



## Bianco Banana Monkey

Zutaten	Menge	Anwendung
<b>KESSKO</b> Bianco di Celestiale	1.500 g	
Wasser, heiß, mind. 80°C	2.500 g	
<b>KESSKO</b> Fruchtpaste Banane	80 g	
<b>KESSKO</b> Crema Kesskotella	650 g	
<b>KESSKO</b> Walnüsse, karamelisiert	150 g	
Bananenchips, grob gehackt	150 g	mischen
<b>KESSKO</b> Bianco de Celestiale mit Wasser und Paste aufmischen und mindestens 20 Minuten quellen lassen. Masse wie üblich frieren, bei der Entnahme den hergestellten Marmorierer unterarbeiten. Die Schale abschließend nach eigener Vorstellung dekorieren.		
<u>Dekotipp:</u> <b>KESSKO</b> Weiße Schokolade mit Bananenchips und <b>KESSKO</b> karamellisierten Walnüssen		



Unser exklusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Kompetenz in süßen Spezialitäten.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.



## Black Mamba

Zutaten	Menge	Anwendung
Milch 3,5 %	3.000 g	
Zucker	660 g	
Sahne 32 %	200 g	
<b>KESSKO</b> Cremosa 100	300 g	
<b>KESSKO</b> Black Mamba	170 g	
<b>KESSKO</b> Amarena Marmorierer		
<b>KESSKO</b> Popping Candy-Kirsch		Nach Geschmack
Alle Zutaten aufmixen und quellen lassen. Eismix wie üblich frieren, bei der Entnahme den Marmorierer und Popping Candy-Kirsch unterarbeiten. Die Schale abschließend nach eigener Vorstellung dekorieren.		
<u>Dekotipp:</u> <b>KESSKO</b> Dunkle Schokoladenkuvertüre Bonn oder Rheinperle mit Popping Candy-Kirsch.		



Unser exklusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Kompetenz in süßen Spezialitäten.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.



## Dark Chocolate Cookie Dough

Zutaten	Menge	Anwendung
<b>KESSKO</b> Nero de Celestiale	1.500 g	
Wasser, heiß, mind. 80°C	2.500 g	
<b>KESSKO</b> Dextrose	150 g	
<b>KESSKO</b> Cookie Dough Mix	1.000 g	
Butter oder Margarine	250 g	
Wasser	100 g	Teig im All-In-Verfahren herstellen
<b>KESSKO</b> Vollmilch		
Schokolade- Nugat-Splits	400 g	Kurz vor Ende der Teigbildung dazu geben
<b>KESSKO</b> Nero de Celestiale mit Wasser und Dextrose aufmischen und mindestens 20 Minuten quellen lassen. Masse wie üblich frieren, bei der Entnahme den hergestellten <b>KESSKO</b> Cookie Dough grob darüberbröseln. Die Schale abschließend nach eigener Vorstellung dekorieren.		
<u>Dekotipp:</u> <b>KESSKO</b> Dunkle Schokoladenkuvertüre Bonn oder Rheinperle mit Cookie Dough-Streusel		



Unser exklusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Kompetenz in süßen Spezialitäten.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.



## Salty Peanut Caramel

Zutaten	Menge	Anwendung
<b>KESSKO</b> Oro de Celestiale	1.500 g	
Wasser, heiß, mind. 80°C	2.500 g	
<b>KESSKO</b> Erdnusspaste	300 g	
<b>KESSKO</b> Crema Kesskotella	500 g	
Erdnüsse, gesalzen	250 g	mischen
<b>KESSKO</b> Oro de Celestiale mit Wasser und Paste aufmixen und mindestens 20 Minuten quellen lassen. Masse wie üblich frieren, bei der Entnahme den hergestellten Marmorierer unterarbeiten. Die Schale abschließend nach eigener Vorstellung dekorieren.		
<u>Dekotipp:</u> Isomalt mit <b>KESSKO</b> Rahmcaramelstückchen MZ und gesalzenen Erdnüssen.		



Unser exklusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Kompetenz in süßen Spezialitäten.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.