# KESSKO Marzipan

Verwenden Sie hochwertige Marzipan-Rohmassen von KESSKO zum Modellieren oder Backen.





# **KESSKO Marzipan**

Qualität von Marzipan fängt bei KESSKO lange vor der Verarbeitung an. Wir wählen die Mandeln sorgfältig aus, analysieren sie im hauseigenen Labor und zerkleinern sie im schonenden Walzverfahren.

	Eigenschaften M0 Premium (18003)	Eigenschaften M0 Basic (18033)
Mandelanteil	Ca. 56 %	Ca. 52 %
Farbe	Etwas dunkler	Etwas heller, gelblich-beige
Geschmack	Fein, abgerundet, angenehm mit dezenter Bittermandelnote	Aromatisch süß
Feuchtigkeit	Zwischen 16,0-17,0 %	Zwischen 15,5-16,5 %
Konsistenz	Längere Struktur aufgrund Walzverfahren	Kürzere Struktur, mittelfest
Verhalten beim: Backen	Behält die Form, läuft nicht breit, bildet keine Risse	Möglich
Anwirken 2:1	Problemlos möglich	Möglich
Anwirken 1:1	Ggf. Zusatz von 2-3 % Wasser und 2-3 % Glukosesirup notwendig	Möglich
MHD	6 Monate	6 Monate

# Vorzüge der KESSKO Marzipanrohmasse M0 Premium

## Vorteile beim Backen

Gebäcke, wie Eiweißmakronen, Eigelbmakronen, Bethmännchen oder auch Mandelhörnchen bekommen eine optimale Rissbildung, ohne breit zu laufen.

### Beispielrezeptur für Mandelhörnchen

300 g Marzipanrohmasse, 200 g Kristallzucker, ein Eiweiß (ca. 30 g) zu einer bindigen Masse verkneten, mittels Eisportionierer in Mandeln portionieren und dann rollen. Bei 180-200 °C backen.

#### Beispielrezeptur für Bethmännchen

2.000 g Marzipanrohmasse, 60 g Honig, 20 g Rosenwasser verkneten, formen, mit in Eiweiß getauchten Mandeln belegen und 4 Stunden abstehen lassen. Mit 230 °C abflämmen.

## Vorteile beim Anwirken

Zum Anwirken von Marzipan kann problemlos Wasser oder Glukosesirup zugesetzt werden, was das Anwirkverhalten äußerst positiv beeinflusst. Wir empfehlen 2-3 % Wasserzusatz oder 2-3% Glukosesirup Zusatz. Ein Anwirken im Verhältnis 1:1 ist so problemlos möglich.

Der Mandelgehalt liegt über den gesetzlichen Mindestanforderungen.

KESSKO Marzipanrohmasse M0 Premium überzeugt durch einen hohen Marzipangehalt, dieser liegt über den marktüblichen Werten. Der Zuckergehalt von KESSKO Marzipanrohmasse M0 Premium liegt unterhalb des marktüblichen Niveaus, aber innerhalb der Werte aus den Leitsätzen. Daher kann in der Anwendungsrezeptur oftmals mehr Zucker zugegeben werden, je nach Verwendungszweck.