KESSKO

Nugat

Ob als cremige Füllung, pur in mehreren Schichten oder als leckere Sahnetorte: Nugat begeistert durch sein intensives Geschmackserlebnis. Fein geröstete Haselnüsse geben unseren Nugatprodukten den unvergleichlichen Geschmack.

Nugat-Torten-Traum

Nugat-Eierlikör-Sahnetorte mit Lebkuchenbiskuit

(2 Ringe Ø 26 cm)

Eierlikör-Sahne

150 g KESSKO FF für Eierlikör-Sahne
80 g Wasser (20 °C)
100 g KESSKO Eierlikör Advocaat
zusammen verrühren.
750 g Sahne, geschlagen, unterheben.

Nugat-Sahne

150 g KESSKO FF für Nugat-Sahne
180 g Wasser (20 °C)
zusammen verrühren.
750 g Sahne, geschlagen, unterheben.

Lebkuchen-Biskuitmasse (Mehrfachansatz)

1.000 g KESSKO FF für Biskuit
650 g Vollei
150 g Wasser
30 g KESSKO Lebkuchengewürz
im All-in-Verfahren 8-10 min mit dem feinen Besen im schnellen Maschinengang aufschlagen und backen.

Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 30 min
Zug nach 15 min öffnen

Herstellung

- Zwei Mürbeteigböden herstellen und mit einem geölten und gezuckerten Aluring umstellen
- Die Böden mit Preiselbeerkonfitüre besteichen
- Einen fingerdicken Lebkuchen-Biskuitboden einlegen
- Beide Sahnesorten (getrennt) jeweils in einen Spritzbeutel mit 11er Lochtülle füllen
- Anschließend abwechselnd in Ringe eindressieren und mit einem Biskuitboden abschließen
- Das Ganze noch einmal wiederholen
- Danach einen Boden auflegen, mit einer Sahnesorte abschließen und im Kühlschrank absteifen lassen
- Nach dem Durchkühlen den Aluring entfernen, einteilen und mit Sahnerosetten (hergestellt mit KESSKO FF für Neutral-Sahne) versehen
- Auf jedes Stück einen halben KESSKO Dekor-aufleger Pencil legen

Orangen-Nugat-Sahne-Roulade

(1 Blech 60 x 40 cm)

Rouladen-Biskuitmasse
350 g KESSKO FF für Rouladen
35 g Wasser
270 g Vollei
10 g KESSKO Aroma-Öl Orange
im All-in-Verfahren 5 min mit dem feinen Besen im schnellen Maschinengang aufschlagen, 60 x 40 cm aufstreichen und backen.

Backtemperatur: 240 °C
Backzeit: ca. 6 min

Nugat-Sahne
120 g KESSKO FF für Nugat-Sahne
150 g Wasser (20 °C)
zusammen verrühren.
600 g Sahne, geschlagen
unterheben.

Makronenmasse
400 g KESSKO MMB Orange-Zimt
50 g Orangensaft
zusammen verrühren.

Herstellung
- Makronenmasse auf die Roulade aufstreichen
- Nugat-Sahne verteilen und glattstreichen
- 100 g KESSKO Schokosplitter HB aufstreuen
- Kurz absteifen lassen, längsseits zu einer Roulade rollen und im Kühlschrank absteifen lassen
- Nach dem Durchkühlen Papier entfernen und mit KESSKO Kesskolad Tarragona, Palma und Kesskolad Blanco im Wechsel einpinseln
- In der Mitte mit KESSKO Haselnüssen, gehobelt (geröstet) ausgarnieren

Nugatcreme-Knuspertorte

(2 Ringe Ø 26 cm)

Rührmasse
800 g KESSKO FF für Sandy
80 g Wasser
360 g Vollei
360 g Speiseöl
im All-in-Verfahren 3 min mit dem groben Besen im mittleren Maschinengang aufschlagen.

Knusperdeckel (Mehrfachansatz)
500 g KESSKO FF für Florentiner Crispy
400 g KESSKO Haselnüsse, gehobelt
trocken mischen.

Nugatbuttercreme (Mehrfachansatz)
400 g KESSKO Vollmilch-Kaltcreme
1.000 g Wasser
zusammen verrühren und 3 min im schnellen Maschinengang aufschlagen.
750 g Butter (weich)
750 g KESSKO Haselnussnugat, dunkel (weich)
dazu geben und zu einer Buttercreme aufschlagen.

Herstellung
- Rührmasse auf 2 Aluringe verteilen
- Je 250 g Knusperdeckel-Mischung auf die Rührmasseböden aufstreuen und backen

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 35 min

- Rührmasseböden jeweils längs in der Mitte teilen
- Knusperdeckel in die gewünschte Größe einteilen und schneiden
- Boden mit einem Aluring umstellen, 600 g Nugatbuttercreme einfüllen und glatt streichen
- Den eingeteilten und geschnittenen Knusperdeckel auflegen
- Im Kühlschrank absteifen lassen

Nugatbarren-Variationen

(ca. 480 g pro Kalle)

① Schicht auf Schicht

120 g KESSKO Nuss-Nugatmasse, dunkel (pro Schicht)
120 g KESSKO Nuss-Nugatmasse, hell (pro Schicht)

Nugat wie üblich temperieren, schichtweise in die Form einfüllen. Die folgende Schicht erst nach dem Verfestigen der vorangegangenen einfüllen.

② Camouflage

120 g KESSKO Nuss-Nugatmasse, dunkel (pro Schicht)
120 g KESSKO Nuss-Nugatmasse, hell (pro Schicht)

Temperierten Nugat abwechselnd in die Form geben, mit einem Spieß verwirbeln und erstarren lassen.

③ Trio mit Biss

240 g KESSKO Nuss-Nugatmasse, dunkel
200 g KESSKO Nuss-Nugatmasse, hell
15 g KESSKO Mandeln, gestiftet
15 g KESSKO Pistazien, ganz, enthäutet (geröstet)
15 g Cranberries

Temperierten dunklen Nugat in die Form geben, erstarren lassen, temperierten hellen Nugat mit Mandeln, Pistazien und Cranberries mischen, einfüllen und erstarren lassen, letzte Schicht dunklen Nugat einfüllen und erstarren lassen.

④ Crunchy

300 g KESSKO Nuss-Nugatmasse, hell
n.B. KESSKO Nuss-Nugatmasse, dunkel
25 g KESSKO Haselnusskerne, gebrochen (geröstet)
25 g KESSKO Pistazien, ganz, enthäutet (geröstet)
50 g Pecannüsse
20 g KESSKO Kesskokant
45 g Cranberries

Einen Streifen temperierten dunklen Nugat in die Form dressieren und erstarren lassen. Hellen, temperierten Nugat mit den Trockenbestandteilen mischen, einfüllen und kühlen.

Unser Tipp

Die Barren als Schnittdessert anrichten oder auf kleine Stücke schneiden und mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre nach Wahl überziehen.

Bezugsquelle Barrenform

SilikoMart Modular Flex Wave

Gefüllte HMB-Zungen

Herstellung

- KESSKO Haselnuss-Makronenmasse HMB mit einem Spritzbeutel (11er Lochtülle) in Form von beliebig großen „Katzenzungen“ auf Backpapier aufspritzen
- Die Zungen auf dem Papier in KESSKO Haselnüsse, gehobelt, stürzen und leicht andrücken

Backtemperatur: 190 °C (mit Unterblech)
Backzeit: ca. 22 min

- Nach dem Auskühlen die Hälfte der Zungen mit KESSKO Mouselinemasse füllen und zusammensetzen
- In temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Bonn oder Rheinperle) zur Hälfte tauchen

Unser Tipp

Zum Füllen kann auch KESSKO Nuss-Nugatmasse, dunkel oder hell, Chocovari, Chocobany, Schokocreme, dunkel oder Nuss-Nugatcreme verwendet werden.

Knusper-Schokoigel
(ca. 240 Stück à 15 g)

Karamellisierte Mandeln (Mehrfachansatz)

360 g	Zucker
160 g	Wasser mischen, gut durchkochen, über
2.000 g	KESSKO Mandeln, gestiftet

geben und vermischen. Die Mischung auf ein gefettetes Blech geben und bei 190° C Ober- und Unterhitze auf einem Unterblech, bei gelegentlichem Wenden, bis zur gewünschten Farbe abrösten.

Weißer Knusperigel

150 g	karamellisierte Mandeln
25 g	KESSKO Pistazien, ganz, enthäutet (geröstet)
25 g	Cranberries
125 g	KESSKO Weiße Schokolade Montblanc Chip
2 g	KESSKO Aromaöl Vanille

Vollmilch-Knusperigel

200 g	KESSKO Walnusskerne, Bruch, karamellisiert
50 g	KESSKO Weizen-Crisps, Bonn
125 g	KESSKO Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre Mainau Chip
2 g	KESSKO Aromaöl Caramel

Zartbitter-Knusperigel

200 g	KESSKO Haselnusskerne, gebrochen (geröstet)
25 g	KESSKO Weizen-Crisps, Cortina
25 g	KESSKO Rahmkaramelstückchen MZ
125 g	Schokoladen-Kuvertüre Koblenz Chip

Herstellung

- Temperierte KESSKO Weiße Schokolade und KESSKO Schokoladen-Kuvertüren mit Trockenbestandteilen mischen
- Mit einem Esslöffel auf Backpapier portionieren (ähnlich wie Mandelsplitter) und in der Kühlung erstarren lassen

Herrenhörnchen
(ca. 40 Stück)

Teige

Blätterteig und Mürbeteig betriebsüblich herstellen. Den Blätterteig (2 mm dick) auf 36 x 55 cm schneiden, den Mürbeteig (4 mm dick) auf 36 x 55 cm schneiden und gut gekühlt weiter verarbeiten.

Herstellung

- 600 g KESSKO Nuss-Nugatmasse, dunkel (weich) auf die Blätterteigplatte geben und verstreichen
- 200 g KESSKO Haselnusskerne (grob gehackt) gleichmäßig darauf verteilen
- Mürbeteigplatte darüberrollen und andrücken
- Teigstücke auf 5 x 9 cm schneiden, aufrollen und mit Vollei abstreichen
- In KESSKO Haselnüssen, gehobelt, wälzen, kurz ruhen lassen und backen

Backtemperatur:	180 °C Oberhitze 180 °C Unterhitze
Backzeit:	ca. 30-40 min Zug geschlossen

- Nach dem Auskühlen mit KESSKO Süßer Schnee dünn absieben

Feine Variationen mit Nugat und Nuss

Marmorierter Nusskranz

(2 Kränze à 1.000 g)

Helle Sandmasse

1.000 g KESSKO FF für Sandy
100 g Wasser
450 g Vollei
450 g Speiseöl
10 g KESSKO Backaroma Tonkabohne
im All-in-Verfahren 3 min mit dem groben Besen im mittleren Maschinengang aufschlagen. Helle Masse halbieren und aus einer Hälfte dunkle Masse herstellen.
50 g KESSKO Kakaopulver 20/22 dunkel mit
150 g Vollei verrühren, danach mit
200 g KESSKO Nussnugat, dunkel, aufgelöst mischen.
50 g KESSKO Vollmilch-Nugatsplits
50 g KESSKO Schokosplitter
100 g KESSKO Haselnüsse, gebrochen
unterheben.

Herstellung

- Helle und dunkle Masse abwechselnd auf 2 gefettete Frankfurter Kranzformen verteilen, mit einer Gabel marmorieren und backen

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: 60 min
(15 min Zug geschlossen, danach mit offenem Zug 45 min weiter backen)

- Nach dem Auskühlen den Kranz mit aufgelöster Haselnuss-Fettglasur KESSKO Kesskolad Tarragona einpinseln und mit KESSKO Haselnüssen, gehobelt (geröstet) bestreuen
- Mit Fettglasur (z.B. KESSKO Kesskolad Blanco oder Kesskolad Palma Nova) filieren

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

09/18/f&m