KESSKO

Hochwertige Dauerbrenner

Neue Kreationen in der Welt der Dauergebäcke. Entdecken Sie unsere vielseitigen Köstlichkeiten, ob mit Nüssen, Schokolade oder Cremes – diese leckeren Kombinationen machen Ihre Theke unwiderstehlich.

Baskischer Landkuchen (Gateau Basque)

(10 Torten Ø 18 cm Höhe 4 cm)

Bretonischer Mürbeteig (Sablés Breton – Grundrezept)

450 g Butter,
10 g Salz,
200 g Eigelb
aufschlagen.
1.000 g KESSKO FF für Cookies hell,
100 g Weizenmehl,
20 g KESSKO Backtrieb Spezial E
zusammen durchsieben und unterheben.
Danach kühl lagern.

Vollmilch-Kaltcreme (für 10 Torten)

1.500 g KESSKO Vollmilch-Kaltcreme,
600 g Wasser
zusammen glatt rühren.

Herstellung

- Bretonischen Mürbeteig (Sablés Breton) auf 5 mm ausrollen, ausstechen und in die Ringe legen
- Je 210 g Vollmilch-Kaltcreme mit 1 cm Abstand zum Rand einfüllen
- Mit bretonischem Mürbeteig verschließen
- Mit Vollei bestreichen und mit einer Gabel mustern

Backtemperatur: 180 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 30 min (Zug geschlossen)

Dekorempfehlung

Oberflächen mit KESSKO Aprikosenbackfrucht abgelieren.

Variation mit Apfelfüllung und Knuspermischung

Knuspermischung (für 10 Torten)

150 g KESSKO Haselnusskerne, grob gehackt,
150 g KESSKO Walnusskerne, grob gehackt,
150 g KESSKO Crispy
zusammen mischen.

Herstellung

- Analog der klassischen Herstellung des **Baskischen Landkuchens** mit je 210 g Apfelmasse (hergestellt aus KESSKO FF für Apfelfüllung) mit 1 cm Abstand zum Rand befüllen und je 45 g Knuspermischung darüber streuen

Schoko-Pistazientörtchen
(15 Stück)

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

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

Karamelltaler (Mehrfachansatz)
450 g KESSKO Grundmasse 2000 vorsichtig erwärmen,
150 g Celestiale Rahmcaramelcreme Premium einrühren,
300 g KESSKO Mandeln, gehobelt,
300 g KESSKO Mandeln, gestiftet,
20 g KESSKO Pistazienkerne, grob gehackt
dazu geben und unterheben. Zu 10 g in Silikonform backen und erkalten lassen.

Herstellung
- Tortelettförmchen mit Mürbeteig (Stärke 2,5 mm) auslegen und anbacken
- Pistaziencreme in die Mitte dressieren, Schokoladen-Tarte-Masse außen herum dressieren und backen

Backtemperatur: 190 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 20 min (Zug geschlossen)

Dekorempfehlung
Nach dem Auskühlen der Törtchen die Oberfläche in KESSKO Schokoladencreme, dunkel tauchen und vor dem Anziehen einen Karamelltaler in der Mitte platzieren.

Knusperpastete

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

Florentiner (Mehrfachansatz)
200 g Cocos-Chips,
150 g KESSKO Mandeln, gehobelt,
80 g KESSKO Walnusskerne, halbiert, gehackt,
30 g KESSKO Pistazienkerne, gehackt,
500 g KESSKO Crispy
trocken mischen und in Silikonbackform backen.

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: ca. 7 min (Zug geschlossen)

Weitere Zutaten
KESSKO Marzipan 2:1
KESSKO Nussnugatmasse dunkel
KESSKO Schokoladen-Kuvertüre

Herstellung
- Eine Eiswaffel mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre nach Wahl bestreichen
- Marzipan 15 mm dick ausrollen, Ring ausstechen (außen Ø 7 cm, innen Ø 4 cm) und aufsetzten
- Den Nugat in der gleichen Stärke wie den Marzipan halten und mit dem Ausstecher für den Kern ausstechen, halbieren und in den Marzipan einlegen
- Die Pistaziencreme nach Belieben in die andere Hälfte dressieren
- Die Pastete über Nacht stehen lassen

Dekorempfehlung
Mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre nach Wunsch überziehen, eine Hälfte weiß filieren und 1/2 Florentiner in der Mitte auflegen.

Mandelpyramiden

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

Makronenmasse
KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB
KESSKO Mandeln, gehobelt
KESSKO Mandeln, gehackt, geröstet

Herstellung
- Pistaziencreme zu 10 g Tupfen in geröstete, gehackte Mandeln dressieren
- Gut kühlen, zu Kugeln formen und anschließend einfrieren
- Marzipan-Makronenmasse MMB mit einem Eisportionierer à 50 g in gehobelte Manden geben
- Die gefrorene Pistaziencreme in die Mitte der MMB geben und in den Mandeln zu Kugeln rollen
- Die Kugeln auf Bleche mit Backpapier legen, mit zwei Hörnchen zur Pyramiden formen und backen

Backtemperatur: Etagenofen
190 °C Oberhitze
190 °C Unterhitze
(Unterblech/Papier)
Backzeit: ca. 18 min

Dekorempfehlung
Nach dem Erkalten die Pyramiden mit temperierter weißer KESSKO Schokolade und Schokoladen-Kuvertüre oben und unten absetzen und mit grob gehackten Pistazien dekorieren.

Lady Caramel

500 g KESSKO FF für Schokoladen-Tarte,
200 g Vollei,
200 g Speiseöl,
im All-in-Verfahren 3-5 min in der Maschine glatt laufen lassen. Gegen Ende der Laufzeit
100 g KESSKO Walnusskerne, halbiert,
100 g KESSKO Rahmcaramelstückchen MZ
zugeben.

Herstellung
- Masse mit dem Spritzbeutel auf die Formen der Backmatte verteilen und backen

Backtemperatur: Etagenofen
180 °C Oberhitze
180 °C Unterhitze
Konvektomat
140-150 °C
Backzeit: ca. 20 min (in dieser Matte)

- Nach dem Backen komplett mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Rheinperle überziehen

Rahmcaramelcreme
300 g Celestiale Rahmcaramelcreme Premium
150 g KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Mainau
15 g KESSKO Cointreau Konzentrat 60 % vol

- Die Rahmcaramelcreme vorsichtig in der Mikrowelle erwärmen und die Schokoladen-Kuvertüre darin auflösen. Den Cointreau unterrühren.
- Die Rahmcaramelcreme in die Mitte des Törtchens geben und nach Belieben dekorieren

Flexipan Bezugsquelle (Demarle)
Ovale Savarin Formen L REF: FP 1269x24

Rainbow-Cookies

Cookieteig Hell
1.000 g KESSKO FF für Cookies hell
400 g Butter
135 g Vollei

Cookieteig Himbeer
1.000 g KESSKO FF für Cookies hell
400 g Butter
135 g Vollei
60 g KESSKO Fruchtpulver Himbeere

Cookieteig Pistazie
1.000 g KESSKO FF für Cookies hell
350 g Butter
135 g Vollei
125 g Celestiale Pistazien-Eispaste Festa

Cookieteig Schoko
1.000 g KESSKO FF Cookies dunkel
250 g Butter
180 g Vollei

Die Cookie-Zutaten jeweils im All-in-Verfahren kurz bis zur Teigbildung kneten (wie Mürbeteig).

Herstellung
- Cookieteige ausrollen (Breite 40 cm Höhe 6 mm)
- Leicht mit Wasser besprühen, zusammensetzen (wie Schwarzweißgebäcke) und kühl lagern.
- In 1,5 cm breite Streifen und 20 cm lange Stücke schneiden
- Stücke in runde Flexipan Backmatte (Ø 10 cm) legen oder drehen (Twister) und auf Backpapier abbacken

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

Dekorempfehlung
Spitze mit aufgelöster KESSKO Kesskolad Blanco absetzen und mit KESSKO Pistazien, gehackt oder KESSKO Kesskokant verzieren.

Salty Christmas Nut Tarte

Mehrfachansatz
1.000 g KESSKO FF für Cookies hell,
1.000 g Weizenmehl,
1.000 g Butter (raumtemperiert),
100 g Vollei
im All-in-Verfahren zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Nussfüllung
300 g KESSKO Grundmasse 2000,
50 g Sahne (flüssig),
5 g Meersalz,
2-3 g KESSKO Aromaöl Weihnacht
zusammen in der Mikrowelle erwärmen.
200 g Erdnüsse, salzig,
200 g Cashewkerne
unter die Grundmasse geben.

Herstellung
- Anbackböden in Silikon- oder Einzelbackform herstellen
- Nussfüllung einfüllen und backen

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: ca. 20 min
(Zug offen)

Dekorempfehlung
Nach dem Auskühlen dünn mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Bonn filieren und mit Zuckerfiguren oder Dekor-Oblaten (z.B. von Jacobi-Dekor) garnieren.

Schoko-Nusstörtchen

(36 Stück Ø 10 cm)

Cookieteig Schoko (Grundrezept)

1.000 g KESSKO FF für Cookies dunkel,
250 g Butter,
180 g Vollei,
im All-in-Verfahren kurz bis zur Teigbildung kneten (wie Mürbeteig).

Nussmasse (für 36 Törtchen)

900 g KESSKO Grundmasse 2000,
300 g Celestiale Rahmcaramelcreme,
120 g Sahne 33 % (flüssig)
zusammen in der Mikrowelle auflösen (ca. 40-50 °C).
1.200 g KESSKO Haselnusskerne, grob gehackt
unterheben.

Herstellung

- Torteletts Backformen mit Schoko-Cookieteig auslegen (Ausrolldicke 3 mm)
- Je 70 g Nussmasse einfüllen
- Mit Schoko- oder hellem Cookieteig verschließen
- Mit Vollei bestreichen, KESSKO Haselnusskerne, grob gehackt darüber streuen und backen

Backtemperatur: Etagenofen
180 °C Oberhitze
200 °C Unterhitze
Backzeit: ca. 25 min (Zug geschlossen, die letzten 5 min Zug öffnen)

Dekorempfehlung

Mit KESSKO Schokoladencreme, dunkel überspinnen und KESSKO Haselnusskerne, grob gehackt, geröstet in die Mitte streuen.

Schoko-Caramel-Mandel-Tarte

(ca.12 Stück Ø10 cm)

Cookieteig (Grundrezept)

1.000 g KESSKO FF für Cookies hell,
1.000 g Weizenmehl,
1.000 g Butter (raumtemperiert),
100 g Vollei,
25 g Spekulatiusgewürz, Rheinische Art,
310 g Honig (aufgelöst, kalt)
im All-in-Verfahren zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Nussfüllung

300 g KESSKO Grundmasse 2000,
50 g Sahne (flüssig)
in der Mikrowelle erwärmen.
50 g KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Bonn,
flüssig in die Grundmasse geben.
200 g KESSKO Mandeln, gestiftet,
100 g Sonnenblumenkerne,
100 g KESSKO Walnusskerne
grob hacken und unter die erwärmte Grundmasse geben.

Herstellung

- Anbackböden in Silikon- oder Einzelbackform herstellen
- Grundmasse einfüllen und backen

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: ca. 20 min (Zug offen)

Dekorempfehlung

Nach dem Auskühlen dünn mit KESSKO weißer Schokolade Montblanc filieren und mit Zuckerfiguren (z.B. von Jacobi-Dekor) garnieren.

Cranberry-Zitronen-Mandelberge

(ca. 26 Stück à 45 g)

Cranberry-Zitronen-Makronenmasse

1.000 g KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB,
120 g Cranberries, gehackt,
60 g KESSKO Mandeln, gehackt,
10 g KESSKO Premium Aroma Zitrone
kurz zusammen verrühren.

Herstellung

- Makronenmasse portionieren und in KESSKO Mandeln, gehobelt kugelformig wälzen
- Auf mit Papier belegtes Blech legen und mit 3 Fingern eindrücken
- Mit Puderzucker absieben und über Nacht stehenlassen (Empfehlung)

Backtemperatur: 190-200 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 15-20 min (mit Unterblech)

Dekorempfehlung

In temperierter KESSKO weißer Schokolade Montblanc zur Hälfte absetzen und eine Cranberry auflegen.

Alpen Leckerli

Spezlebmasse (Grundrezept)

450 g Honig,
250 g Wasser
auf 45 °C erwärmen
(Honigkristalle müssen aufgelöst sein).
1.000 g KESSKO Original Spezleb
dazugeben und glatt arbeiten.
500 g Mehl Typ 550,
5 g KESSKO Backtrieb Spezial E
zusammen sieben.
300 g KESSKO Mandeln, gehobelt,
200 g KESSKO Orangeat,
200 g KESSKO Zitronat
dazugeben, bis ein ausrollfähiger Teig entstanden ist.

Knetzeit: ca. 4 min
Teigruhe: mindestens 1 Stunde

Herstellung

- Teig auf 10-12 mm ausrollen
- Mit Wasser oder Milch abstreichen und backen

Backtemperatur: 150 °C (Konvektomat)
200 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 20-22 min
(Zug offen)

Dekorempfehlung

Nach dem Backen die Oberfläche mit KESSKO Zuckerglasur oder KESSKO Fondant abglänzen und einteilen.

KESSKO Belegkirschen und Mandeln, halbiert, geröstet auflegen.

Schneiden und mit KESSKO dunkler Schokoladen-Kuvertüre bis zum Rand absetzen.

Waffel-Nuggets mit Sanddorn

1.000 g KESSKO FF für Waffelmix,
800 g Vollmilch,
50 g KESSKO Fruchtpaste Sanddorn
2-3 min im langsamen Maschinengang verrühren.

Backzeit je nach Waffeleisen: 2-3 min

Tipp
Den Waffelteig nur auf einen Punkt im Waffeleisen geben und nicht verteilen, damit die Nuggets entstehen.

Dekorempfehlung
Nach dem Backen mit KESSKO Süßem Schnee bestauben und vor dem Servieren mit Celestiale Topping Erdbeer beträufeln.

Cocosstangen mit Sanddorn

1.000 g KESSKO Cocos-Makronen-Backmasse CMB,
50 g KESSKO Fruchtpaste Sanddorn
zusammen verrühren.

Die Masse mit dem Eisportionierer abstechen und in Cocosraspeln längs rollen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 22 min

Nach dem Backen und auskühlen mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Rheinperle diagonal absetzen.

Variation mit Marzipan

1.000 g KESSKO Marzipan-Makronen-Backmasse MMB,
50 g KESSKO Fruchtpaste Sanddorn
zusammen verrühren.
50 g KESSKO Schokoladensplitter HB
dazu geben und kurz unterrühren.

Die Masse mit dem Eisportionierer abstechen und in KESSKO Mandeln, gehackt längs rollen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 22 min

Nach dem Backen und auskühlen mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Bonn filieren.

09/17/BA

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