KESSKO

Sahne-Variationen

Mit den KESSKO Fixfertig Sahneständen
erhalten Sie garantiert stand,- schnitt- und frosterfeste
Sahnetorten, -schnitten und -rouladen.
Viele unterschiedliche Geschmacksrichtungen von
fruchtiger Aprikose, über klassische Käse-Sahne bis hin zur
spritzig-frischen Zitrone lassen keine Wünsche offen.

Pfirsich-Himbeertraum

(1 Blech 60 x 20 cm)

Sahne mit Vanillegeschmack

150 g KESSKO FF für Neutral-Sahne mit
200 g Wasser, ca. 20 °C temperiert, und
50 g KESSKO Celestiale Eispaste Vanille Gold glatt rühren und
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt unterziehen.

Spiegelmasse

150 g KESSKO FF für Himbeer-Sahne
300 g Wasser, heiß (je heißer das Wasser desto klarer der Spiegel)

Die Fruchtstücke aus dem Fixfertig für Himbeer-Sahne absieben. Das Pulver mit dem heißen Wasser glatt rühren und stehen lassen, bis der Schaum sich gesetzt hat.

Aufbau

- 1 x KESSKO Sacherboden (60 x 20 cm, hergestellt aus KESSKO FF für Sachermasse)
- 750 g abgetropfte Pfirsichspalten auf dem Boden gleichmäßig verteilen
- Sahne mit Vanillegeschmack verteilen, glatt streichen und kämmen
- Im Kühlschrank absteifen lassen
- Spiegelmasse aufbringen und erneut kalt stellen

Dekorempfehlung

Einteilen, mit frischen Früchten und KESSKO Schokoladendekoren oder -streuseln ausgarnieren.

Schokomoussetorte mit Mango-Sahnekern

(Ø 26 cm, 5 cm hoch)

Mango-Bottermelk-Sahne

60 g KESSKO FF für Mango-Bottermelk-Sahne mit
75 g Wasser, ca. 20 °C temperiert, glatt rühren und
300 g Sahne, geschlagen, ungesüßt unterziehen.

Schokomousse

200 g KESSKO FF für Mousse au Chocolat, dunkel,
80 g KESSKO FF für Neutral-Sahne und
600 g Sahne, flüssig
im All-in-Verfahren bis zur cremigen Konsistenz aufschlagen.

Aufbau

- 1 x Mürbteigboden, bestrichen mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre nach Wunsch
- 1 x Boden, hergestellt aus KESSKO FF für Brownies (650 g Masse mit 50 g KESSKO Mandeln gestiftet, geröstet, pro Torte) umstellt mit einem geölten, gezuckerten Ring
- 1 x KESSKO Mango-Bottermelk-Sahne, kuppelförmig aufstreichen
- 1 x dünne Scheibe Biskuit (hergestellt aus KESSKO FF für Schoko-Biskuit) auflegen und andrücken
- KESSKO Mousse au Chocolat dunkel, zur Hälfte einfüllen und glatt streichen, mit dem Rest Tupfen mit der Lochtülle gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen
- Den Ring nach 2-stündiger Kühlphase abnehmen, den Rand mit KESSKO Süßem Schnee bestauben

Dekorempfehlung

Ein mit KESSKO Geleeguss Brillant abgeglänztes Mangostück und Folienkuvertüre verwenden.

Himbeer-Käsekuchen mit Zitronen-Sahne

(1 Blech 60 x 20 cm)

Himbeer-Käsekuchen

175 g KESSKO FF für Käsekuchen,
50 g Zucker,
200 g Vollei,
450 g Sahne (33 %),
675 g Speisequark (40 %)
im All-in-Verfahren ca. 3-4 min langsam mit dem groben Besen glatt rühren.

Die Masse auf einen angebackenen Mürbteigboden aufstreichen.

250 g tiefgefrorene Himbeeren
(in KESSKO Bind-o-Gel eingewälzt)
darüber streuen.

Backtemperatur: 190 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 40-45 min (Zug offen)

Zitronen-Sahne

200 g KESSKO FF für Zitronen-Sahne mit
250 g Wasser
glatt rühren und
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
unterziehen.

Herstellung

Käsekuchen mit Bind-o-Gel bestreuen und die Hälfte der Zitronen-Sahne aufstreichen.

Eine Schoko Biskuitlage (hergestellt aus KESSKO FF für Schoko-Biskuit) auflegen.

Die restliche Zitronen-Sahne aufstreichen und kämmen.

Dekorempfehlung

Ausgarnieren mit Limette, Himbeere, Minzblättern und gehackten KESSKO Pistazien.

Tiramisu-Hütchen

(ca. 36 Stück)

Mokka-Biskuitroulade (1 x 80 x 60 cm)

600 g KESSKO FF für Bikuit hell,
90 g Wasser,
60 g Zucker,
450 g Vollei, frisch,
im All-in-Verfahren ca. 10 min im Schnellgang der Maschine aufschlagen und zum Schluss
30 g KESSKO Mokkapaste Moccana verrühren.

Masse aufstreichen, Butterstreusel und KESSKO Kakao-Nibs darüber streuen und abbacken.

Backtemperatur: 240-250 °C Etagenofen
(kurz Schwaden geben)
Backzeit: 6-7 min (Zug geschlossen)

Nach dem Backen direkt vom Blech ziehen.

Tiramisu-Sahne (für 3 Streifen)

240 g KESSKO FF für Tiramisu-Sahne mit
300 g Wasser, kalt
glatt rühren und
1.200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
unterziehen.

Tränke (Mehrfachansatz)

600 g Läuterzucker
15 g KESSKO Mokkapaste Moccana
30 g KESSKO Amaretto 49 % vol

Herstellung

Biskuitroulade auf der Breite in drei Teile schneiden und leicht tränken. Tiramisu-Sahne auf den Biskuitstreifen verteilen, aufstreichen und zu einer Rolle formen.

Dekorempfehlung

Biskuitrolle in 5 cm breite Stücke schneiden, mit KESSKO Chocobany dunkel absetzen und auf Mürbteigtaler setzen. Tiramisu-Sahne tupfenweise aufspritzen und mit KESSKO Kakao absieben. Mit KESSKO Amarettini, frischen Himbeeren und Schokoladen-Dekoren (hergestellt aus KESSKO Schokoladen-Kuvertüre) ausgarnieren.

Schwarzwälder Kirsch Dripcake
(Kranzform)

Neutral-Sahne
75 g KESSKO FF für Neutral-Sahne mit
100 g Wasser, ca. 20 °C temperiert, und
25 g KESSKO Kirschwasser 60 %
glatt rühren und
500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
unterziehen.

Aufbau
- Kranzform ölen, mit Frischhaltefolie auslegen und ein Drittel der abgeschmeckten Sahne einfüllen
- 1 x 18er Ring, ausgestochen aus einem Boden (hergestellt aus KESSKO FF für Schoko-Biskuit) auflegen
- Das zweite Drittel der abgeschmeckten Sahne einfüllen, darauf einen Ring, mit KESSKO Bind-o-Gel und Zucker, abgebundene Kirschen dressieren
- Die restliche Sahne einfüllen und glatt streichen, darauf einen 22er Ring (ausgestochen aus einem Boden hergestellt aus KESSKO FF für Schoko-Biskuit) auflegen
- 1 x Mürbteigring, bestrichen mit KESSKO Schokoladen-Kuvertüre nach Wunsch als Abschluss auflegen und leicht andrücken
- Den Kranz ca. zwei Stunden kühlen und anschließend kurz anfrieren, kurz in warmes Wasser tauchen und Kranzform und Folie entfernen
- Eine kleine Menge KESSKO Chocovari auflösen und über den sehr kalten Kranz geben, ggf. mit kleinen Mengen Chocovari die Laufspuren verstärken

Dekorempfehlung
Als Dekoration dienen Trüffelhohlkörper, die auf einem warmen Runddeckel abgeschmolzen und sofort in KESSKO Schokosplitter HBD, dragiert, getaucht werden sowie KESSKO Belegkirschen, rot.

Sahnetorte Fürst Pückler Art
(Ø 18 cm, 10 cm hoch)

Schokoladen-Sahne
50 g KESSKO FF für Schokoladen-Sahne mit
65 g Wasser, ca. 40 °C temperiert,
glatt rühren und
250 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
unterziehen.

Sahne mit Vanillegeschmack
40 g KESSKO FF für Neutral-Sahne mit
50 g Wasser, ca. 20 °C temperiert, und
20 g KESSKO Celestiale Eispaste Vanille Gold
glatt rühren und
250 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
unterziehen.

Erdbeer-Sahne
50 g KESSKO FF für Erdbeer-Sahne mit
65 g Wasser, ca. 20 °C temperiert,
glatt rühren und
250 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
unterziehen.

Aufbau
- Eine Scheibe Sacherboden (hergestellt aus KESSKO FF für Sachermasse) mit einem geölten und gezuckerten Aluring Ø 18 cm umstellen, die Schokoladensahne einfüllen und glatt streichen
- Einen weiteren geölten und gezuckerten Aluring auf den ersten legen, die Vanille-Sahne einfüllen und glatt streichen
- Als letztes die Erdbeer-Sahne einfüllen und glatt streichen
- Im Kühlschrank absteifen lassen, anschließend anfrieren
- KESSKO Chocovari in der Mikrowelle erwärmen, als Spiegel auftragen und leicht an den Seiten herunterlaufen lassen, ggf. die Laufspuren verstärken

Dekorempfehlung
Frische Früchte und KESSKO Schokoladen-Dekor

Eierlikör-Sahnerolle mit Mokka-Biskuit und Gianduja Croc

(1 Rolle 80 x 60 cm)

Mokka Biskuitroulade
Grundrezept siehe Tiramisu-Hütchen (S. 3)

Eierlikör-Sahne
250 g KESSKO FF für Eierlikör-Sahne mit
250 g Wasser, kalt und
130 g KESSKO Eierlikör Advocaat
glatt rühren und
1.250 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
unterziehen.

Herstellung
Eierlikör-Sahne auf die Biskuitrouladen aufstreichen, KESSKO Crema Gianduja Croccante einmarmorieren (ca. 300 g) und betriebsüblich zur Rolle formen.

Dekorempfehlung
Eine angebackene Mürbteigplatte mit KESSKO Aprikosen-Backfrucht aprikotieren und die Sahnerolle aufsetzen.

Mit Eierlikör-Sahne, KESSKO Schokolade-Dekoraufleger Pencil und Florentinerbruch (hergestellt aus KESSKO Crispy) ausgarnieren und beliebig schneiden (Einzel- oder Familienstück).

Joghurt-Sahne mit Himbeer-Biskuit

(1 Blech 60 x 20 cm)

Himbeer-Biskuit-Kapsel (2 Bleche 80 x 60 cm)
1.000 g KESSKO FF für Biskuit hell,
150 g Wasser und
750 g Vollei
im All-in-Verfahren ca. 10 min im Schnellgang der Maschine aufschlagen.
100 g Zucker und
100 g KESSKO Fruchtpulver Himbeer
mischen und zum Schluss unterheben.

Masse auf zwei Backbleche aufstreichen und TK Himbeerbruch und gehackte Pistazien darüber streuen.

Backtemperatur: 240-250 °C Etagenofen (kurz Schwaden geben)
Backzeit: ca. 6-7 min (Zug geschlossen)

Joghurt-Sahne (1 Blech 60 x 20 cm)
300 g KESSKO FF für Joghurt-Sahne mit
720 g Wasser, kalt
glatt rühren und
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
unterziehen.

Aufbau
- 1 Mürbteigboden (angebacken)
- 3 Lagen Himbeer-Biskuit-Kapsel
- 2 Schichten Joghurt-Sahne

Dekorempfehlung
Schnitte mit KESSKO Aprikosen-Backfrucht abglänzen. Nach Belieben einteilen (20 Stücke oder 3-4 Torten).

Mit frischen Früchten, KESSKO Dekoraufleger Swirl oder selbst hergestellten Schokodekoren aus KESSKO Schokoladen-Kuvertüre kreativ ausgarnieren.

Black Mamba Stripe Sahnetorte

(Ø 26 cm, 10 cm hoch)

500 g KESSKO FF für Bikuitmix,
550 g Vollei, frisch,
50 g Zucker und
50 g Wasser
im All-in-Verfahren 8-10 min mit feinem Besen im schnellen Maschinengang aufschlagen.
100 g KESSKO Eispaste Black Mamba
unter den aufgeschlagenen Biskuit heben, auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche (je 60 x 40 cm) verteilen, glatt streichen und backen.

Backtemperatur: 240 °C (kurz Schwaden geben)
Backzeit: 6 min (Zug geschlossen)

Nach dem Backen direkt vom Blech ziehen.

Sauerkirsch-Sahne
150 g KESSKO FF für Sauerkirsch-Sahne mit
150 g Wasser, ca. 20 °C temperiert,
glatt rühren und
600 g Sahne, geschlagen, gesüßt
unterziehen.

Herstellung
Die Sauerkirsch-Sahne auf die Biskuitrouladen gleichmäßig verteilen, glatt streichen und anziehen lassen. Anschließend von der Längsseite in 10 cm breite Streifen schneiden. Nun von der schmalen Seite je zwei Streifen aufrollen, sodass zwei Torten mit ca. Ø 18 cm entstehen. Auf zwei Bisbuitböden (hergestellt aus KESSKO FF für Biskuitmasse) setzen und kühl stellen.

Dekorempfehlung
Mit Garniersahne (hergestellt aus KESSKO FF für Neutral-Sahne), frischen Früchten und Schokoladendekor (hergestellt aus Dekorfolien von Jacobi Dekor) garnieren.

Erdbeer-Stracciatella-Sahneschnitte

(1 Blech 60 x 20 cm)

Erdbeer-Sahne
140 g KESSKO FF für Erdbeer-Sahne mit
175 g Wasser, ca. 20 °C temperiert,
glatt rühren und
700 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
unterziehen.

Stracciatella-Sahne
140 g KESSKO FF für Stracciatella-Sahne mit
175 g Wasser, ca. 20 °C temperiert,
glatt rühren und
700 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
unterziehen.

Panna Cotta Spiegel
40 g KESSKO FF für Neutral-Sahne mit
40 g Wasser, heiß
glatt rühren, sofort danach
250 g Sahne, flüssig
einrühren und anschließend sofort aufziehen.

Aufbau
- 1 x KESSKO Sacherboden (60 x 20 cm)
- Erdbeer-Sahne abwechselnd mit der Stracciatella-Sahne einfüllen, glatt streichen, ca. 2 Stunden kühlen
- Panna Cotta Spiegel aufziehen, einen Teil vorher mit Erdbeertopping einfärben und damit filieren
- Die Schnitte in Dreiecke einteilen (10 x 10 cm), dann diagonal schneiden

Dekorempfehlung
KESSKO Dekoraufleger, Folienkuvertüre und Frischobst als Dekor verwenden.

Tiramisu-Gianduja Croc Sahnerolle mit Amarenakirschen

Dekorroulade (1 Blech 80 x 60 cm)

200 g KESSKO Marzipanrohmasse mit
200 g Wasser
glatt arbeiten. Anschließend mit
600 g Eier,
500 g KESSKO FF für Torte Royale und
120 g Weizenmehl Type 550
im All-in-Verfahren ca. 10 min im Schnellgang der Maschine aufschlagen.

Masse auf ein Backblech aufstreichen, KESSKO Pistazien, Amarenakirschen, Mandeln (gehackt) und Schokoladensplitter HB drüber streuen.

Backtemperatur: 230-240 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 8-10 min (Zug offen)

Tiramisu-Sahne (1 Rolle 80 x 60 cm)

280 g KESSKO FF für Tiramisu-Sahne mit
350 g Wasser
anrühren,
150 g KESSKO Crema Gianduja Croccante
dazu rühren und anschließend
1.400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
unterheben.

Herstellung
Tiramisu-Sahne aufstreichen, nach Belieben gehackte KESSKO Amarenakirschen darüber streuen, aufrollen und kühl stellen.

Dekorempfehlung
Sahnerolle schneiden (4-5 cm breit) und mit einer Rosette Buttercreme, KESSKO Dekoraufleger Dreieck und 1/2 KESSKO Amarenakirsche ausgarnieren.

Haselnuss-Sahne auf Gianduja Croc Boden

(1 Blech 60 x 20 cm)

Gianduja Croc Boden

200 g KESSKO Crema Gianduja Croccante und
200 g KESSKO Nuss-Nugatmasse, dunkel
verrühren,
300 g gebackene Butterstreusel
unterheben und anschließend auf einen angebackenen Mürbteigboden aufstreichen.

Haselnuss-Sahne (1 Blech 60 x 20 cm)

200 g KESSKO FF für Haselnuss-Sahne mit
250 g Wasser, ca. 20 °C temperiert,
glatt rühren und
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
unterziehen.

Überzugsmasse

250 g KESSKO Schoko-Nugatcreme Chocovari
(ca. 40 °C) und mit
100 g KESSKO Crema Gianduja Croccante
verrühren.

Herstellung
Gianduja Croc Boden herstellen und sofort eine dünne helle Biskuitlage (hergestellt aus KESSKO FF für Biskuit) auflegen. Die Häfte der Haselnuss-Sahne einfüllen und eine zweite helle Biskuitlage auflegen. Restliche Haselnuss-Sahne einfüllen und glatt streichen.

Dekorempfehlung
Überzugmasse auf die leicht angefrorene Schnitte auftragen und nach Belieben einteilen (20 Stücke oder 3-4 Torten). Mit KESSKO Haselnusskernen, KESSKO Dekoraufleger Swirl oder selbst hergestellten Schokodekoren aus KESSKO Schokoladen-Kuvertüre kreativ ausgarnieren.

Rainbow Naked Cake

(Ø 26 cm, beliebige Höhe)

Grundrezept bunte Biskuitböden
(für 3 Böden Ø 26 cm, 5 cm hoch)

1.000 g KESSKO FF für Biskuit hell,
650 g Vollei und
150 g Wasser, kalt
im All-in Verfahren mindestens 10 min mit feinem Besen im Schnellgang aufschlagen.
Zum Schluss
n.B. AZO-freie Lebensmittelfarben
beigeben und verrühren.

Backtemperatur: 190 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 35 min

Herstellung
Bunte Biskuitböden in Scheiben schneiden und die erste Biskuitlage auf einen mit KESSKO Aprikosen Backfrucht gestrichenen Mürbteigboden setzen. Mit beliebig abgeschmeckter Sahne (zum Beispiel hier mit KESSKO FF für Zitronen-Sahne) einsetzen.

Dekorempfehlung
Mit Früchten und selbst hergestellten Dekoren aus KESSKO Schokoladen-Kuvertüre ausgarnieren.

Tipp aus dem Backstudio

Um gegebenfalls die Stabilität zu verstärken den KESSKO Sahnestand um 10 % erhöhen.

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