PRODUKT

Status: 15.10.2020

KESSKO Spezleb

Basismischung zur Herstellung von Lebkuchen-, Honigkuchenteigen und anderen adventlichen Gebäckideen

Art.-Nr. 10132
KESSKO Spezleb

Festliche Akzente setzen – **KESSKO kann's!**

Lebkuchen einfach und sorglos genießen!

„ACRYLAMID
in Backwaren gefunden!“

Mit **KESSKO Spezleb** können Ihnen solche Schlagzeilen egal sein, denn ein zu hoher Acrylamid-Gehalt gehört **mit der neu entwickelten Basismischung** der Vergangenheit an.

Bei starker Erhitzung von kohlenhydratreichen Lebensmitteln entsteht Acrylamid. Es wird hauptsächlich aus Zuckerbausteinen und Asparagin, einem Eiweißbaustein, gebildet. Bei Backwaren gibt es zurzeit einen Richt- und einen Signalwert (Lebkuchen z. B. 500 bzw. 1000 µg/kg).

KESSKO Spezleb schafft mit innovativer Rohstofftechnologie Abhilfe: Ein spezielles Enzym zerstört den Ausgangsstoff des Acrylamids und verringert dessen Konzentration im Lebensmittel sehr deutlich, so dass kein Risiko mehr besteht, selbst den Richtwert zu überschreiten. Genauer: Acrylamid bildet sich vor allem, wenn die Aminosäure Asparagin mit Glucose bei über 120 °C reagiert. Mit dem Enzymbaustein in **KESSKO Spezleb** haben die KESSKO Produktentwickler **eine Lösung entwickelt**, um das Asparagin im Backprozess frühzeitig so zu verändern, dass **kein Acrylamid** entstehen kann. Weder die Backtemperaturen noch die Backzeiten müssen nach unten angepasst werden.

Adventszeit ist Lebkuchenzeit!

Adventliche Schnitten mit KESSKO Spezleb sind rationell herzustellen und der saisonale Renner in jeder Kuchentheke.

Wie einfach das geht?
Das sehen Sie hier:

www.kessko.de/spezleb

KESSKO Spezleb

Basismischung zur Herstellung von adventlichen Lebkuchen-, Honigkuchenteigen (z. B. Printen) und saisonalen Rührmassenvarianten

- mit einer adventlichen Gewürzmischung aus Zimt, Nelken, Koriander, Muskatnuss, Macisblüte, Kardamon, Ingwer, Piment, Anis und Sternanis
- schnelle Verfügbarkeit, da keine Aromareifung bzw. Lagerung des Teiges notwendig
- Lagerfähigkeit des Teiges ca. 4 Wochen (kühl)
- breites Anwendungsgebiet, d.h. viele adventliche Gebäckideen aus einem Produkt
- gute maschinelle Aufarbeitung des Teiges (kein Schmieren)
- kalkulationsfreundlich, da eigene Mehlzugabe

Schon probiert?

Mit KESSKO Schnee-Fix werden Ihre Lebkuchen zu Kunstwerken!

Das anwendungsfreundliche Eischneepulver ist besonders in der Adventszeit ideal, um Lebkuchen nach Wunsch auszudekorieren. Dabei überzeugt KESSKO Schnee-Fix mit einer stabilen Konsistenz.

- ohne zusätzliche Aromen
- gute Deckkraft als Garnierschrift
- vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Baisermassen, Eiweißschäume, Nussecken, Mandelhörnchen und andere Dauergebäcke
- gleichbleibend stabile Aufschlagfähigkeit und hohe Aufschlagtoleranz (kein Überschlagen)
- längere Haltbarkeit im Vergleich zu frisch aufgeschlagenem Hühnereiweiß

Art.-Nr. 11051
2,5 kg im Eimer(chen)

Clean Label

Grundrezept

Honig-/Lebkuchenteig		Rezept 1 (fest)	Rezept 2 (weich)
Art.-Nr.	**Zutat**	**Menge**	**Menge**
	Honig	0,450 kg	0,450 kg
	Wasser	0,250 kg	0,250 kg
10132	**KESSKO Spezleb**	0,750 kg	1,000 kg
	Weinzenmehl Type 550	0,750 kg	0,500 kg
GESAMT	**Honig-/Lebkuchenteig**	**2,200 kg**	**2,200 kg**

Natürlich können Sie aus KESSKO Spezleb statt einer Rührmasse auch traditionellen Lebkuchenteig herstellen.

Herstellung

- Honig mit Wasser auf 45 °C erwärmen (evtl. Honigkristalle müssen aufgelöst sein).
- Mit **KESSKO Spezleb** glattarbeiten.
- Weizenmehl zufügen, bis ein ausrollfähiger Teig entstanden ist.
- Knetzeit ca. 4 Min., Teigruhe mindestens 4 Stunden. Für ein optimales Backergebnis werden 24 Stunden und länger empfohlen.
- Teig 3 mm dick ausrollen, ausstechen, mit Wasser/Milch abstreichen und nach Wunsch mit Mandeln, Nüssen, Belegkirschen, Pistazien etc. dekorieren.
- Nach dem Backen mit Lebkuchen-Glasur abglänzen oder nach dem Auskühlen mit Schokoladen-Kuvertüre überziehen/tunken. Eine längere Weichhaltung wird durch Zugabe von 3-5% Sorbi F erreicht.

Technische Parameter

Backtemperatur: 190-200 °C
Backzeit: ca. 10-15 Min. (bei geöffnetem Zug)

Zu Weihnachten glitzert und funkelt es überall.
Da darf auch der Glanz auf Lebkuchen nicht fehlen:

KESSKO Anwendungstipp!

Lebkuchen-Glasur

Art.-Nr.	Zutat	Menge	Anwendungshinweise
	Lebkuchen-Glasur		
08042	**KESSKO Stärkesirup (Glukose)**	0,500 kg	
	Wasser	0,500 kg	aufkochen
10124	**KESSKO Patissana 92**	0,050 kg	einrühren
GESAMT	**Lebkuchen-Glasur**	**1,050 kg**	

Anwendungshinweis
Die Glasur mit 30-33 °C auf das Gebäck auftragen, ggfs. kurz im Ofen nachtrocknen.

So festlich, nussig und lecker!

Grundrezept Lebkuchen-Schnitte

Rezept für 3 Bleche 60 x 20 cm

Art.-Nr.	Zutat	Menge	Anwendungshinweise
	Masse		
10132	**KESSKO Spezleb**	1,150 kg	Die Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 Min. mit dem Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.
18003	**KESSKO Marzipanrohmasse M0 Premium**	0,350 kg	
	Honig	0,350 kg	
	Rosinen	0,350 kg	
	Weizenmehl	0,230 kg	
	Vollmilch	0,920 kg	
10132	**KESSKO Haselnussfüllung Nussy**	1,150 kg	
GESAMT	**Masse**	**4,850 kg**	

Herstellung

- Die Masse mindestens 3 Stunden abstehen lassen.
- **Das beste Backergebnis wird erzielt, wenn man die Masse im Kessel über Nacht ruhen lässt.**
- Die Masse auf die 3 gefetteten und bemehlten Backbleche geben, glattstreichen.
- Je Blech 150 g grob gestoßene Haselnüsse darüber streuen und anschließend backen.
- Nach dem Backen und Auskühlen mit 100 g **Art.-Nr. 15020 KESSKO Chocovari** filieren.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C Oberhitze/Unterhitze
Backzeit: ca. 20 Min.
(bei geöffnetem Zug)

ANWENDUNGSTIPP – Lebkuchen einmal anders!
Bieten Sie Ihren Kunden eine Alternative zur klassischen Version an.

Liegnitzer Bombe

Herstellung

- Honig- oder Lebkuchenteig 3 mm dick auf 20 x 150 cm ausrollen.
- Teig mit 300 g KESSKO Marzipanmakronenmasse MMB, der 50 g KESSKO Rum 7024 zugegeben wurde, bestreichen.
- 30 g KESSKO Mandeln gehackt, 30 g KESSKO Sultaninen, 15 g KESSKO Orangeat und 15 g KESSKO Zitronat aufstreuen.
- Zu einer Schnecke aufrollen, diese in 2 cm dicke Stücke schneiden und in ca. ø 5 cm Ringen 4 cm hoch backen.
- Nach dem Backen mit KESSKO Schokoladenkuvertüre überziehen und mit grob gehackten Pistazien dekorieren.

Technische Parameter

Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: ca. 12-15 Min.

Klassiker neu aufgelegt!

Printen

Herstellung

- Unter 2.200 g Spezleb-Teig 220 g fein gestoßenen Kandiszucker oder Kandisfarin wirken.
- 2,5-3 mm dick ausrollen und Stücke von 2,5 x 10 cm schneiden
- 15 Min. ruhen lassen, backen, abglänzen.

Dekor

Printen in **Art.-Nr. 07040 KESSKO Haselnuss-kerne grob gehackt und geröstet** drücken und mit KESSKO Schokoladenkuvertüre (Zartbitter, Vollmilch, weiß) überziehen.

Technische Parameter

Backtemperatur: 210-220 °C
Backzeit: ca. 8-10 Min. (schwadenfrei)

Besonders einfach hergestellt!

Pfeffernüsse/Pflastersteine/Moppen/Busserl

Herstellung

- Aus Spezleb-Teig Teigkugeln von 10 g formen und backen.
- Mit **Lebkuchen-Glasur (siehe Grundrezept)** oder KESSKO Fondant-Glasur abglänzen bzw. mit Hagelzucker bestreuen.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 200 °C
Backzeit: 10 Min.

Alternativ

Teig mit fein gehacktem KESSKO Orangeat verfeinern.

Biberle

Herstellung

- Honig- oder Lebkuchenteig 3 mm dick ausrollen.
- Leicht anfeuchten und mit einer mit KESSKO Kirschwasserpaste oder KESSKO Kirschwasser abgeschmeckten Stange aus KESSKO Modelliermarzipanmasse (2 cm ø) belegen, einrollen und anfrieren.
- Mit Wasser besprühen, trapezförmig schneiden und backen.
- Mit KESSKO Lebkuchen-Glasur abglänzen.

Technische Parameter

Backtemperatur: 180-200 °C
Backzeit: 12-15 Min. (Zug offen) mit Unterblech