

KESSKO

Nuss-Nugatcreme

Art.-Nr. 15010

Eine gebrauchsfertige Nuss-Nugatcreme mit weicher und cremiger Konsistenz. Lassen Sie sich von dem ausgeprägten Nussaroma mit abgerundeter Kakaonote überzeugen. Sie ist spritzfähig, backstabil und zum Überziehen geeignet. Zaubern Sie im Handumdrehen Klassiker wie Nugatcreme-Croissants oder Modernes wie den Käsekuchen mit Nuss-Nugatcreme.



Nuss-Nugatcreme



Käsekuchen mit Nuss-Nugatcreme Ø 26 cm

250 g KESSKO FF für Käsekuchen hoch und flach
70 g Zucker
300 g Vollei
600 g Sahne, flüssig
1.000 g Magerquark
KESSKO Backaroma Zitrone nach Belieben

Alle Zutaten im All-in Verfahren in der Maschine verrühren.

Einen Mürbteig-Anbackboden mit einem Aluring, Höhe 6 cm, umstellen und mit einem Spritzbeutel, 10er Lochtülle, 3 Ringe KESSKO Nuss-Nugat-creme auf den Anbackboden dressieren. Die Hälfte der Käsemasse darauf einfüllen, glatt streichen und erneut 2 Ringe KESSKO Nuss-Nugatcreme aufdressieren. Restliche Käsemasse einfüllen, glatt streichen und backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 60 min

Die letzten 10 min evtl. mit mehr Oberhitze backen um eine schöne Bräunung zu erhalten.



Nuss-Nugatcreme-Ringe

Mürbteig auf 3,5 mm ausrollen und mit gezacktem Ausstecher Ringe ausstechen und goldgelb backen.

Nach dem Auskühlen KESSKO Nuss-Nugatcreme im Spritzbeutel mit einer Lochtülle aufdressieren und mit 5-6 gerösteten KESSKO Haselnüssen ganz, geschält garnieren. Im Kühlschrank kurz absteifen lassen und anschließend mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre z.B. Java überziehen. Danach mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre z.B. Rheinperle den Nugatcreme-Ring filieren.

Nuss-Nugatcreme-Schnitte

1.000 g KESSKO FF für Rührmasse Soft
400 g Speiseöl
400 g Wasser

Zutaten im All-in Verfahren im **schnellen** Maschinengang 5 min aufschlagen. Die Masse auf ein gefettetes Schnittblech geben und glatt streichen. Mit dem Spritzbeutel, 5er Lochtülle, ein Rautenmuster aus 400 g KESSKO Nuss-Nugatcreme aufspritzen.

200 g KESSKO Vollmilch-Kalt-Creme
500 g Wasser

Zusammen 3 min im **schnellen** Maschinengang mit dem feinen Besen aufschlagen und anschließend mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle in die Aussparungen der Nugatcreme-Rauten Tupfen eindressieren. 100 g KESSKO gehackte Nüsse gleichmäßig aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 40 min
Zug geöffnet

Evtl. nach dem Auskühlen mit KESSKO Süßem Schnee bestauben.



Nuss-Nugatcreme-Croissants

Einen Plunderteig für Croissants herstellen, ausrollen, schneiden. Einen Tupfen KESSKO Nuss-Nugatcreme aufspritzen und zu Hörnchen rollen, dann wie gewohnt abbacken.

Alternativ:

Erst nach dem Backen mit KESSKO Nuss-Nugatcreme füllen. Danach mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre z.B. Rheinperle das Croissant filieren. Alternativ mit KESSKO Fettglasur Palma filieren.

