



REZEPT



## Himbeer-Schokowelle

Fällt ins Auge: Klassiker in schokoladig, cremig-vanillig, anders – mit roten Himbeerstreuseln on top!

Schokoladenschnitte mit Vollmilch-Kaltcreme und Himbeeren.

Mit

- KESSKO Fixfertig für Schoko-Muffins
- KESSKO Instant Bind-o-gel
- KESSKO Dekor Süßpuder
- KESSKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme
- KESSKO Speise-Blattgelatine
- KESSKO Vanille Gold
- KESSKO Fruchtpulver Himbeere



Sommer



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!



Rezeptnummer  
**619**

## Himbeer-Schokowelle

Rezept für 1 Blech à 60 x 20 cm

| Art.-Nr.                  | Zutaten                                  | Menge                 | Anwendungshinweise  |
|---------------------------|--|-----------------------|---|
| <b>Schoko-Muffinmasse</b> |  |                       |   |
| 10248                     | KESSKO Fixfertig für Schoko-Muffins      | 0,450 kg              | Alle Zutaten 4 Min. mit dem groben Besen oder Flachrührer im mittleren Gang laufen lassen.  |
|                           | Vollei                                   | 0,180 kg              |   |
|                           | Speiseöl                                 | 0,180 kg              |   |
|                           | Wasser                                   | 0,090 kg              |   |
| <b>GESAMT</b>             | <b>Schoko-Muffinmasse</b>                | <b>0,900 kg</b>       |   |
| <b>Füllcreme</b>          |  |                       |   |
| 08075                     | KESSKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme | 0,200 kg              | Gelatine einweichen und mit dem Wasser zusammen verrühren. Vanille Gold und Vollmilch-Kaltcreme dazugeben, glattrühren und leicht abkühlen lassen. Anschließend die Sahne unterheben. |
| 08034                     | KESSKO Speise-Blattgelatine (5 Blätter)  | 0,010 kg              |   |
|                           | Wasser, 40-50 °C                         | 0,500 kg              |   |
| 10208                     | KESSKO Vanille Gold                      | 0,030 kg              |   |
|                           | Sahne 33%, geschlagen, ungesüßt.         | 0,500 kg              |   |
| <b>GESAMT</b>             | <b>Füllcreme</b>                         | <b>1,240 kg</b>       |   |
| <b>Weitere Zutaten</b>    |  |                       |   |
|                           | Mürbeteigboden                           | 1 Stk.                |   |
|                           | TK-Himbeeren                             | 0,300 kg              |   |
| 10103                     | KESSKO Instant Bind-o-gel                | 0,005-0,010 kg        |   |
| 08262                     | KESSKO Dekor Süßpuder                    | betriebsübl. anwenden |   |
|                           | Himbeer-Crumble                          | betriebsübl. anwenden |   |

### Herstellung

- Schoko-Muffinmasse auf einen angebackenen Mürbeteigboden aufstreichen.
- TK Himbeeren (in Bind-o-gel gewälzt) verteilen und backen.
- Füllcreme aufstreichen und kämmen, Himbeer Crumble nach eigenem Ermessen darüberstreuen.
- Frische Himbeeren auflegen und mit Dekor Süßpuder absieben.
- Das Blech betriebsüblich in Schnitten einteilen.

### Technische Parameter

#### Muffinmasse

Backtemperatur (Etagenofen):  
190 °C Oberhitze (80%)  
190 °C Unterhitze (80%)

Backzeit:  
ca. 25-30 min (mit geöffnetem Zug)

#### Crumble

Backtemperatur (Etagenofen):  
100 °C

Backzeit:  
ca. 35 min (mit geöffnetem Zug)

### Grundrezept Himbeer Crumble

| Art.-Nr.      | Zutaten                      | Menge           | Anwendungshinweise   |
|---------------|------------------------------|-----------------|--|
|               | Butter                       | 0,500 kg        | Im All-in-Verfahren betriebsüblich zu Streuseln verarbeiten. |
|               | Zucker                       | 0,500 kg        |  |
|               | Mehl                         | 0,700 kg        |  |
|               | Vollei                       | 0,070 kg        |  |
| 26096         | KESSKO Fruchtpulver Himbeere | 0,080 kg        |  |
| <b>GESAMT</b> | <b>Himbeer Crumble</b>       | <b>1,850 kg</b> |  |

