# KESSKO

# Genussvolle Ideen für Gastronomie & Großverbraucher

Eine Vielfalt an innovativen Rezepten und Konzepten,
rationell, schnell und unkompliziert für jede süße Küche.

# Ein Konzept – viele Möglichkeiten

## Frische, hausgemachte Kuchen, Torten, Schnitten und Desserts

Mit unseren fertigen Biskuitböden in unterschiedlichen Formen und Farben sind Ihrer Kreativität keine Grenzen mehr gesetzt. Von Sahnetorten bis zu Fruchtschnitten ist alles möglich.

Bei knapp 40 verschiedenen Sahne-Spezialitäten von A wie Ananas, über Klassiker wie Käse-Sahne bis hin zu Z wie Zitrone, ist einiges dabei. Diese können Sie natürlich miteinander kombinieren.

Saftige Kuchen- und Tortenböden gelingen Ihnen mit unseren Fixfertig für Sand- und Rührmassen.

Käsekuchen aus Fixfertig für Käsekuchen hoch und flach ist ein Highlight in Ihrer Auslage.

Diese Produktauswahl haben wir für Landcafés, Eiscafés, Küchen, Kantinen und kleine Bäckereien zusammengestellt und tolle Rezepte für Sie kreiert.

## Hochwertige Optik

Selbstgemacht im Profi-Look – die Präsentation im Schnittenblech, Tortenring, einer rustikalen Backform oder einfach im schicken Glas. Sie können Ihre Kunden damit locken und verzaubern.

## Dekorative Ausgestaltung

Spezialdekore von KESSKO ermöglichen eine individuelle Verzierung nach eigenem Geschmack.

# Anleitung für Sahne-Kreationen

1

Den Biskuitboden (eckig oder rund)
in das Schnittenblech oder den Ring legen
und das Backpapier abziehen

2

KESSKO FF für
Sahne-Spezialitäten mit
Wasser glatt rühren

3

Sahne, geschlagen, ungesüßt,
unterheben (Variante: Quark oder
Joghurt, auch in Kombination)

4

Die Masse auf das
vorbereitete Schnittenblech /
den Ring geben

5

Mit einer Winkelpalette
glatt streichen und 2 Stunden
im Kühlschrank absteifen lassen

6

Einteilen, mit KESSKO
Dekoren verzieren oder
einen Spiegel auftragen

7

Ihr Kuchenangebot
wird mit vielfältigen
Sahne-Kreationen erweitert

## Schoko-Sahnetorte

**(Ø 26 cm, Höhe 6 cm)**

**Schokoladen-Sahne**
150 g KESSKO FF für Schokoladen-Sahne
180 g Wasser (ca. 20 °C) glatt rühren
750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben

**Herstellung**
- Einen KESSKO Biskuitboden, hell, rund, in den Ring einlegen, ca. die Hälfte der Schokoladen-Sahne einfüllen, den mittleren Biskuitboden kleiner ausstechen und Vorgang wiederholen
- Mit runden Sahnetupfen ausdekorieren und KESSKO Kakaopulver 20/22 dunkel dünn absieben
- KESSKO Dekoraufleger Dreieck gestreift am Rand leicht andrücken
- Torte mindestens 2 Stunden kaltstellen

## Banana-Split-Schoko-Schnitte

**Schokoladen-Sahne**
100 g KESSKO FF für Schokoladen-Sahne
125 g Wasser (ca. 20 °C) glatt rühren
500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben

**Banana-Split-Sahne**
100 g KESSKO FF für Banana-Split-Sahne
125 g Wasser (ca. 20 °C) glatt rühren
500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben

**Herstellung**
- KESSKO Biskuitboden, dunkel, in ein Schnittenblech einlegen, die Schokoladen-Sahne einfüllen, glatt streichen und kühlen
- Banana-Split-Sahne aufgeben, glatt streichen, ca. 2 Stunden kühlen
- Mit erwärmter KESSKO Schokoladencreme, dunkel filieren, mit Tupfen versehen und mit KESSKO Weizen-Crips Cortina bestreuen

## Himbeertorte

**(Ø 26 cm, Höhe 6 cm)**

**Vollmilch Kaltcreme**
200 g KESSKO Vollmilch-Kaltcreme
500 g Wasser glatt rühren

**Tortenguss**
25 g KESSKO Geleegusspulver SF Rubin
200 g Zucker mischen, in
500 g Wasser (kochend) geben
1 Minute unter Rühren kochen lassen

**Herstellung**
- Einen KESSKO Biskuitboden, hell, rund, in den Ring einlegen, Vollmilch-Kaltcreme aufstreichen und den mittleren Biskuitboden kleiner ausstechen und einlegen
- 500 g TK-Himbeere (nicht aufgetaut) dünn mit KESSKO Bind-o-gel bestauben, gleichmäßig verteilen
- Kochenden Tortenguss mit Schöpfkelle oder Pinsel auf den Früchten verteilen, kaltstellen
- KESSKO Kesskokant Haselnuss am Rand absetzen

# Käsekuchen-Variationen

## Käsekuchen im Weckglas

**Käsemasse (Grundrezept)**

225 g KESSKO FF für Käsekuchen hoch und flach
65 g Zucker trocken mischen
900 g Magerquark
270 g Vollei
600 g Sahne, flüssig, glatt rühren

Tipp: Bei Verwendung von Speisequark-zubereitung FF für Käsekuchen um 10 % erhöhen

**Kirschfüllung (Grundrezept)**

1.000 g Saft
100 g Zucker
50 g KESSKO Bind-o-gel

Kirschsaft nach dem 1/2 Grundrezept mit Zucker und KESSKO Bind-o-gel zur honigähnlicher Konsistenz abbinden

**Herstellung**

- Weckgläschen mit Trennspray fetten, zwei Esslöffel des abgebundenen Kirschsafts einfüllen und die Käsemasse bis zu 3/4 in das Glas dressieren

**Backtemperatur:** 150 °C (Konvektomat) trockene Hitze
**Backzeit:** 20-25 min (je nach Größe)

- Nach dem Backen mit KESSKO Süßem Schnee absieben und warm servieren

## Käsekuchen mit Mandarine

**(1 Schnittenblech, 52,5 x 22 cm)**

1,5-faches Grundrezept: Käsekuchen im Weckglas

**Herstellung**

- 1x KESSKO Biskuitboden, hell, eckig, in ein Schnittenblech einlegen und 500 g Mandarinen, abgetropft, gleichmäßig verteilen
- die Käsemasse darüber geben, glatt streichen und backen

**Backtemperatur:** 150 °C (Konvektomat) trockene Hitze
**Backzeit:** 50-60 min

- Nach dem Backen ggf. mit einer Stückgarnierung aus Frischobst versehen

## Käsekuchen aus der Backform

**(4 Formen à Ø 15 cm, Höhe 3 cm)**

Siehe Grundrezept Käsekuchen im Weckglas

**Herstellung**

- Formen mit Trennspray fetten und die Käsemasse in die Formen, ohne Biskuit, einfüllen

**Backtemperatur:** 150 °C (Konvektomat) trockene Hitze
**Backzeit:** 30-35 min

- Nach dem Backen mit KESSKO Süßem Schnee absieben und warm servieren, als Beilage eignet sich ein Frucht-Kompott

# Sandkuchen

## Bienenstich
**(1 Torte Ø 26 cm)**

**Rührmasse**
300 g KESSKO Rührmasse Sandy
135 g Speiseöl
135 g Vollei
30 g Wasser
Im All-in Verfahren 3-5 min mit grobem Besen bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen

**Florentiner-Mischung**
60 g KESSKO Mandeln, gehobelt
60 g KESSKO Crispy trocken mischen

**Füllcreme**
400 g KESSKO FF für Vollmilch-Kaltcreme
200 g Wasser
80 g Sahne (33 %), flüssig
zusammen bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen

**Herstellung**
- Rührmasse aufstreichen
- Florentiner-Mischung darüber streuen und backen

**Backtemperatur:** 145-150 °C (Konvektomat)
**Backzeit:** ca. 25-30 min

- Auskühlen, einmal durchschneiden und Füllcreme aufstreichen
- Decke einteilen, schneiden und darauf legen

## Rührkuchen mit Kirschen
**(1 Schnittenblech, 52,5 x 22 cm)**

**Rührmasse**
800 g KESSKO Rührmasse Sandy
360 g Speiseöl
360 g Vollei
80 g Wasser
Im All-in Verfahren 3-5 min mit grobem Besen bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen

**Florentiner-Mischung**
100 g KESSKO Mandeln, gehobelt
100 g KESSKO Crispy trocken mischen

**Herstellung**
- Die Hälfte der Rührmasse in das Blech geben und aufstreichen
- 250 g Kirschen gleichmäßig belegen
- Restliche Rührmasse einfüllen und glatt streichen
- 250 g Kirschen gleichmäßig belegen
- Florentiner-Mischung darüber streuen und backen

**Backtemperatur:** 140-150 °C (Konvektomat)
190 °C (Etagenofen)
**Backzeit:** ca. 35-40 min

# Dessert-Kreationen

## Erdbeer-Bayerisch Creme-Becher

**Spiegelmasse (Mehrfachansatz)**
100 g KESSKO FF für Erdbeer-Sahne
200 g Wasser (heiß) miteinander verrühren

**Bayerisch Creme**
150 g KESSKO FF für Bayerisch Creme
450 g Milch, Wasser oder Wein kalt im mittleren Maschinengang 3-4 min aufschlagen
600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben

**Herstellung**
- Spiegelmasse in die vorbereiteten Becher oder Gläser bis zur Hälfte hoch einfüllen
- Mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle die Creme in den Becher (in die Spiegelmasse) dressieren und im Kühlschrank absteifen lassen
- Mit etwas übrig gelassener Bayerisch Creme oder Garniersahne den Becher oder das Glas mit Rosetten versehen und mit frischen Erdbeeren und KESSKO Schokoladen-Dekoren ausgarnieren

## Bayerisch Creme mit roter Grütze

**Bayerisch Creme**
150 g KESSKO FF für Bayerisch Creme
450 g Milch, Wasser oder Wein, kalt im mittleren Maschinengang 3-4 min aufschlagen
600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt, unterheben

**Herstellung**
- 1/3 der Schüssel mit roter Grütze befüllen, mit der Bayrisch Creme auffüllen, mit etwas übrig gelassener Bayerisch Creme am Rand die Schüssel ausgarnieren
- Rote Grütze in die Mitte füllen
- Mit KESSKO Schokoladen-Dekoren dekorieren und im Kühlschrank absteifen lassen

**Unser Tipp**
KESSKO Bayrisch Creme lässt sich hervorragend mit KESSKO Frucht- und Konditoreipasten sowie KESSKO Destillaten aromatisieren und abschmecken

## Erdbeer-Mousse

200 g KESSKO FF für Erdbeer-Sahne
250 g Wasser (20 °C) glatt rühren
1.200 g Sahne, ungesüßt, geschlagen, unterheben

**Alternativ mit Joghurt oder Quark**
200 g KESSKO FF für Erdbeer-Sahne
250 g Wasser (20 °C) glatt rühren
600 g Joghurt oder Quark unterziehen
600 g Sahne, ungesüßt, geschlagen, unterheben

**Unser Tipp**
Für ein Tellerdessert mit einem warmen, nassen Esslöffel Nocken ausstechen und auf einem Teller anrichten, mit frischen Früchten dekorieren und mit Celestiale Toppings ausgarnieren

## Pikant-fruchtige Verführung

**Pistazien-Sahne**
150 g KESSKO FF für Neutral-Sahne
200 g Wasser (20 °C)
60-80 g Celestiale Pistazienpaste Festa glatt rühren
1.000 g Sahne, ungesüßt, geschlagen, unterheben

**Herstellung**
- Frische Erdbeeren putzen, würfeln, auf dem Glasboden verteilen und KESSKO Topping Erdbeere darüber geben
- Die Pistazien-Sahne zur Hälfte ins Glas auf die Erdbeeren geben, KESSKO Biskuitboden, hell würfelen, einstreuen und die restliche Sahne einfüllen
- Mit frischen Erdbeeren und KESSKO Schokoladendekor Pencil ausgarnieren

05/18/BA

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