KESSKO

Rührmassen-Variationen

Sommerzeit ist die richtige Zeit für saftige Rührkuchen in verschiedenen Formen. Nicht nur für die Erwachsenen, auch für die Kleinsten unter uns ist etwas dabei.

Brownie mit salzigem Erdnuss-Caramel-Deckel

(Blech 60 x 20 cm)

Brownie-Masse

1.000 g KESSKO FF für Brownies,
250 g Speiseöl, Butter oder Magarine,
250 g Vollei,
150 g Wasser

im All-In-Verfahren 4 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer oder groben Besen verrühren und anschließend auf dem gebackenen Anbackboden gleichmäßig verteilen.

Erdnuss-Caramel-Deckel

600 g KESSKO Grundmasse 2000 mit einigen Tropfen Wasser auf dem Feuer oder in der Mikrowelle auflösen und leicht erhitzen.
400 g Erdnüsse, geröstet und gesalzen, dazu geben und als Deckel gleichmäßig auf der Browniemasse verteilen.
10 g grobes Meersalz

gleichmäßig darüber streuen und backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 35 min

Nach dem Auskühlen auf die gewünschte Stückgröße schneiden.

Marmorkuchen mit Schokoladencreme

(2 x Kastenform)

Sandy-Masse

1.000 g KESSKO FF für Sandy,
450 g Vollei,
450 g Speiseöl, Butter oder Magarine,
100 g Wasser,
ca. 6 g KESSKO Backaroma Butter-Vanille, natürlich,
ca. 6 g KESSKO Backaroma Zitrone, natürlich,

im All-In-Verfahren ca. 3-5 min im mittleren Gang mit dem Flachrührer oder groben Besen verrühren.

Herstellung

- Je 1.000 g Sandmasse in die eingefettete Kastenform einfüllen
- 300 g KESSKO Schokoladencreme, dunkel, bei 40 °C auflösen, je Kastenform 150 g einfüllen und mit Hilfe einer Gabel einmarmorieren

Backtemperatur: 175-180 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 65-70 min (letzte 10 min mit offenem Zug)

Orangenlimo-Schnitte

(Blech 60 x 20 cm)

Sandy-Masse
500 g KESSKO FF für Sandy,
225 g Vollei,
175 g Orangenlimo (z.B. Fanta),
100 g Speiseöl,
20 g KESSKO Fruchtpaste Orange
im All-In Verfahren 3-5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer aufschlagen.

Herstellung
- Die Sandy-Masse in ein gefettetes Schnittenblech geben und backen

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: 20 min

Sahnefüllung
900 g Pfirsichhälften (Dose oder TK), abgetropft, grob gehackt,
150 g KESSKO FF für Neutral-Sahne,
250 g Wasser (20 °C) zusammen anrühren,
500 g Schmand einrühren,
500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt,
unterheben.

- Pfirsiche vorsichtig in die Sahnefüllung unterheben, diese ins Schnittenblech einfüllen und kalt stellen

Spiegelmasse
100 g KESSKO FF für Pfirsich-Maracuja-Sahne,
200 g Wasser (heiß)
Wasser mit durchgesiebtem Sahnefond zusammen verrühren.

Dekorempfehlung
Mit Sahnerosetten und KESSKO Dekorauflegern Pencil dekorieren.

Caribic-Cheesecake

(Blech 60 x 20 cm)

Käsemasse
500 g KESSKO FF für Käsekuchen,
100 g Zucker,
400 g Vollei,
525 g Sahne, flüssig,
1.000 g Kokosmilch,
625 g Philadelphia-Frischkäse
im All-in Verfahren verrühren, auf dem Boden verteilen und glatt streichen.

Herstellung
- Einen Mürbeteigboden (3 mm dick) mit gerösteten Kokosflocken veredeln (1000:150) und backen
- 400 g Ananas (Dose / abgetropft) gleichmäßig auf dem ausgekühlten Mürbeteigboden verteilen
- Käsemasse einfüllen und glatt streichen
- 50 g Kokoschips verteilen und backen

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 60 min

- Nach dem Auskühlen servierfertig

Mandyriegel Kesskotella
(24 Stück)

Mandy-Masse
500 g KESSKO FF für Mandy,
250 g Vollei,
250 g Speiseöl,
50 g Wasser
im All-In Verfahren 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glatt arbeiten.

Garnitur zum Filieren
50 g KESSKO Kesskolad Tarragona auflösen und mit
100 g Celestiale Kesskotella
mischen.

Herstellung
- Masse mit dem Spritzbeutel auf die Formen der Backmatte verteilen (40 g)
- 10 g Kesskotella in jede Form geben, mit einer Gabel verwirbeln, nach Wunsch mit KESSKO Haselnusskernen, gebrochen, ungeröstet und Streuseln bestreuen und backen

Backtemperatur: 180 °C (Oberhitze)
180 °C (Unterhitze)
Backzeit: ca.18 min (je nach Größe)

- Nach dem Auskühlen mit Kesskotella-Tarragona-Mischung filieren

Flexipan Bezugsquelle (Demarle)
REF: FP 1187 x 24 (Riegel Portion)

Mandyriegel Kirsch
(24 Stück)

Mandy-Masse
500 g KESSKO FF für Mandy,
250 g Vollei,
250 g Speiseöl,
50 g Wasser
im All-In Verfahren 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glatt arbeiten.

Herstellung
- Mandy-Masse mit dem Spritzbeutel auf die Formen der Backmatte verteilen (40 g)
- Nach Wunsch Kirschen, Streusel und KESSKO Mandeln, gestiftet aufstreuen und backen

Backtemperatur: 180 °C (Oberhitze)
180 °C (Unterhitze)
Backzeit: ca.20 min (je nach Größe)

- Nach dem Auskühlen ggf. mittels Schablone mit KESSKO Süßem Schnee absieben

Flexipan Bezugsquelle (Demarle)
REF: FP 1187 x 24 (Riegel Portion)

Schoko-Rührmasse (Grundrezept)
400 g KESSKO FF für Schoko-Sandy,
180 g Vollei,
180 g Speiseöl,
40 g Wasser,
50 g KESSKO Rahmcaramelstückchen MZ,
50 g KESSKO Vollmilch-Schokolade-Nugat-Splits
im All-In Verfahren 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glatt arbeiten.

Kesskotella-Buttercreme (Grundrezept)
500 g Butter
schaumig schlagen und
650 g Celestiale Kesskotella
langsam dazu geben.

Für den Kesskotellakranz Gianduja
Nach Belieben Celestiale Crema Gianduja Croccante in die Kesskotella-Buttercreme einstrudeln.

Backtemperatur: 190 °C (Oberhitze), 190 °C (Unterhitze), **Backzeit:** 40 min

Kesskotellakranz Kirsch

(2 Kränze à 400 g)

Herstellung

- Schoko-Rührmasse auf die Formen verteilen (400 g) und backen
- Nach dem Auskühlen die Kränze 2 x durchschneiden und mit Griottinessaft tränken
- Abgebundene Kirschen mittig auf den untersten Boden dressieren, die Kirschen mit der Creme einfassen und den nächsten Boden auflegen
- Kesskotella-Buttercreme aufdressieren und die Kranzspitze auflegen
- Den Kranz glätten und kühlen, mit KESSKO Dunkle Schokoladenkuvertüre Rheinperle oder mit KESSKO Kesskolad Palma Nova überziehen und mit KESSKO Weiße Schokolade Montblanc oder KESSKO Kesskolad Bianco filieren
- Kranz einteilen und nach Wunsch verzieren

Kesskotellakranz Gianduja

(2 Kränze à 400 g)

Herstellung

- Schoko-Rührmasse auf die Formen verteilen (400 g) und backen
- Nach dem Auskühlen die Kränze 2 x durchschneiden und mit Läuterzucker und KESSKO Weindestillat (1:1) tränken
- Die Kesskotella-Buttercreme (mit Celestiale Crema Gianduja Croccante) aufdressieren und diesen Arbeitsgang mit dem nächsten Boden wiederholen
- Zuletzt die Kranzspitze auflegen
- Den Kranz mit der Palette abtupfen und mit KESSKO Kakaonibs bestreuen
- Anschließend kühlen und mit Celestiale Stracciatella Premium übergießen
- Nach dem Erstarren der Glasur, Kranz einteilen

Mascarpone-Apfelmus-Schnitte
(24 Stück)

Sandmasse
500 g KESSKO FF für Sandy,
225 g Vollei,
225 g Speiseöl,
20 g Wasser,
10 g Celestiale Walnusspaste Premium
im All-In-Verfahren 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glatt arbeiten.

Mascarpone-Sahne
75 g KESSKO FF für Neutral-Sahne,
110 g Wasser, temperiert,
glatt rühren.
250 g Mascarpone
dazu geben, glatt rühren,
250 g Sahne, geschlagen,
unterheben.

Herstellung
- Masse mit dem Spritzbeutel auf die Formen der Backmatte verteilen (40 g) und backen

Backtemperatur: 180 °C (Oberhitze)
180 °C (Unterhitze)
Backzeit: ca. 20 min (je nach Größe)

- Nach dem Auskühlen in KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Bonn oder Rheinperle absetzten und die Vertiefung mit Apfelmus füllen
- Die Mascarponesahne in Pyramidenformen aus Silikon füllen und frosten
- Die gefrorenen Pyramiden mit Neutralgel überziehen, mit KESSKO Schokoladencreme filieren, danach auf dem Apfelmus plazieren

Flexipan Bezugsquelle (Demarle)
Ref: FP 1102 x 24 (quadratische Savarin Formen)

Vanille-Mandel-Törtchen
(24 Stück)

Schoko-Rührmasse
500 g KESSKO FF für Schoko-Sandy,
225 g Vollei,
225 g Speiseöl,
50 g Wasser,
im All-In-Verfahren 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glatt arbeiten.

Vanille-Sahne
75 g KESSKO FF für Neutral-Sahne,
110 g Wasser, temperiert,
20 g Celestiale Vanille Grande
glatt rühren.
500 g Sahne, geschlagen
unterheben.

Krokant
200 g KESSKO Florentiner und Bienenstich Crispy,
200 g KESSKO Mandeln, gestiftet,
trocken mischen, auf Backpapier im Ofen goldbraun schmelzen und im erkalteten Zustand brechen.

Herstellung
- Masse mit dem Spritzbeutel auf die Formen der Backmatte verteilen (40 g) und backen

Backtemperatur: 180 °C (Oberhitze)
180 °C (Unterhitze)
Backzeit: ca. 18 min (je nach Größe)

- Nach dem Auskühlen die Vanille-Sahne mittels Loch- oder Sterntülle auf die Savarinformen aufdressieren
- Anschließend die Sahne mit dem hergestellten Krokant oder alternativ mit KESSKO Kesskokant bestreuen, mit KESSKO Chocovari filieren und verzieren

Flexipan Bezugsquelle (Demarle)
Ref: FP 1057 x 24 (runde Savarin Formen)

Marmorierte Eierlikör Sahnetorte

(5 Ringe à Ø 14 cm)

Rührmasse

400 g KESSKO FF für Mandy,
200 g Vollei,
200 g Speiseöl,
20 g Wasser
im All-In-Verfahren 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glatt arbeiten.

Eierlikör-Sahne

200 g KESSKO FF für Eierlikör-Sahne,
200 g Wasser,
100 g KESSKO Eierlikör Advocaat
glatt rühren.
1.000 g Sahne, geschlagen,
unterheben.
50 g Celestiale Crema Gianduja Croccante
einstrudeln.

Spiegelmasse (Mehrfachansatz)

25 g KESSKO FF für Neutral-Sahne in
100 g Wasser, heiß,
glatt rühren.
140 g Celestiale Crema Gianduja Croccante
dazu geben, abkühlen lassen, mit einem Löffel durchrühren und verwenden.

Herstellung

- Rührmasse (160 g) auf die Ringe verteilen und backen

Backtemperatur: 180 °C (Oberhitze)
180 °C (Unterhitze)
Backzeit: ca. 20 min (je nach Größe)

- Eierlikör-Sahne einfüllen und kühlen
- Nach dem Auskühlen den Spiegel aufziehen und nach dessen Erstarren nach Wunsch dekorieren

Fruchtschnitte aus KESSKO Muffinmix und MMB

(Blech 60 x 20 cm)

Rührmasse

800 g KESSKO FF für Muffins,
320 g Vollei,
320 g Speiseöl,
160 g Wasser
im All-In-Verfahren 3 min im langsamen Maschinengang mit grobem Besen oder Flachrührer verrühren.

Deckel

1 Dose Mandarinen
500 g KESSKO Marzipan-Makronen-Backmasse MMB

Herstellung

- Rührmasse in ein gefettetes Schnittenblech geben und glatt streichen
- Abgetropfte Mandarinen (oder andere Früchte) und auf der Rührmasse verteilen
- MMB mit einen Spritzbeutel mit 8er Lochtülle als Rautenmuster aufdressieren und anschließend backen

Backtemperatur: 180 °C (Oberhitze)
180 °C (Unterhitze)
Zug offen
Backzeit: 40 min

- Nach dem Backen mit KESSKO Backfrucht Aprikose abglänzen und mit KESSKO Kesskokant bestreuen

Fruchtig. Locker. Lecker.

Großmutters Marzipanschnecken-Vanille-Tarte

(2 x Ø 36 cm)

Hefeteig

1.000 g	Mehl,
400 g	Milch,
100 g	Vollei,
100 g	Butter,
80 g	Zucker,
50 g	Hefe, frisch,
10 g	Salz
n.B.	KESSKO Vanille Bourbon, natürlich, KESSKO Zitrone, natürlich

MMB-Füllung

750 g	KESSKO Marzipan-Makronen-Backmasse MMB,
n.B.	Eiweiß, flüssig (hergestellt aus 80 g KESSKO Schnee-Fix und
920 g	Wasser

Creme-Füllung

400 g	KESSKO Vollmich-Kaltcreme,
1.000 g	Wasser,
1 Prise	Salz,
1 Prise	KESSKO Kesskovanill

im All-In-Verfahren 3 min im schnellen Maschinengang mit feinem Besen aufschlagen.

Herstellung

- 750 g Hefeteig auf 60 x 40 cm ausrollen, mit 500 g streichfähiger MMB bestreichen und von der Längsseite her zum Strang rollen
- Die Form mit einem Anbackboden (3,5 mm dick) auslegen, backen und nach dem Auskühlen mit der restlichen MMB-Füllung bestreichen und eine fingerdicke Scheibe Biskuitboden (hergestellt aus KESSKO FF für Biskuitmix) einlegen
- 1/3 der Cremefüllung auf dem Boden verteilen, den Strang auf 1 cm dicke Stücke schneiden, die Form damit auslegen und in die Zwischenräume die restliche Vollmilch-Kaltcreme dressieren

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: 20-22 min (bei 3/4 Gare backen)

- Nach dem Auskühlen mit heißer KESSKO Backfrucht Aprikose glasieren und mit KESSKO Mandeln, gehobelt, geröstet, bestreuen

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

04/18/BA