

KESSKO®
1905

KUVERTÜRE
MADE BY KESSKO



KESSKO®
1905



FÜR ALLE
CHOCOHOLICS!



®

1905

SCHOKOLADE -

Wenn's um süße Highlights geht, führt kein Weg an ihr vorbei:

Schokolade! Schon in den 50ern haben wir angefangen, Kuvertüren, Schokoladen- und Kakaomassen, Kakaobutter und Kakaopulver herzustellen – und wir sind seitdem nicht stehen geblieben. Statt Stillstand gibt's bei uns Feintuning nonstop, damit am Ende genau das rauskommt, was du brauchst.

Und jetzt kommt's: Wir gehören zu den wenigen in Deutschland, die Rohkakao überhaupt noch selbst verarbeiten. Heißt konkret: Wir holen die Bohnen direkt aus dem Ursprungsland zu uns nach Bonn. Dort geht's sofort weiter – unter anderem in unserer eigenen Rösterei. Ja, richtig gelesen: Wir rösten selbst! So haben wir den vollen Geschmack im Griff und können genau das liefern, was du dir wünschst.

**Von der Bohne bis zur Tafel – alles aus einer Hand.
Und aus vollem Herzen.**



K
1905



DUNKLE

SCHOKOLADENKUVERTÜREN

MIT NATÜRLICHER BOURBON-VANILLE

K
1905



Art. Nr. F01045002 | 12,5 kg Karton
BONN BLOCK 58/42/38

Schokoladenkuvertüre

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: dunkel, mind. 58% Kakao
Geschmack: zartbitter, feinherb
Fließfähigkeit: Standard

**BLOCK
ODER
CHIP
?**



Art. Nr. F01051001 | 12,5 kg Karton
BONN CHIP 58/42/38

Schokoladenkuvertüre, Chipform
schmilzt gut auf – leicht auflösbar

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: dunkel, mind. 58% Kakao
Geschmack: zartbitter, feinherb
Fließfähigkeit: Standard



Art. Nr. F01134001 | 12,5 kg Karton
RHEINPERLE CHIP 62/37/45

Schokoladenkuvertüre, Chipform
schmilzt gut auf – leicht auflösbar

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: dunkel, mind. 62% Kakao
Geschmack: zartbitter, leicht buttrig, herb
Fließfähigkeit: sehr dünnflüssig

- Überzugsmaschinen geeignet (besonders hohe Fließfähigkeit)
- geringerer Materialeinsatz (dünner Auftrag, weniger Rückstände in der Maschine)



Art. Nr. F01037001 | 6,25 kg Karton
ARRIBA CHIP 65/35/44

extra feine Edel-Schokoladenkuvertüre, Chipform
schmilzt gut auf – leicht auflösbar

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: dunkel, mind. 65% Kakao
Geschmack: fein edel herb
Fließfähigkeit: dickflüssig



Art. Nr. F01246001 | 6,25 kg Karton
KOBLENZ CHIP 59/40/40

feine Schokoladenkuvertüre, Chipform
schmilzt gut auf – leicht auflösbar

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: dunkel, mind. 59% Kakao
Geschmack: zartbitter, intensiv, würzig
Fließfähigkeit: dünnflüssig



Art. Nr. F01038001 | 6,25 kg Karton
PRESTIGE CHIP 72/28/43

feine Bitter-Schokoladenkuvertüre, Chipform
schmilzt gut auf – leicht auflösbar

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: dunkel, mind. 72% Kakao
Geschmack: fein edel herb, intensiv
Fließfähigkeit: dickflüssig



Art. Nr. F01089001 | 12,5 kg Karton

LINDAU BLOCK

Vollmilch-Schokoladenkuvertüre

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: extra hell, 30% Kakao
Geschmack: milchig-schokoladig
Fließfähigkeit: dickflüssig



Art. Nr. F01068001 | 12,5 kg Karton

LINDAU CHIP

Vollmilch-Schokoladenkuvertüre, Chipform
schmilzt gut auf – leicht auflösbar

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: extra hell, 30% Kakao
Geschmack: milchig-schokoladig
Fließfähigkeit: dickflüssig



Art. Nr. F01185001 | 12,5 kg Karton

LINDAU SPEZIAL CHIP

Vollmilch-Schokoladenkuvertüre, Chipform
schmilzt gut auf – leicht auflösbar

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: extra hell, 34% Kakao
Geschmack: milchig-schokoladig
Fließfähigkeit: dünnflüssig



Art. Nr. F01257001 | 6,25 kg Karton

MAINAU CHIP

feine Vollmilch-Schokoladenkuvertüre, Chipform
schmilzt gut auf – leicht auflösbar

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: hell, 35% Kakao
Geschmack: fein milchig-schokoladig
Fließfähigkeit: Standard





WEIßE SCHOKOLADE

MIT NATÜRLICHER BOURBON-VANILLE

K
1905



Art. Nr. F01010002 | 12,5 kg Karton

CORTINA BLOCK

weiße Schokolade

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: creme-weiß, 29% Kakao

Geschmack: feiner, süßer Milchgeschmack

Fließfähigkeit: dickflüssig



Art. Nr. F01011001 | 12,5 kg Karton

CORTINA CHIP

weiße Schokolade, Chipform
schmilzt gut auf – leicht auflösbar

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: creme-weiß, 29% Kakao

Geschmack: feiner, süßer Milchgeschmack

Fließfähigkeit: dickflüssig



Art. Nr. F01140001 | 6,25 kg Karton

MONTBLANC CHIP

weiße Schokolade, Chipform
schmilzt gut auf – leicht auflösbar

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: creme-weiß, 32% Kakao

Geschmack: feiner, süßer Milchgeschmack

Fließfähigkeit: Standard

Weißer Schokolade ist hell, weil sie statt Kakaomasse die edle Kakaobutter enthält – das zartschmelzende Fett der Kakaobohne. In Kombination mit Milchpulver sorgt sie für die cremige Farbe und den mild-süßen Geschmack. Ein Genuss für alle, die's sanft lieben!

SCHOKO- SPEZIALITÄTEN



Art. Nr. F01225001 | 6,25 kg Karton

RHEINGOLD CHIP

weiße Karamellschokolade, Chipform

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: goldig-beige, mind. 33,5% Kakao

Geschmack: milchig-karamellig, mit einer Spur Salz

Fließfähigkeit: dünnflüssig



Art. Nr. F01141001 | 6,25 kg Karton

DARK MILK CHIP 50/28/40

dunkle Vollmilch-Schokoladenkuvertüre, Chipform
schmilzt gut auf – leicht auflösbar

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: halbdunkel, mind. 50% Kakao

Geschmack: fein edel herb, mit zarter Kakaonote

Fließfähigkeit: Standard



K
1905

KAKAO SPEZIALITÄTEN



Art. Nr. F01023002 | 5 kg Karton

KAKAOMASSE CHIP

Chipform
schmilzt gut auf – leicht auflösbar

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: dunkel, 53% Kakaobutter

ANWENDUNG:

Kakaomassenanteilerhöhung bei Schokoladen,
Schokoladeneis



Art. Nr. F10025001 | 5 kg Sack

KAKAOPULVER 20/22, DUNKEL, ALKALISIERT

Pulverform
schwach entölt, alkalisiert

EIGENSCHAFTEN:

Farbton: dunkel, 20–22% Kakaobutter

ANWENDUNG:

Massen, Cremes, Speiseeis, Pralinen, abge-
siebt als Dekor



Art. Nr. F01008003 | 3 kg Karton

KAKAONIBS, MITTEL

Kakaobohnen, geröstet
Farbton: dunkel, 100% geröstete Kakaobohnen

EIGENSCHAFTEN:

Geschmack: herb, arteigen

ANWENDUNG:

Bruchschokolade, Pralinenfüllung, Crunch in
Gebäcken, als Streusel oder Topper

K
1905



WISSEN
WIE'S
RICHTIG GEHT



K[®]
1905

KNOW-HOW FÜR PROFIS

Temperieren und Vorkristallisieren

Das Temperieren der Schokoladenkuvertüre beginnt mit dem Auflösen. Das Auflösen wird beschleunigt, wenn klein gehackte Schokoladenkuvertüre oder Schokoladenkuvertüre in Chipform verwendet werden.

AUFLÖSETEMPERATUREN

Dunkle Schokoladenkuvertüre:

ca. 45–50 °C

Vollmilch-Schokoladenkuvertüre und weiße Schokolade:

ca. 40–45 °C

Aufgelöst wird z. B. im

- Temperiergerät
- Wärmeschrank
(trockene Wärme ohne Ventilation, Verkrustungsgefahr)
- Mikrowellenherd (halbe Leistung)
(ca. 3 kg gehackte Schokoladenkuvertüre in Intervallen auflösen)

Die 40–50 °C heiße, aufgelöste Schokoladenkuvertüre wird danach durch eine der Methoden auf die richtige Verarbeitungstemperatur gebracht.





1. TABLIER-METHODE

2/3 der aufgelösten Schokoladenkuvertüre mit dem Spachtel/der Palette solange auf einer Marmorplatte ausstreichen und zusammennehmen, bis die Schokoladenkuvertüre eine dickflüssige Konsistenz und eine Temperatur von ca. 26–28 °C erreicht hat. Die tablierte Schokoladenkuvertüre mit der noch warmen mischen und gut durchrühren (Schlagen/Lufteinschluss vermeiden).

2. IMPF-METHODE



Ca. 40 % fein gehackte Schokoladenkuvertüre oder KESSKO Chips mit der aufgelösten Schokoladenkuvertüre (40–50 °C) mischen und gut umrühren (nicht schaumig rühren). Je nach Temperatur mehr oder weniger gehackte Schokoladenkuvertüre/-Chips zugeben. Durch leichtes Nachwärmen oder durch Zugabe von warmer Schokoladenkuvertüre kann zu kalte Schokoladenkuvertüre auf die richtige Verarbeitungstemperatur von ca. 30–33 °C gebracht werden.

3. DIREKT-TEMPERIER-METHODE (MIKROWELLE)

Die fein gehackte Schokoladenkuvertüre in mehreren Intervallen bei ca. 450–500 Watt bis zur gewünschten Verarbeitungstemperatur auflösen. Nach jedem Intervall gut durchrühren. Nach dem letzten Intervall und Umrühren die Schokoladenkuvertüre kurz stehen lassen, damit ein Wärmeausgleich stattfindet. Achtung! Bei der Mikrowellen-Methode ist schnell eine Überhitzung möglich, so dass die Schokoladenkuvertüre verbrennen kann.

VERARBEITUNGSTEMPERATUREN

Dunkle Schokoladenkuvertüre:	31–32,5 °C
Vollmilch Schokoladenkuvertüre:	30–31,5 °C
Weißer Schokolade:	28–29 °C

Schon eine Erhöhung der Verarbeitungstemperatur von 0,5–1 °C kann das homogene Kakaobuttergefüge zerstören. Der Temperiervorgang muss dann wiederholt werden.



DU WILLST MEHR?

Mehr Topping, mehr Inspirationen, mehr Flavour?

DANN FOLG' UNS!

KESSKO GmbH & Co. KG _ 53187 Bonn _ Germany _
Telefon +49 228 40000-0 _ www.kessko.de

K[®]
1905

