KESSKO

Köstliche Variationen mit unseren backfähigen Füllmassen

Art.-Nr. 5001 Kesskopan
Art.-Nr. 6001 MMB
Art.-Nr. 6009 MMB Soft

Vorzugsweise geeignet als Füllung für leckere Hefe-, Plunder- und Blätterteig-Gebäcke: Problemlos, spritzfähig, direkt aus dem Eimer zu verarbeiten und vielseitig.

Grundrezepte

Hefe-Quark-Butterteig

1.000 g	KESSKO FF für Hefe-Quark-Butterteig
50-80 g	Zucker
50 g	Butterreinfett oder 70 g Butter
100 g	Vollei
350 g	Wasser
50 g	Hefe
ca. 5 g	KESSKO Aroma Hefeteig

Knetzeit
Spiralkneter: 2 und 8-10 min
Hubkneter: 15-20 min

Knetzeit jeweils an Ausführung und Auslastung des Kneters anpassen.

Teigtemperatur
Spiralkneter: 26-28 °C
Hubkneter: 24-26 °C

Teigruhe
5-12 min Ballen angehen lassen

Plunderteig

Fertigen Hefe-Quark-Butterteig mit 30 % Ziehbutter oder Ziehfett betriebsüblich tourieren.

Backparameter (Etagenofen)

Plundergebäcke
Backtemperatur: ca 200 °C
Backzeit: 15-20 min je nach Gebäck

Apfeltarte
Backtemperatur: 200 °C Unterhitze
210 °C Oberhitze
Backzeit: 25-30 min

Schneckenkuchen
Backtemperatur: ca 200 °C
Backzeit: 20-25 min

Franchipantörtchen
Backtemperatur: 175 °C Unterhitze
185 °C Oberhitze
Backzeit: 25-25 min

Apfeltarte

- Hefe-Quark Butterteig 1:1 mit Mürbeteig mischen und auf 3 mm ausrollen
- Runde Backform damit auslegen
- Apfelmasse (hergestellt aus Kessko FF für Apfelfüllung) aufstreichen
- Die Füllmasse gitterförmig aufspritzen und backen
- Mit Geleeguss (hergestellt aus KESSKO Geleeguss Brillant) abglänzen
- Rand mit gerösteten Mandelsplittern verzieren

Rosenkuchen

- Hefe-Quark Butterteig 48 cm breit ausrollen (3 mm dick)
- Mit der Füllmasse bestreichen und zu einer Schnecke aufwickeln
- In 2,5 cm breite Stücke schneiden
- Teiglinge in eine runde Backform legen
- Nach 3/4 der Garzeit mit Ei bestreichen und backen
- Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren
- Pistazien und Walnusskerne, Bruch (caramelisiert) drüberstreuen

Franchipantörtchen

1.000 g	KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB
350 g	Butter (Raumtemperatur)
500 g	Vollei
30 g	Mehl

- Butter und MMB bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen
- Vollei nach und nach dazugeben und zum Schluss das Mehl unterheben
- Backform mit Mürbteig auslegen (2 bis 2,5 mm)
- Mit Franchipanmasse zur Hälfte einfüllen und mit Dosenobst belegen
- Abbacken und anschließen abgelieren

Aprikosen Taschen

- Plunderteig 48 cm breit ausrollen (3 mm dick)
- Auf Quadrate schneiden (12 x 12 mm)
- Die Füllmasse mit gehackten Aprikosen (25-30 %) verrühren, aufdressieren und den Teig zu einem Dreieck zusammenlegen
- Garen, mit Ei abstreichen und backen
- Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren
- Mandel-Hartkrokant drüberstreuen bzw. die Hälfte in Zartbitter Kuvertüre KESSKO Rheinperle tunken
- Alternative mit Fettglasur Kesskolad Palma Nova

Pudding Brezeln

- Plunderteig 50 cm breit ausrollen (3 mm dick)
- Die Hälfte mit der Füllmasse bestreichen und zusammenklappen
- In 3 cm breite Streifen schneiden
- Spiralförmig drehen und als Brezel formen
- Nach 3/4 der Garzeit mit Ei abstreichen, KESSKO Vollmilch Kaltcreme eindressieren und backen
- Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren
- Mit Obst belegen und mit KESSKO Geleeguss Brillant abglänzen

Muscheln

- Hefe-Quark Butterteig ausrollen (3 mm dick)
- Mit einen runden, gezackten Ausstecher (Ø 14) ausstechen
- Die Füllmasse mit gehackten Birnen (25-30 %) verrühren, aufdressieren und zu einer Tasche falten
- Die entstandenen Ecken zusammenführen, so dass eine Muschelform entsteht
- Garen, mit Ei abstreichen und backen
- Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren
- Mit Obst belegen und mit KESSKO Geleeguss Brillant abglänzen

Schleifen

- Plunderteig 36 cm breit ausrollen (2,5 mm dick)
- Die Füllmasse mit Eiweiß streichfähig machen und 2/3 der Teigplatte damit bestreichen
- Zuerst das unbestrichene Drittel zur Mitte hin einschlagen
- Anschließend die mit der Füllmasse bestrichene Seite überschlagen
- In 5 cm Breite Streifen schneiden, diese jeweils in der Mitte längst einschneiden und ein Teigende durch die Mitte ziehen
- Mit Streuseln bestreuen, garen und backen
- Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren bzw. mit Kessko Chocovari überspinnen

Obstplunder

- Plunderteig 48 cm breit ausrollen (3 mm dick)
- Auf Quadrate schneiden (12x12 cm)
- 2 bzw. 4 Ecken in der Mitte fest zusammendrücken
- Nach 3/4 der Garzeit mit Ei bestreichen und backen
- Die Füllmasse in der Mitte aufdressieren und backen
- Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren
- Beliebig mit Früchten belegen und mit Geleeguss (hergestellt aus KESSKO Brillant bzw. Rubin) abglänzen

06/16/f&m

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