührmassen
verleiht Ihrer Kuchentheke spannende Abwechslung
und ein buntes Sortiment an fruchtigen Ideen.

Übersicht Grundrezepte Massen

	Sandmassen		Rührmassen			
Fixfertig für	Sandy 10236 Schoko-Sandy 10218	Mandy 10262	Extra 10259	Spezial 10261	Muffins 10241 Schoko-Muffins 10248	Schokoladen-Tarte 10260 NEU
Produkt	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Vollei	450 g	500 g	-	540 g	400 g	400 g
Butter/ Margarine/ Öl	450 g	500 g	400 g	500 g	400 g	400 g
Wasser	100 g	50 g	500 g	-	200 g	-
Gesamt	2.000 g	2.050 g	1.900 g	2.040 g	2.000 g	1.800 g
Empfeh-lung	Butter oder Margarine		Öl			
Eigen-schaften	ohne Eipulver im Produkt	ohne Eipulver im Produkt, mit Mandeln	mit Eipulver im Produkt	ohne Eipulver im Produkt	ohne Eipulver im Produkt	ohne Eipulver im Produkt
	Die Rührzeiten, Geschwindigkeitseinstellungen, Backzeiten und -temperaturen sind betriebsüblich.					

Grundrezept Fruchtfüllung „hausgemacht“

200 g Zucker mit 100 g KESSKO Bind-o-gel trocken mischen
und in 1.000 g Fruchtsaft rühren, anschließend Früchte unterheben.

Schokolade-Obst-Törtchen

Schokoladen-Tarte

1.000 g KESSKO FF für Schokoladen-Tarte,
400 g Vollei und
400 g Speiseöl
im All-in-Verfahren 2 min mit dem groben Besen langsam verrühren.

Pistazien-Mürbteig

1.000 g KESSKO FF für Cookies hell,
360 g Butter,
100 g Celestiale Pistazien-Eispaste Festa und
140 g Vollei
betriebsüblich zu Mürbteig verarbeiten.
Zum Schluss
300 g KESSKO Cortina Flakes
dazu geben und backen.

Herstellung

- Schokoladen-Tarte in Backmatte einfüllen (z.B. kl. Savarin oder Waffeln) und abbacken

Backtemperatur: 150 °C (Stikkenofen)
Backzeit: ca. 15-20 min (je nach Größe)

- Creme (hergestellt aus KESSKO FF für Vollmilch-Kaltcreme) in der Mitte aufspritzen
- Beliebig mit Obst oder Beeren belegen
- Mit Gelee (hergestellt aus KESSKO Geleeguss-pulver Brillant oder Rubin) abglänzen
- Auf gebackenen Pistazien-Mürbteigtaler setzen

Himbeer-Schokowelle

(1 Blech 60 x 20 cm)

Schokomuffinmasse

450 g KESSKO FF für Schoko-Muffins,
180 g Vollei,
180 g Speiseöl,
90 g Wasser und
675 g Speisequark (40 %)
im All In-Verfahren 3-5 min mit dem Flachrührer langsam verrühren.

Füllcreme

25 g KESSKO Patissana 92 in
500 g Wasser (40-50 °C) auflösen,
30 g Celestiale Eispaste Vanille Gold und
200 g KESSKO FF für Vollmilch Kaltcreme dazugeben und glattrühren. Abkühlen lassen und anschließend
500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
unterheben.

Grundrezept Himbeer-Crumble

250 g Butter,
250 g Zucker,
350 g Mehl,
35 g KESSKO Fruchtpulver Himbeere und
40 g Vollei
im All-In Verfahren betriebsüblich zu Streuseln verarbeiten und abbacken.

Backtemperatur: 100 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 35 min (Zug offen)

Herstellung

- Schokomuffinmasse auf einen angebackenen Mürbteigboden aufstreichen
- 300 g TK Himbeeren (in KESSKO Bind-o-gel gewälzt) darauf verteilen und bei 190-200 °C (Etagenofen) ca. 25-30 min abbacken
- Füllcreme aufstreichen und abkämmen, Himbeer-Crumble drüberstreuen und mit KESSKO Süßer Schnee leicht absieben

Dekorempfehlung

Frische Himbeeren und KESSKO Dekoraufleger Dreieck gestreift auflegen.

Schoko-Birnen-Torteletts

(30 Stück Ø 10 cm)

Schokoladen-Tarte

1.000 g KESSKO FF für Schokoladen-Tarte,
400 g Vollei und
400 g Speiseöl
im All-in-Verfahren 2 min mit dem groben Besen langsam verrühren.

Knuspermischung

400 g KESSKO Crispy und
400 g Mandeln, gestiftet
zusammen vermischen.

Herstellung

- Tortelett-Backformen mit Mürbteig auslegen und anbacken
- Schokoladen-Tarte-Masse einfüllen, gehackte Birne (ca. 30 g) darauf verteilen, Knuspermischung aufstreuen und abbacken

Backtemperatur: 200 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 20-25 min (Zug geschlossen)

Dekorempfehlung

Rand mit KESSKO Süßer Schnee abstauben.

Beueler Baisertörtchen (Krone)

Muffinmasse
500 g KESSKO FF für Muffins,
200 g Speiseöl,
200 g Vollei,
100 g Wasser
im All-in-Verfahren ca. 3 min im langsamem Gang mit dem Flachrührer oder dem grobem Besen laufen lassen und zuletzt
120 g TK Heidelbeeren
unter die Masse heben.

Füllung
30 g Fruchtfüllung Heidelbeere pro Form

Baisermasse
15 g KESSKO Schnee-Fix,
140 g Wasser,
150 g Zucker
zu Schnee schlagen und
150 g Zucker nach und nach dazu geben.

Herstellung
- Muffins mit einem Portionierer in die Muffintulpen einfüllen (ca. 40 g)
- Fruchtfüllung im Tupfen aufdressieren
- Baisermasse aus Schnee-Fix mit einer großen Sterntülle ringförmig in die Tulpe eindressieren

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 35 min (Zug geschlossen)

Dekorempfehlung
Nach dem Backen gegebenenfalls mit KESSKO Süßer Schnee absieben.

Bienenstich-Schnitte „Deluxe“
(60 x 20 cm)

Rührmasse
600 g KESSKO FF für Rührmasse Mandy,
240 g Speiseöl,
240 g Vollei und
25 g Wasser
im All-in-Verfahren 3-5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Fachrührer oder dem grobem Besen laufen lassen.

Knuspermischung
200 g KESSKO Crispy und
100 g KESSKO gehobelte Mandeln
trocken mischen.

Fruchtfüllung
1.000 g TK Erdbeeren (aufgetaut)
abtropfen lassen,
200 g Zucker,
100 g KESSKO Bind-o-gel und
n.B. KESSKO Konsalin
mischen und in den Erdbeersaft einrühren. Kurz abstehen lassen und die Erdbeeren dazu geben.

Füllcreme
200 g KESSKO Bayerisch Creme und
500 g Milch, kalt
3 min im mittlerem Maschinengang laufen lassen.
600 g Sahne, geschlagen unterheben.

Herstellung
- Masse auf 2 gefettete, gemehlte Bleche 60 x 20 cm verteilen, glatt streichen, Knuspermischung auf eine der beiden Massen aufstreuen und backen

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: 20 min

- Fruchtfüllung auf den Boden geben, gleichmäßig verstreichen und mit KESSKO Bind-o-gel bestauben
- Füllcreme gleichmäßig auf der Fruchtfüllung verteilen und glattstreichen
- Bienenstichdeckel in die gewünschte Größe einteilen, schneiden und auf die Creme legen
- Im Kühlschrank absteifen lassen

Zitronenkuchen

(1 x 30 x 18 cm Kastenform)

Rührmasse
500 g KESSKO FF für Rührmasse Sandy,
225 g Vollei,
225 g Butter,
50 g Wasser und
55 g KESSKO Zitrone in Zucker
im All-In-Verfahren ca. 4 min im langsamen Gang mit dem groben Besen oder Flachrührer laufen lassen.

Backtemperatur: 170 °C (Etagenofen)
130 °C (Konvektomat)
Backzeit: ca. 45-50 min (Zug geschlossen)
Kerntemperatur 86 °C

Tränke (Mehrfachansatz)
200 g Wasser,
200 g Zitronensaft und
40 g Zucker
mischen und kurz aufkochen.

Zitronenfondant (Mehrfachansatz)
500 g KESSKO Fondant und
30 g KESSKO Fruchtpaste Zitrone
leicht erwärmen.

Herstellung
- Vor dem Backen die Masse mit einen öligen Teigschaber in der kompletten Länge einstechen, dadurch entfällt das Einschneiden
- Nach dem Backen den Kastenkuchen im noch warmen Zustand nach Belieben mit der Zitronen-Tränke tränken und anschließend heiß aprikotieren
- Zuletzt mit Zitronenfondant dünn glasieren

Dekorempfehlung
Mit KESSKO Gelee-Dekor Zitrone ausgarnieren.

Apfel-Baiser-Schnitte

(60 x 20 cm)

Rührmasse
500 g KESSKO FF für Rührmasse Spezial,
270 g Speiseöl und
250 g Vollei
im All-In-Verfahren 3-5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer laufen lassen.
700 g Äpfel, frisch oder TK (TK in KESSKO Bind-o-gel gewälzt) drüber streuen und abbacken.

Baisermasse
15 g KESSKO Schnee-Fix,
140 g Wasser,
150 g Zucker
zu Schnee schlagen und
150 g Zucker nach und nach dazu geben.

Herstellung
- Rührmasse auf ein gefettetes, bemehltes Blech aufstreichen
- Äpfel drüber streuen und abbacken

Backtemperatur: 190 °C (Etagenofen)
150 °C (Stikkenofen)
Backzeit: ca. 30 min

- Nach dem Backen die Baisermasse darauf verteilen und mit der Palettenspitze ein Wellenmuster eindrücken
- Im Etagenofen goldbraun abflämmen

Backtemperatur: 240 °C (Etagenofen)
200 °C (Stikkenofen)
Backzeit: ca. 10 min

Dekorempfehlung
Nach dem Auskühlen mit KESSKO Chocovari filieren.

Variationen
Statt Äpfeln können die gleichen Mengen Rhabarber oder rote Johannisbeeren verwendet werden.

Großmutters Orangen-Schokoladen-Tarte

(1 x Ø 36 cm)

Schokoladen-Tarte

500 g KESSKO FF für Schokoladen-Tarte,
200 g Speiseöl und
200 g Vollei
im All-in-Verfahren 3 min im mittleren Maschinengang laufen lassen.

Sahne-Eierguss

200 g KESSKO FF für Eierguss,
150 g Wasser und
150 g Sahne, flüssig
zusammen anrühren und kurz quellen lassen.
10 g KESSKO Schnee-Fix und
115 g Wasser zu Schnee schlagen und unter den Eierguss heben.

Herstellung

- Einen Anbackboden mit Rand herstellen
- Schokoladen-Tarte einfüllen und drei Ringe Orangenfruchtfüllung (hergestellt mit KESSKO Bind-o-gel) aufdressieren
- Sahne-Eierguss darauf verteilen und abbacken

Backtemperatur: 190 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 30-35 min (Zug geschlossen)

Dekorempfehlung

Nach dem Erkalten mit Geleeguss (hergestellt aus KESSKO Geleeguss Brillant) abglänzen und mit Orangenzesten, KESSKO Kakao-Nibs und Pistazien (gehackt) ausgarnieren.

Orangen-Mandelkuchen

Boden

500 g KESSKO FF für Rührmasse Mandy,
250 g Butter,
250 g Vollei,
25 g Wasser,
50 g Orangeat und
30 g KESSKO Fruchtpaste Orange
im All-In-Verfahren ca. 3 min im langsamen Gang mit dem Flachrührer oder dem groben Besen laufen lassen.

Füllung

120 g weiche Butter,
120 g KESSKO MMB und
10 g KESSKO Aromaöl Orange
mit dem Flachrührer aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

Orangenfondant (Mehrfachansatz)

500 g KESSKO Fondant und
30 g KESSKO Fruchtpaste Orange
mischen, wie gewohnt erwärmen, Konsistenz mit Wasser einstellen.

Herstellung

- Backblech fetten und mit gehobelten Mandeln ausstreuen
- Mandy einfüllen und glattstreichen
- Marzipan / Butterfüllung als Tupfen aufdressieren, mit 50 g KESSKO Mandeln, gehobelt bestreuen und abbacken

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 25 min (Zug geschlossen)

Dekorempfehlung

Nach dem Backen aprikotieren und mit Orangenfondant glasieren und mit KESSKO Geleefrucht Orange oder gehackten Pistazien dekorieren.

Schoko-Knusperschnitte

(1 Blech 60 x 20 cm)

Schokoladenrührmasse

700 g KESSKO FF für Schoko-Sandy,
320 g Vollei,
320 g Speiseöl und
60 g Wasser
im All-In-Verfahren 3-5 min mit dem Flachrührer langsam verrühren.

Knuspermischung

160 g KESSKO Crispy,
40 g KESSKO Nüsse, grob gehackt,
40 g KESSKO Walnüsse, grob gehackt,
40 g KESSKO Mandeln, gestiftet und
40 g Cranberries, gehackt
über die Füllcreme platzieren.

Füllcreme

25 g KESSKO Patissana 92 in
500 g Wasser (40-50 °C) auflösen,
30 g Celestiale Eispaste Vanille Gold und
200 g KESSKO FF für Vollmilch-Kaltcreme dazugeben und glattrühren. Abkühlen lassen und anschließend
500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt unterheben.

Herstellung

- Schokoladenrührmasse auf 1 Blech (60 x 20 cm, mit Papier) aufstreichen
- Knuspermischung aufstreuen und abbacken

Backtemperatur: 190 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 35-40 min (Zug geschlossen)

- Schokoladenboden halbieren, Füllcreme aufstreichen und zusammensetzen

Kirschmichel-Törtchen

Rührmasse

250 g KESSKO FF für Rührmasse Spezial,
150 g Butter,
150 g Vollei und
50 g Milch
im All In-Verfahren ca. 3 min im langsamen Gang mit dem Flachrührer oder dem grobem Besen laufen lassen.
90 g Eiweiß (hergestellt aus KESSKO Schnee-Fix) mit
50 g Zucker
zu Eischnee verarbeiten und unter die Rührmasse heben.
30 g Weizenpuder darüber sieben, unterheben und zuletzt
250 g Kirschen, abgetropft, gehackt
vorsichtig unterabeiten.

Masse in Silikonförmchen einfüllen und backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 20 min (je nach Förmchengröße) Zug geschlossen

Dekorempfehlung

Nach dem Erkalten mit KESSKO Süßer Schnee absieben.

Kesslers Sommertraum

Raffiniert und lecker – wenn unsere Rührmasse
auf die frische Mandarinen-Note trifft
ist besonders fruchtiger Sommergeschmack garantiert.

Mandarinen-Landkuchen

(1 Kuchen Ø 50 cm)

Rührmasse

800 g KESSKO FF für Rührmasse Extra,
320 g Speiseöl,
350 g Wasser,
50 g Vollei und
10 g KESSKO Butter-Vanille Aroma Premium
im All-in-Verfahren 4 min mit dem Flachschläger langsam rühren.

Marzipan-Makronen-Butterfüllung

200 g KESSKO MMB und
200 g Butter
zusammen aufschlagen.

Herstellung

- Rührmasse im Ø 50 cm Ring glatt streichen
- Marzipan-Makronen-Butterfüllung punktweise aufspritzen
- 500 g Mandarinen aufstreuen
- 250 g KESSKO gehobelte Mandeln mit 75 g Zucker und 50 g Vollei zusammen mischen, aufstreuen und abbacken

Backtemperatur: 190 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 30-35 min
(letzte 5 min mit offenem Zug)

- Nach dem Backen 120 g flüssige Sahne darüber verteilen

09/17/BA

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