KONZEPT

KF861/Hö/Aug22 Status: 29.08.2022

Ohne temperieren!

Schokoladen-Fudge

Das handwerklich-schokoladige Konfekt bringt Abwechslung auf höchstem Genussniveau!

Schokolade neu in Form – **KESSKO kann's!**

Schokoladen-Fudge – Variieren ist die Devise

Das Konzept

Mit nur zwei Zutaten (KESSKO Schokolade und gezuckerter Kondensmilch) ist die Grundmasse einfach herzustellen. Ob mit den edlen KESSKO Aromaölen, klassisch mit Nüssen, Mandeln oder kreativ mit Marshmallows oder Salzbrezeln – dem Aufpeppen und Kombinieren sind hier keine Grenzen gesetzt. Die süße Spezialität, die ihre Wurzeln in Großbritannien und USA hat (siehe Infokasten unten), überzeugt Schokoliebhaber gleichermaßen als Barren (Riegelform) oder als Schnittkonfekt mit der unwiderstehlich zartschmelzenden und mürben Konsistenz.

Einfach handwerklich – das alltagstaugliche Konzept für Zusatzumsatz

- Schnelle Herstellung: Schokoladen/Kuvertüren müssen nicht temperiert werden.
- lange Haltbarkeit (bei luftdichter, trockener und kühler Lagerung)
- Vielfalt: unendliche Variationsmöglichkeiten durch die Verwendung diverser Schokoladen, verschiedener stückiger Zutaten und Aromen.
- Form und Größe sind frei wählbar.

Hätten Sie es gewusst?

Ein Fudge ist eine Toffee-Spezialität, die für ihre weiche und etwas mürbe Konsistenz bekannt ist. Fudge sind vor allem in den USA und Großbritannien sehr bekannt und erobern nun auch ganz Europa.

Die Grundmasse für einen traditionellen Fudge besteht immer aus drei Komponenten: Zucker, Butter und Milch (oder Sahne).

Diese Zutaten werden zusammen erhitzt und gekocht. Die fertige Masse kann dann in eine beliebige Form gegeben werden und nach dem Auskühlen in Stücke geschnitten werden.

Bei KESSKO wird die Schokolade noch **„von der Bohne an“** produziert. Das bedeutet, dass die Kakaobohnen aus dem Ursprungsland direkt nach Bonn kommen, wo sie umgehend **in der eigenen Hausrösterei** weiterverarbeitet werden. Vom Rösten über das Walzen bis hin zum Conchieren – wir nehmen uns die notwendige Zeit, um **das Beste an Geschmack und Qualität** aus jeder einzelnen Kakaobohne herauszuholen.

Fudgebarren – Koblenz Chip

24 Barren – Silkonmatte von Demarle Ref. FP 1148 x 24

Rezeptnummer
853

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
01246	**KESSKO Koblenz Chip 59/40/40**	0,970 kg	Koblenz Chip in der Mikrowelle vorsichtig auflösen.
	gezuckerte Kondensmilch	0,740 kg	Kondensmilch erwärmen, ca. 35 °C
	Erdnüsse, gesalzen	0,110 kg	
	Mini-Marshmallows	0,090 kg	
GESAMT	**Fudge**	**1,910 kg**	

Herstellung

- Die aufgelöste Schokolade mit der gezuckerten Kondensmilch mischen und glattrühren.
- Erdnüsse und Marshmallows in den Fudge einarbeiten und mit dem 20er Eisportionierer jeweils zwei gestrichene Portionen (80 g) in eine Form geben und andrücken.
- Die Matte mit Frischhaltefolie abdecken und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Die dann entformten Barren lassen sich bei Raumtemperatur gut aufschneiden.

Fudgebarren – Lindau Chip

24 Barren – Silkonmatte von Demarle Ref. FP 1148 x 24

Rezeptnummer
854

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
01068	**KESSKO Lindau Chip**	0,900 kg	Lindau Chip in der Mikrowelle vorsichtig auflösen.
	gezuckerte Kondensmilch	0,710 kg	Kondensmilch erwärmen, ca. 35 °C
08305	**KESSKO Rahmkaramell-Stückchen**	0,090 kg	
	Cashewnüsse, geröstet	0,200 kg	
GESAMT	**Fudge**	**1,900 kg**	

Herstellung

- Die aufgelöste Schokolade mit der gezuckerten Kondensmilch mischen und glattrühren.
- Rahmkaramell-Stückchen und Cashewnüsse in den Fudge einarbeiten und mit dem 20er Eisportionierer jeweils zwei gestrichene Portionen (80 g) in eine Form geben und andrücken.
- Die Matte mit Frischhaltefolie abdecken und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Die dann entformten Barren lassen sich bei Raumtemperatur gut aufschneiden.

Fudgebarren – Cortina Chip

24 Barren – Silkonmatte von Demarle Ref. FP 1148 x 24

Rezeptnummer
855

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
01011	**KESSKO Cortina Chip**	0,900 kg	Cortina Chip in der Mikrowelle vorsichtig auflösen.
	gezuckerte Kondensmilch	0,720 kg	Kondensmilch erwärmen, ca. 35 °C
19123	**KESSKO Aromaöl Orange**	0,020 kg	
07007	**KESSKO Mandeln, gestiftet**	0,210 kg	
	Erdbeeren, getrocknet	0,050 kg	
GESAMT	**Fudge**	**1,900 kg**	

Herstellung

- Die aufgelöste Schokolade mit der gezuckerten Kondensmilch mischen, glattrühren und zuletzt das Aromaöl Orange unterarbeiten.
- Mandeln und Erdbeeren in den Fudge einarbeiten und mit dem 20er Eisportionierer jeweils zwei gestrichene Portionen (80 g) in eine Form geben und andrücken.
- Die Matte mit Frischhaltefolie abdecken und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Die dann entformten Barren lassen sich bei Raumtemperatur gut aufschneiden.

Fudgebarren – Rheingold Chip

24 Barren – Silkonmatte von Demarle Ref. FP 1148 x 24

Rezeptnummer
856

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
01225	**KESSKO Rheingold Chip**	0,900 kg	Rheingold Chip in der Mikrowelle vorsichtig auflösen.
	gezuckerte Kondensmilch	0,720 kg	Kondensmilch erwärmen, ca. 35 °C
08305	**KESSKO Rahmkaramell-Stückchen**	0,070 kg	
	Salzbrezeln, grob gebrochen	0,150 kg	
GESAMT	**Fudge**	**1,840 kg**	

Herstellung

- Die aufgelöste Schokolade mit der gezuckerten Kondensmilch mischen und glattrühren.
- Rahmkaramell-Stückchen und Salzbrezeln, grob gebrochen, in den Fudge einarbeiten und mit dem 20er Eisportionierer jeweils zwei gestrichene Portionen (80 g) in eine Form geben und andrücken.
- Die Matte mit Frischhaltefolie abdecken und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Die dann entformten Barren lassen sich bei Raumtemperatur gut aufschneiden.

Fudgekonfekt – Arriba Chip

Pralinenrahmen 360x300x12 mm

Rezeptnummer 857

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
01037	**KESSKO Arriba Chip 65/35/44**	0,650 kg	Arriba Chip in der Mikrowelle vorsichtig auflösen.
	gezuckerte Kondensmilch	0,640 kg	Kondensmilch erwärmen, ca. 35 °C
	Mandeln, gesalzen, grob gehackt	0,110 kg	
	Mini-Marshmallows	0,100 kg	
GESAMT	**Fudge**	**1,500 kg**	

Herstellung

- Die aufgelöste Schokolade mit der gezuckerten Kondensmilch mischen und glattrühren.
- Mandeln und Marshmallows in den Fudge einarbeiten.
- Den Rahmen auf Backpapier legen, Fudge einfüllen, glätten und mit Frischhaltefolie bedecken.
- Das Konfekt für ca. zwei Stunden kühlen und auf die gewünschte Größe schneiden.

Fudgekonfekt – Mainau Chip

Pralinenrahmen 360x300x12 mm

Rezeptnummer 858

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
01257	**KESSKO Mainau Chip**	0,900 kg	Mainau Chip in der Mikrowelle vorsichtig auflösen.
	gezuckerte Kondensmilch	0,720 kg	Kondensmilch erwärmen, ca. 35 °C
08305	**KESSKO Rahmkaramell-Stückchen**	0,050 kg	
	Cashewnüsse, geröstet, grob gehackt	0,130 kg	
GESAMT	**Fudge**	**1,800 kg**	

Herstellung

- Die aufgelöste Schokolade mit der gezuckerten Kondensmilch mischen und glattrühren.
- Rahmkaramell-Stückchen und Cashewnüsse in den Fudge einarbeiten.
- Den Rahmen auf Backpapier legen, Fudge einfüllen, glätten und mit Frischhaltefolie bedecken.
- Das Konfekt für ca. zwei Stunden kühlen und auf die gewünschte Größe schneiden.

Fudgekonfekt – Montblanc Chip

Pralinenrahmen 360x300x12 mm

Rezeptnummer
859

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
01140	**KESSKO Montblanc Chip**	0,800 kg	Montblanc Chip in der Mikrowelle vorsichtig auflösen.
	gezuckerte Kondensmilch	0,620 kg	Kondensmilch erwärmen, ca. 35 °C
19127	**KESSKO Aromaöl Lemone**	0,020 kg	
07007	**KESSKO Mandeln, gestiftet**	0,220 kg	
	Erdbeeren, getrocknet	0,040 kg	
GESAMT	**Fudge**	**1,700 kg**	

Herstellung

- Die aufgelöste Schokolade mit der gezuckerten Kondensmilch mischen, glattrühren und zuletzt das Aromaöl Lemone unterarbeiten.
- Mandeln und Erdbeeren in den Fudge einarbeiten.
- Den Rahmen auf Backpapier legen, Fudge einfüllen, glätten und mit Frischhaltefolie bedecken.
- Das Konfekt für ca. zwei Stunden kühlen und auf die gewünschte Größe schneiden.

Fudgekonfekt – Rheingold Chip

Pralinenrahmen 360x300x12 mm

Rezeptnummer
860

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
01225	**KESSKO Rheingold Chip**	0,920 kg	Rheingold Chip in der Mikrowelle vorsichtig auflösen.
	gezuckerte Kondensmilch	0,720 kg	Kondensmilch erwärmen, ca. 35 °C
08305	**KESSKO Rahmkaramell-Stückchen**	0,070 kg	
	Salzbrezeln, grob gebrochen	0,150 kg	
GESAMT	**Fudge**	**1,860 kg**	

Herstellung

- Die aufgelöste Schokolade mit der gezuckerten Kondensmilch mischen und glattrühren.
- Rahmkaramell-Stückchen und Salzbrezeln, grob gebrochen, in den Fudge einarbeiten.
- Den Rahmen auf Backpapier legen, Fudge einfüllen, glätten und mit Frischhaltefolie bedecken.
- Das Konfekt für ca. zwei Stunden kühlen und auf die gewünschte Größe schneiden.