Rezeptidee

aus unserem Backstudio

Panna Cotta-Erdbeer Roulade

Zutaten	Menge	Anwendung
<u>Rouladen:</u> **KESSKO** FF für Rouladen Wasser Vollei	 2.000 g 200 g 1.600 g	 Masse im All-In-Verfahren herstellen, 7 – 10 Minuten im schnellen Gang aufschlagen, die Menge reicht für **7 x 60/40er** Rouladen.
<u>Sahne pro Roulade:</u> **KESSKO** FF Panna Cotta Wasser Sahne, geschlagen **KESSKO** FF Erdbeere Wasser Sahne, geschlagen	 80 g 100 g 380 g 80 g 100 g 380 g	 Panna Cotta mit Wasser glatt rühren, dann die geschlagene Sahne wie üblich unterheben, genauso wird mit der-Erdbeersahne verfahren.
<u>Fruchtfüllung (Mehrfachansatz):</u> Erdbeeren TK **KESSKO** Bind-O-Gel Zucker	 1.000 g 100 g 200 g	Erdbeeren über Nacht auftauen lassen, mit dem Schneebesen durchrühren und mit **KESSKO** Bind-o-Gel und Zucker andicken und verwenden.
<u>Herstellung:</u> Die Rouladen herstellen und auskühlen lassen, die Fruchtfüllung auf die Längsseite der Vorderkante dressieren, die angerührten Sahnestände im Wechsel auf der Roulade verteilen und glatt streichen. Die Roulade aufrollen und spannen. Nach der Kühlphase von 1,5 Stunden in betriebsübliche Größe schneiden und nach Wunsch dekorieren.		

Laktosefrei * Laktose unter 0,1 % — Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.

Gelato di Celestiale Kessko — Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.

Kessko Bio — Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

Rezeptidee

aus unserem Backstudio

Panna Cotta-Heidelbeer Roulade

Zutaten	Menge	Anwendung
<u>Rouladen:</u> **KESSKO** FF für Roulade Wasser Vollei	 2.000 g 200 g 1.600 g	 Masse im All-In-Verfahren herstellen, 7 – 10 Minuten im schnellen Gang aufschlagen, die Menge reicht für **7 x 60/40er** Rouladen.
<u>Sahne pro Roulade:</u> **KESSKO** FF Panna Cotta Wasser Sahne, geschlagen **KESSKO** FF Heidelbeer Bottermelk Wasser Sahne, geschlagen	 80 g 100 g 380 g 80 g 100 g 380 g	 Panna Cotta mit Wasser glatt rühren, dann die geschlagene Sahne wie üblich unterheben, genauso wird mit der Heidelbeer Bottermelksahne verfahren.
<u>Fruchtfüllung (Mehrfachansatz):</u> Heidelbeeren, Konserve **KESSKO** Bind-O-Gel Zucker	 1.000 g 100 g 200 g	 Heidelbeeren samt Saft mit dem Schneebesen durchrühren und mit **KESSKO** Bind-o-Gel und Zucker abbinden und verwenden.
<u>Herstellung:</u> Die Rouladen herstellen und auskühlen lassen, die Fruchtfüllung auf die Längsseite der Vorderkante dressieren, die angerührten Sahnestände im Wechsel auf der Roulade verteilen und glatt streichen. Die Roulade aufrollen und spannen. Nach der Kühlphase von 1,5 Stunden in betriebsübliche Größe schneiden und nach Wunsch dekorieren.		

Laktosefrei * Laktose unter 0,1 % — Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.

Gelato di Celestiale Kessko — Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.

Kessko Bio — Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

Rezeptidee

aus unserem Backstudio

Panna Cotta Rhabarber-Erdbeer Roulade

Zutaten	Menge	Anwendung
<u>Rouladen:</u>		
KESSKO FF für Rouladen	1.000 g	Masse im All-In-Verfahren herstellen, 7 – 10 Minuten im schnellen Gang aufschlagen, die Menge reicht für **7 x 60/40er** Rouladen.
Vollei	1.000 g	
Zucker	70 g	
Kakao	70 g	
<u>Sahne pro Roulade:</u>		
KESSKO FF Panna Cotta	80 g	Panna Cotta mit Wasser glatt rühren, dann die geschlagene Sahne wie üblich unterheben, genauso wird mit der Rhabarber-Erdbeersahne verfahren.
Wasser	100 g	
Sahne, geschlagen	380 g	
KESSKO FF Rhabarber-Erdbeere	80 g	
Wasser	100 g	
Sahne, geschlagen	380 g	
<u>Fruchtfüllung (Mehrfachansatz):</u>		Frischen Rhabarber putzen und würfeln. Weißwein mit Wasser, Gewürzen und Zucker aufkochen, den gewürfelten Rhabarber kurz darin blanchieren. Nach dem Auskühlen die Flüssigkeit mit **KESSKO** Bind-o-Gel und Zucker andicken. (Rezeptur nach Grundrezept). Anschließend den blanchierten Rhabarber unterheben.
Frischer Rhabarber (Alternativ: TK)	2.500 g	
Trockener Weißwein	1.000 g	
Wasser	1.000 g	
KESSKO Kesskovanill	Prise	
KESSKO Zitrone in Zucker	50 g	
Kristallzucker	400 g	

<u>Herstellung:</u>
Die Rouladen herstellen und auskühlen lassen, die Fruchtfüllung auf die Längsseite der Vorderkante dressieren, die angerührten Sahnestände im Wechsel auf der Roulade verteilen und glatt streichen. Die Roulade aufrollen und spannen. Nach der Kühlphase von 1,5 Stunden in betriebsübliche Größe schneiden und nach Wunsch dekorieren.

Laktosefrei * Laktose unter 0,1 % — Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.

Gelato di Kessko Celestiale — Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.

Kessko Bio — Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

Rezeptidee

aus unserem Backstudio

Panna Cotta-Aprikosen Roulade

Zutaten	Menge	Anwendung
<u>Rouladen:</u>		
KESSKO FF für Rouladen	1.000 g	Masse im All-In-Verfahren herstellen, 7 – 10 Minuten im schnellen Gang aufschlagen, die Menge reicht für **7 x 60/40er** Rouladen.
Vollei	1.000 g	
Zucker	70 g	
Kakao	70 g	
<u>Sahne pro Roulade:</u>		
KESSKO FF Panna Cotta	80 g	Panna Cotta mit Wasser glatt rühren, dann die geschlagene Sahne wie üblich unterheben, genauso wird mit der Aprikosensahne verfahren.
Wasser	100 g	
Sahne, geschlagen	380 g	
KESSKO FF Aprikose	80 g	
Wasser	100 g	
Sahne, geschlagen	380 g	
<u>Fruchtfüllung (Mehrfachansatz):</u>		
Aprikosen, Konserve	1.000 g	Aprikosen, ablaufen lassen und grob hacken, zusammen mit dem Saft, mit einem Schneebesen durchrühren, mit **KESSKO** Bind-o-Gel und Zucker abbinden und verwenden.
KESSKO Bind-O-Gel	100 g	
Zucker	200 g	

<u>Herstellung:</u>
Die Rouladen herstellen und auskühlen lassen, die Fruchtfüllung auf die Längsseite der Vorderkante dressieren, die angerührten Sahnestände im Wechsel auf der Roulade verteilen und glatt streichen. Die Roulade aufrollen und spannen. Nach der Kühlphase von 1,5 Stunden in betriebsübliche Größe schneiden und nach Wunsch dekorieren.

Laktosefrei * Laktose unter 0,1 %
Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.

Gelato di Celestiale Kessko
Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.

Kessko Bio
Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

Rezeptidee

aus unserem Backstudio

Panna Cotta Cassis Omelette

Zutaten	Menge	Anwendung
Masse (1/2 Grundrezept):		Alles 7-9 min. im All-In-Verfahren, bei hoher Geschwindigkeit in der Maschine aufschlagen. Litergewicht: 360g
KESSKO FF für Rouladen	500 g	
Vollei	400 g	
Wasser	50 g	
Sahne:		Panna Cotta Sahne mit Wasser glatt rühren, dann die geschlagene Sahne wie üblich unterheben.
KESSKO FF für Panna Cotta Sahne	200 g	
Wasser	250 g	
Sahne, geschlagen	1.000 g	
Sahne:		Wie Panna Cotta Sahne.
KESSKO FF für Schwarze Johannisbeere S.	200 g	
Wasser	250 g	
Sahne, geschlagen	1.000 g	

Herstellung: Den Biskuit mit dem Spritzbeutel und Lochtülle leicht oval auf Backpapier dressieren, dann heiß und kurz backen, nach dem Backen sofort vom Blech ziehen um ein Trocknen der Omeletten zu verhindern. Diese halbieren, einen Zweikammerbeutel mit jeweils einer Sahnesorte pro Kammer füllen und mit einer Sterntülle, ähnlich Baisenocken, auf eine Omelettenhälfte dressieren. Die zweite Hälfte schräg auflegen und leicht andrücken, nach einer Kühlphase von ca. 1,5 Stunden die Omeletten mit **KESSKO** Süßem Schnee dünn absieben und ggf. noch mit Frischobst verzieren.

Etagenofen: Backtemperatur: Oberhitze 240°C, Unterhitze 240 °C, mit Dampf, Zug zu
Backzeit: ca. 5-6 min. (je nach Größe)

Laktosefrei * Laktose unter 0,1 % — Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.

Gelato di Celestiale Kessko — Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.

Kessko Bio — Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

Rezeptidee

aus unserem Backstudio

Panna Cotta Erdbeer Sahne
4 x 22cm Ø

Zutaten	Menge	Anwendung
<u>Masse:</u>		
KESSKO Rührmassen Mandel	500 g	Alles 3 min. im All-In-Verfahren, bei mittlerer Geschwindigkeit, in der Maschine glatt arbeiten.
Vollei	250 g	
Speiseöl	250 g	
Wasser	25 g	
KESSKO Celestiale Pistazienpaste Festa	50 g	
<u>Sahne:</u>		Panna Cotta mit Wasser glatt rühren, dann die geschlagene Sahne wie üblich unterheben. Genauso wird mit der Erdbeersahne verfahren.
KESSKO FF für Panna Cotta Sahne	200 g	
Wasser	250 g	
Sahne, geschlagen	1.000 g	
KESSKO FF für Erdbeersahne	200 g	
Wasser	250 g	
Sahne, geschlagen	1.000 g	
<u>Spiegelmasse:</u>		Sahnestand in sehr heißes Wasser einrühren, abkühlen lassen, danach verarbeiten.
KESSKO FF für Erdbeersahne, abgesiebt	150 g	
Wasser, heiß	300 g	

<u>Herstellung</u>:
Masse mit dem Spritzbeutel auf die 22 cm Ø Ringe verteilen (260 g) und backen. Nach dem Auskühlen, einen Mürbeteigboden mit **KESSKO** Backfrucht Aprikose bestreichen und einen Boden aufkleben, diesen mit einem geölten und gezuckerten Ring umstellen. Halbe Erdbeeren, mit der Schnittfläche nach außen, an den Ring stellen. Beide Sahnesorten abwechselnd einfüllen und mit einem Löffel marmorien, glatt streichen und kühlen. Den Spiegel, nach einer Kühlphase von ca. 1,5 Stunden, aufziehen, erstarren lassen und nach Wunsch dekorieren.

Etagenofen: Backtemperatur: Oberhitze 180°C, Unterhitze 180 °C
Konvektomat Backtemperatur: 140°-150°C
Backzeit: ca. 20 min. (je nach Größe)

Laktosefrei * Laktose unter 0,1 %
Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.

Gelato di Celestiale Kessko
Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.

Kessko Bio
Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

Rezeptidee

aus unserem Backstudio

Panna Cotta Mango
Sahnetorte 5 x 14cm Ø

Zutaten	Menge	Anwendung
<u>Masse:</u> **KESSKO** FF für Rührmassen Mandel Vollei Speiseöl Wasser **KESSKO** Celestiale Pistazienpaste Festa	 380 g 190 g 190 g 20 g 40 g	Alles 3 min. im All-In-Verfahren, bei mittlerer Geschwindigkeit, in der Maschine glatt arbeiten.
<u>Sahne:</u> **KESSKO** FF für Panna Cotta Sahne **KESSKO** FF für Mango Bottermelk Sahne Wasser Sahne, geschlagen	100 g 100 g 250 g 1.000 g	Beide Sahnestände trocken mischen, mit Wasser und glatt rühren, zuletzt die geschlagene Sahne wie üblich unterheben.
<u>Spiegelmasse (Mehrfachansatz):</u> **KESSKO** Mango Bottermelk Sahne Wasser, heiß	100 g 50 g	Fruchtstücke aussieben, in heißem Wasser glatt rühren, abkühlen lassen, mit einem Löffel durchrühren und verwenden.
Herstellung: Masse mit dem Spritzbeutel auf die 14 cm Ø Ringe verteilen (160 g) und backen. Nach dem Auskühlen, die Panna Cotta Mangosahne einfüllen und glatt streichen. Den Spiegel, nach einer Kühlphase, aufziehen, erstarren lassen und nach Wunsch dekorieren.		
Etagenofen: Backtemperatur: Oberhitze 180°C, Unterhitze 180 °C **Konvektomat** Backtemperatur: 140°-150°C **Backzeit:** ca. 20 min. (je nach Größe)		

Laktosefrei * Laktose unter 0,1 %
Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.

Gelato di Celestiale Kessko
Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.

Kessko Bio
Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

Rezeptidee

aus unserem Backstudio

Panna Cotta Pistazien Torte
4 x 22cm Ø

Zutaten	Menge	Anwendung
Masse:		
KESSKO Rührmassen Mandy	500 g	Alles 3 min. im All-In-Verfahren, bei mittlerer Geschwindigkeit, in der Maschine glatt arbeiten.
Vollei	250 g	
Speiseöl	250 g	
Wasser	25 g	
KESSKO Celestiale Pistazienpaste Festa	50 g	
Sahne:		FF fürPanna Cotta mit Wasser glatt rühren, dann die geschlagene Sahne wie üblich unterheben.
KESSKO Panna Cotta Sahne	400 g	
Wasser	500 g	
Sahne, geschlagen	2.000 g	
KESSKO Celestiale Pistazienpaste Festa	30 g	mit 1.000 g Panna Cotta Sahne vermischen.
Sahnestandspiegel:		
KESSKO Neutralsahne	70 g	Neutralsahne in sehr heißes Wasser einrühren, Pistazienpaste Festa und flüssige Sahne dazugeben und glatt rühren, danach zügig verarbeiten.
Wasser, heiß	70 g	
Sahne, flüssig	450 g	
KESSKO Celestiale Pistazienpaste Festa	20 g	

Herstellung:
Masse mit dem Spritzbeutel auf die 22 cm Ø Ringe verteilen (260 g) und backen. Nach dem Auskühlen, einen Mürbeteigboden mit **KESSKO** Backfrucht Aprikose bestreichen und einen Boden aufkleben, diesen mit einem geölten und gezuckerten Ring umstellen, die Pistazien Panna Cottasahne tupfenförmig auf den Boden dressieren und anfrieren, Restsahne einfüllen und glatt streichen. Den Spiegel, nach einer Kühlphase, aufziehen, erstarren lassen und nach Wunsch dekorieren.

Etagenofen: Backtemperatur: Oberhitze 180°C, Unterhitze 180 °C
Konvektomat Backtemperatur: 140°-150°C
Backzeit: ca. 20 min. (je nach Größe)

Laktosefrei * Laktose unter 0,1 % — Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.

Gelato di Celestiale Kessko — Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.

Kessko Bio — Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

Rezeptidee

aus unserem Backstudio

Panna Cotta Torte mit
Crema Gianduja Croccante
5 x 14cm Ø

Zutaten	Menge	Anwendung
Masse:		
KESSKO FF füe Rührmassen Mandy	380 g	Alles 3 min. im All-In-Verfahren, bei
Vollei	190 g	mittlerer Geschwindigkeit, in der Maschine
Speiseöl	190 g	glatt arbeiten.
Wasser	20 g	
KESSKO Celestiale Pistazienpaste Festa	40 g	
Sahne:		
KESSKO Panna Cotta Sahne	200 g	Beide Sahnestände trocken mischen, mit
Wasser	250 g	Wasser und glatt rühren, zuletzt die
Sahne, geschlagen	1.000 g	geschlagene Sahne wie üblich unterheben.
KESSKO Celetiale Crema Gianduja Croccante	60 g	einstrudeln

Herstellung:
Masse mit dem Spritzbeutel auf die 14 cm Ø Ringe verteilen (160 g) und backen. Nach dem Auskühlen, Crema Gianduja Croccante in die Panna Cottasahne einstrudeln, einfüllen und glatt streichen. Den Spiegel mit leicht erwärmter **KESSKO** Schokocreme, nach einer Kühlphase, aufziehen, erstarren lassen und nach Wunsch dekorieren .

Etagenofen: Backtemperatur: Oberhitze 180°C, Unterhitze 180 °C
Konvektomat Backtemperatur: 140°-150°C
Backzeit: ca. 20 min. (je nach Größe)

Laktosefrei * Laktose unter 0,1 % — Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.

Gelato di Celestiale Kessko — Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.

Kessko Bio — Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

Rezeptidee

aus unserem Backstudio

Pavlova Panna Cotta
Cassis 3 x 22 Ø

Zutaten	Menge	Anwendung
Baiser:		
KESSKO Schneefix	40 g	Schneefix mit Wasser verrühren, Salz und Kesskovanill dazugeben, mit 1/3 des Zuckers aufschlagen. Konsalin hinzugeben sowie einen weiteren Zuckeranteil und das Weizenpuder, dann den Restzucker. Alles zusammen zu einem sahnigen Schnee schlagen. Zuletzt werden die Schokosplitter und die Nüsse unter gehoben.
Wasser	250 g	
Zucker	550 g	
KESSKO Konsalin	5 g	
Weizenpuder	30 g	
KESSKO Vanill	Prise	
Salz	Prise	
KESSKO Schokoladensplitter HBD, dragiert	50 g	
KESSKO Haselnusskerne, gebr., unger.	50 g	
Sahne:		Panna Cotta mit Wasser glatt rühren, dann die geschlagene Sahne wie üblich unterheben.
KESSKO Panna Cotta Sahne	150 g	
Wasser	190 g	
Sahne, geschlagen	750 g	
Sahne:		Wie Panna Cotta Sahne.
KESSKO FF Schwarze Johannisbeere	150 g	
Wasser	190 g	
Sahne, geschlagen	750 g	

Herstellung: Den Baiser mit der Lochtülle im Durchmesser 22 cm Ø auf Backpapier dressieren, für den äußeren Rand 3 Ringe übereinandersetzen und diese mit einem nassen Löffel innen glätten und wie unten beschrieben backen. Am nächsten Tag, nach dem Auskühlen, dünn mit **KESSKO** Weißer Schokolade, Montblanc oder Cortina auspinseln. Einen Teil Schwarze Johannisbeersahne in die Baiserform streichen, darüber einen Teil Panna Cotta Sahne streichen. Die restliche Sahne in einen Zweikammerbeutel, jeweils eine Sahnesorte pro Kammer, füllen und mit einer St. Honore´Tülle, zopfähnlich dressieren. Nach einer Kühlphase von ca. 1,5 Stunden die Pavlova mit Frischobst verzieren.

Etagenofen: Backtemperatur: Oberhitze 120°C, Unterhitze 120 °C mit Unterblech
Backzeit: ca. 80 min. (je nach Größe), Zug geöffnet, danach im ausgeschalteten Ofen, weitere 6-8 Stunden lassen, je nach gewünschter Farbe und innerer Konsitenz.

Laktosefrei * Laktose unter 0,1 % — Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.

Gelato di Kessko Celestiale — Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.

Kessko Bio — Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

Rezeptidee

aus unserem Backstudio

Panna-Cotta Waldfrucht Sahneschnitte

(1 x 60 cm x 20 cm)

Zutaten	Menge	Anwendung
<u>Waldfruchtsahne:</u>		
KESSKO FF für Waldfruchtsahne	100 g	
Wasser, kalt	125 g	Zusammen glatt verrühren.
Sahne, geschlagen, ungesüßt	500 g	Unterheben.
<u>Panna-Cotta Sahne:</u>		
KESSKO FF für Panna-Cotta Sahne	100 g	
Wasser, kalt	125 g	Zusammen glatt verrühren.
Sahne, geschlagen, ungesüßt	500 g	Unterheben.
<u>Erdbeerspiegel</u>		
KESSKO FF für Erdbeersahne	100 g	Heißes Wasser mit durchgesiebtem Sahnefond
Wasser (mind. 80°C)	200 g	zusammen verrühren.

<u>Herstellung:</u>
Einen angebackenen Mürbeteigboden mit **KESSKO** Aprikosen-Backfrucht bestreichen und
Eine helle-Biskuitlage (hergestellt aus **KESSKO** FF für Rouladen) auflegen.
Waldfruchtsahne diagonal aufdressieren, kühlen und anschließend Panna-Cotta Sahne darüber geben und glatt streichen (kühl lagern).
Ausgekühlten Erdbeerspiegel auftragen und mit frischen Beerenfrüchten ausgarnieren.

Laktosefrei * Laktose unter 0,1%
Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.

Gelato di Kessko Celestiale
Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.

Kessko Bio
Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

Rezeptidee

aus unserem Backstudio

Ananas Panna Cotta Sahneschnitte auf Nussboden

Zutaten	Menge	Anwendung
Masse:		
KESSKO FF für Rührmassen Spezial	500 g	Alle Zutaten im All-In-Verfahren 4 min. im langsamen Gang mit dem groben Besen oder Flachrührer verrühren.
Vollei	270 g	
Speiseöl	200 g	
KESSKO Haselnusskerne, gehackt, geröstet	100 g	Zuletzt mit unterlaufen lassen
Ananas, aus der Dose, abgetropft	500 g	
Sahne:		
KESSKO FF für Panna Cottasahne	100 g	Panna Cotta und Ananassahne trocken mischen, mit Wasser glatt rühren, dann die geschlagene Sahne wie üblich unterheben.
KESSKO FF für Ananassahne	100 g	
Wasser	250 g	
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g	
Sahnestandspiegel: Mehrfachansatz		
Sahne, flüssig	250 g	Neutralsahne in heißem Wasser glatt rühren, flüssige Sahne dazugeben, ebenfalls glattrühren und zügig verarbeiten.
KESSKO Neutralsahne	40 g	
Wasser	40 g	

Herstellung:
Die Masse gleichmäßig in einem 60/20er Blech verteilen und glatt streichen, die abgetropften Ananasstücke auf der Masse verteilen und backen. Nach dem Auskühlen die Sahne auf dem Boden verteilen, glatt streichen und kühlen, die Spiegelmasse in gewünschter Stärke aufziehen. Die Schnitte betriebsüblich einteilen und nach eigenem Geschmack verzieren.

Laktosefrei * Laktose unter 0,1%
Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.

Gelato di Celestiale Kessko
Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.

Kessko Bio
Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de