KESSKO®

1905

SORTIMENTSÜBERSICHT

09-2026

VEREDELT DEN GESCHMACK.

BEAN to BAR!

Als einer der wenigen Kakaoverarbeiter in Deutschland verarbeiten wir unsere Kakaoprodukte von Anfang bis Ende selbst. Getreu dem Motto **BEAN to BAR.**
Jede Kakaobohne rösten wir selbst,
mit Leidenschaft und Liebe zum Detail.

UNSER VORTEIL:

PROZESSKONTROLLE
INDIVIDUALISIERUNGSGRAD
PRODUKTQUALITÄT

Individuelle Lohnverarbeitung von Rohkakao – vom Rösten bis zur Kakaomasse, mit flexibler Übergabe auf jeder Produktionsstufe.

K 1905

KUVERTÜRE & FETTGLASUREN

SCHOKOLADEN-SPLITTER

KAKAONIBS

GLAZE IT

DUNKLE

SCHOKOLADENKUVERTÜREN

Mit natürlicher Bourbon-Vanille

HIGH-LIGHT

Art. Nr. F01134001 | 12,5 kg Karton

RHEINPERLE CHIP 62/37/45

Klassische Premium-Zartbitterkuvertüre mit intensiven Kakaonoten, feinem Schmelz und ausgewogener Aromatik besonders geeignet für Überzugsmaschinen.

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. F01045002 | 12,5 kg Karton

BONN BLOCK 58/42/38

Art. Nr. F01051001 | 12,5 kg Karton

BONN CHIP 58/42/38

Ausgewogene dunkle Kuvertüre mit harmonischem Zusammenspiel von Kakao und Süße – vielseitig einsetzbar für Backwaren, Desserts und Überzüge.

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

Art. Nr. F01038001 | 6,25 kg Karton

PRESTIGE CHIP 72/28/43

Charakterstarke dunkle Kuvertüre mit hoher Kakaointensität, komplexen Röstnoten und langem Aromafinish für anspruchsvolle Kreationen.

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

HAUPTANWENDUNGEN:

ÜBERZIEHEN, GANACHE, TAFELWARE, SPEISEEIS

Unsere Kuvertüren werden aus der Kakaobohne produziert und bekommen die nötige Zeit beim Walzen und Conchieren. Die ganze Bohne wird geröstet - Chocolate made in Germany (Bonn) - wobei alle qualitätsrelevanten Schritte in eigener Hand bleiben.

SCHOKOLADEN-KUVERTÜREN

Mit natürlicher Bourbon-Vanille

BLOCK ODER CHIP ?

Art. Nr. F01089001 | 12,5 kg Karton

LINDAU BLOCK

Art. Nr. F01068001 | 12,5 kg Karton

LINDAU CHIP

Cremige Vollmilchkuvertüre mit klassischem Geschmacksprofil und vielseitiger Einsetzbarkeit für Backwaren, Pralinen und Überzüge.

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

Art. Nr. F01185001 | 12,5 kg Karton

LINDAU SPEZIAL CHIP

Ausgewogene Vollmilchkuvertüre mit intensivem Schokoladenaroma und feinem Schmelz für hochwertige Anwendungen besonders für Überzugsmaschinen.

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

Art. Nr. F01257001 | 6,25 kg Karton

MAINAU CHIP

Charaktervolle Vollmilchkuvertüre mit ausgeprägter Kakaointensität, langem Schmelz und Premium-Sensorik für anspruchsvolle Kreationen.

EIGENSCHAFTEN:
Farbton: hell, 35% Kakao
Geschmack: fein schokoladig, dezente Milchnote
Fließfähigkeit: standard

KNOW-HOW FÜR PROFIS

Temperieren beginnt mit dem Auflösen der Kuvertüre.
Je kleiner die Stücke, desto schneller schmilzt sie.

AUFLÖSETEMPERATUREN
Dunkle Schokoladenkuvertüre: ca. 45–50 °C
Vollmilch-Schokoladenkuvertüre und weiße Schokolade: ca. 40–45 °C

Geeignete Geräte zum Auflösen:

Temperiergerät – kontrollierte, gleichmäßige Wärme
Wärmeschrank – trockene Wärme, ohne Luftbewegung
Mikrowelle – halbe Leistung, in Intervallen erhitzen

WEIßE SCHOKOLADE

Mit natürlicher Bourbon-Vanille

K 1905

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 mit Butternote
Fließfähigkeit: Standard

Weiße 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!

KAKAO SPEZIALITÄTEN

HIGH-LIGHT

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 Topping

K 1905

KNACKIGER GENUSS MIT GESUNDEM MEHRWERT!

Ob in Schokolade, Cerealien, Müsliriegeln oder einfach pur: Kakaonibs verleihen jedem Produkt einen unverwechselbaren Crunch und wertvolle Inhaltsstoffe. Ganz ohne zugesetzten Zucker.

Durch individuelle Kalibrierung lassen sich Größe, Textur und Intensität optimal an jede Anwendung anpassen. So entstehen kreative, gesunde und geschmacklich außergewöhnliche Kreationen. Genau so, wie der perfekte Biss sein soll!

RÖSTUNG

Kakaonibs sind das pure Herz der Kakaobohne – und ihre besondere Qualität entsteht durch die intensive, präzise Röstung.

Beim Rösten entfalten sich die tiefen Kakaoaromen und warme Nussnoten. Dieses charakteristische Aromenspektrum macht unsere Kakaonibs zu einem echten Röstkunst-Highlight: unverfälscht, kraftvoll und voller natürlicher Komplexität.

SWEET SPOTS GLASUREN

Art. Nr. F12008001 | 12,5 kg Karton

KESSKOLAD TARRAGONA CHIP

Haselnuss-Fettglasur in Chipform
Farbton: hellbraun glänzend
schmilzt gut auf – leicht auflösbar

EIGENSCHAFTEN:
Geschmack: fein, abgerundet nach Nuss
ANWENDUNG:
Überziehen, Absetzten von Gebäcken,
schnelle Dekorherstellung
Auflösen bei 50°C - Verarbeitung bei 30-40°C
BESONDERS:
Wir rösten die Haselnüsse selbst!
Schonend, mit optimaler Temperatur
für maximal facettenreiche Aromen.

Art. Nr. F02011001 | 12,5 kg Karton

KESSKOLAD PALMA NOVA CHIP

Kakao-Fettglasur in Chipform
Farbton: dunkelbraun-schwarz
dünnflüssig, guter Schmelz, zieht schnell an

EIGENSCHAFTEN:
Geschmack: fein süßlicher kakaogeschmack
ANWENDUNG:
Überziehen, Absetzten von Gebäcken,
schnelle Dekorherstellung
Auflösen bei 50°C - Verarbeitung bei 30-40°C
TIPP:
Nicht zu warm auflösen, für bessere Haftung
und schöneren Glanz

Art. Nr. F08889001 | 15 kg Eimer

FONDANT

Farbton: weiß
leichte Entnahme, gut temperierbar

EIGENSCHAFTEN:
Geschmack: süß
ANWENDUNG:
Glasieren von Gebäcken

K 1905

Wenn LIEBE CREMIG wird...

Art. Nr. F15020001 | 12,5 kg Eimer

SCHOKO-NOUGAT CREME, CHOCOVARI

14% Kakao, 10 % Haselnuss, backfest
ANWENDUNG:
zum Füllen und als schneidbarer Überzug für Torten und Schnitten

Art. Nr. F15010001 | 12,5 kg Eimer

NUSS-NOUGAT CREME

12% Haselnuss, backfest
ANWENDUNG:
zum Füllen und Garnieren von Gebäcken aller Art

Art. Nr. F15001002 | 12,5 kg Eimer

NUSS-NOUGAT CREME, HELL, MOUSELINEMASSE

23% Haselnuss
ANWENDUNG:
zum Füllen und Garnieren von Gebäcken aller Art

VEREDELT DEN GESCHMACK.

Unsere Cremes überzeugen nicht nur mit Geschmack. Standfest, streichfähig, verarbeitungsfreundlich – die ideale Basis für kreative Konditorei- und Backkunst.

PUR: als Füllung

BACKSTABIL: 1000 g Creme, 1000 g Wasser, 400 g Vollmilch-Kaltcreme > zusammen aufschlagen

STABIL: 20% aufgelöste weiße Fettglasur unterrühren und kühlen > aufschlagen

LUFTIG: 700 g Creme mit 300 g Butter aufschlagen

GRIFFSTABILES TOPPING: Creme mit 20% aufgelöster weißer Fettglasur mischen

UNSERE
MUST HAVES

EXPRESS CREMES

- perfekte Füllungen
- sofort einsatzbereit, ohne Erwärmen
- für alle gängigen Maschinen
- bewährte Premium-Qualität
- palmfrei

In 4 Schritten Füllen und Toppen.

FILL It. LOVE It. EXPRESS It.

PALM-FREI!

K 1905

Veredeln, verfeinern, genießen! Füllen und Toppen war noch nie so einfach. Getreu dem Motto „EXPRESS YOURSELF" kannst du mit unseren Expresscremes neue Maßstäbe in der Produktveredelung setzen.

Art. Nr. 15521 | 6,25 kg Eimer

PISTAZIENCREME EXPRESS

15% Pistazie

Art. Nr. 15520 | 6,25 kg Eimer

ERDBEER-JOGHURT CREME EXPRESS

Art. Nr. 15522 | 6,25 kg Eimer

HASELNUSS-MILCHCREME EXPRESS

15% Haselnuss

Art. Nr. F15523001 | 6,25 kg Eimer

KARAMELLKEKS-STYLE CREME EXPRESS

Art. Nr. F15525001 | 6,25 kg Eimer

SCHOKO-NOUGAT CREME EXPRESS

Griffstabiler Überzug: Expresscreme + 20 % weiße Fettglasur

HIGHLIGHT

Art. Nr. F10125001 | 15 kg Karton

KÄSEKUCHEN-MIX

Pulverförmige Vormischung für Käsemasse

ANWENDUNG:
Käsekuchen / -schnitten aller Art, Füllungen

> saftig-locker, lange Frischhaltung
> tolle Schnittfestigkeit, für flach und hoch
> geringes Zugabe des Käsekuchen-Mix
> frischer Sahnegeschmack, ohne Sahnepulver
> verschiedene Anwendungen (NY Cheesecake mit Frischkäse, Kombination mit Füllungen und Cremes)

REZEPT:
KÄSEKUCHEN
- **Käsekuchen-Mix:** 225g
- **Zucker:** 65g
- **Flüssige Sahne:** 600g
- **Vollei:** 270g
- **Frischquark:** 900g
- **KESSKO Zitronenaroma**

2 Min. im mittleren Gang glattrühren.

Art. Nr. F10510001 | 10 kg Karton

PISTAZIA BACKFÜLLUNG, PULVERFÖRMIG

backfest

10% Pistazie, Pulverförmige Vormischung für backfeste Füllungen mit Pistazien

ANWENDUNG:
Füllung für Plunder-, Hefe und Blätterteiggebäcke

REZEPT:
PISTAZIA
- **Pulver:** 1000g
- **Wasser:** 600g

Zutaten verrühren und kurz quellen lassen.

Art. Nr. F10123001 | 5 kg Karton

EIERGUSS-MIX

Pulverförmige Vormischung für Eierguss und Eierschecke

ANWENDUNG:
Eierschecke, Guss für gebackene Schnitten und Torten

REZEPT:
EIERGUSS-MIX
- **Eierguss-Mix:** 400g
- **Wasser (20°C):** 600g

Zutaten glattrühren und 10 Min. stehen lassen. Danach erneut durchrühren und weiter verarbeiten.

In verbindung mit Eischnee noch besser als Guss.

FÜR PISTAZIEN-LOVER

Art. Nr. F06001002 | 12,5 kg Eimer

MANDELMAKRONENMASSE MMB

Marzipan-Makronenmasse

backfest

EIGENSCHAFTEN:
Marzipangebäcke und Füllungen
Geschmack: kräftig nach Marzipan
NICE TO KNOW:
ca. 30% Mandelanteil

Art. Nr. F05001001 | 15 kg Eimer

KESSKOPAN

Backfähige Füllmasse mit persipanähnlichem Charakter

backfest

EIGENSCHAFTEN:
Füllung für Backwaren
Geschmack: abgerundet nach Persipan

Art. Nr. F05005001 | 14 kg Eimer

MOHNBACKMASSE

backfest

EIGENSCHAFTEN:
Füllung für Backwaren
Geschmack: süß, nach Mohn
NICE TO KNOW:
ca. 24% Mohnanteil

Vielseitige Verwendung:
> Mandelhörnchen
> Makronen
> Schnittenfüllung

Anwendungsbeispiel

Variabel einsetzbar und intensiver Geschmack. Gleichbleibende Qualität und Zeitersparnis.

Anwendungsbeispiel

REZEPT:
KESSKOPAN
Verdünnung nach Wunsch mit Wasser, Milch oder Vollei bis zur gewünschten Konsistenz.

REZEPT:
MOHNBACK-MASSE
Geringe Zugabe von Vanillecreme oder Brösel möglich.

Geschmackshighlight:
Mohnbackmasse mit Käsemasse kombinieren und in den Käsekuchen marmorieren.

Anwendungsbeispiel

K 1905

backfest

Art. Nr. F08066001 | 25 kg Sack

KALTCREME

Pulverförmige Vormischung
zur Herstellung von Kaltcreme

EIGENSCHAFTEN:
Geschmack: nach Vanille
konturfest, ohne kochen,
gefrier- und auftaustabil
Grundrezept:
400 g Pulver pro Liter Wasser,
zusammen glattrühren,
nicht aufschlagen.

---

backfest

Art. Nr. F08075001 | 15 kg Sack

VOLLMILCH-KALTCREME

vollmundiger Milch-Geschmack!

Pulverförmige Vormischung
zur Herstellung von Vollmilch-Kaltcreme

EIGENSCHAFTEN:
Geschmack: nach Vanille und Milch
konturfest, ohne kochen,
gefrier- und auftaustabil
Grundrezept:
400 g Pulver pro Liter Wasser.
3-5 Min. mit feinem Besen im
schnellen Gang aufschlagen.

ANWENDUNG:
Gebäcke, Desserts, Füllungen,
Obsttortenbasis
NICE TO KNOW:
> reduziert Zubereitungsschritte
> geringes Fehler- und Risikopotenzial
> Kostenoptimierung
> kurze Zubereitungszeit

Art. Nr. F17001001 | 12,5 kg Karton

PERSIPAN-ROHMASSE PM

Alternative zur Marzipanrohmasse

GESCHMACK
Fein-nussiges, leicht marzipanähnliches Aroma mit eigener, unverwechselbarer Persipan-Note – ideal als preisattraktive Alternative zu Marzipan.

EFFIZIENTE PREMIUM-ALTERNATIVE
Wirtschaftliche Lösung im Vergleich zu Mandelmarzipan, ohne auf Genuss und Backqualität zu verzichten.

VERARBEITUNGSFREUNDLICH
Backstabil. Behält Struktur, Saftigkeit und Aroma nach dem Backen. Lässt sich optimal in Teige und Füllungen einarbeiten.

VIELSEITIG EINSETZBAR
Perfekt für Stollen, Plundergebäck, Kuchen, Feingebäck und saisonale Spezialitäten in der Handwerks- und Industriebäckerei.

KONSTANTE QUALITÄT
Gleichbleibende Rezeptur für zuverlässige Verarbeitung, stabile Ergebnisse und hohe Produktsicherheit im täglichen Einsatz.

Art. Nr. F13003002 | 12,5 kg Karton
Art. Nr. F13003001 | 6,25 kg Karton

NUSSNOUGATMASSE, DUNKEL

HIGHLIGHT

44% Haselnussanteil

GESCHMACK & RÖSTUNG
Intensiv gerösteter Nussgeschmack aus eigener Herstellung für aromatisch-nussiges Geschmacksprofil. Schokoladig-nussig mit feiner Süße.

Eigene Röstung ermöglicht Kontrolle über Rohware, Röstgrad und Geschmack – für konstant hohe Produktqualität.

Unterstreicht traditionelle Handwerks-kunst und hebt das Produkt klar von Standardmassen industrieller Herkunft ab.

VIELSEITIG EINSETZBAR
Ideal für Füllungen, Cremes, Gebäck, Pralinen, Plunder und Feinbackwaren – kalt und backstabil einsetzbar.

Handwerkliche Kompetenz als Qualitäts-merkmal.

Art. Nr. F16102001 | 5 kg Eimer

TRÜFFELMASSE, DUNKEL

Pralinenfüllungen, Buttercreme

EIGENSCHAFTEN:
Farbton: dunkelbraun
Geschmack: nach Kakao und Milch

GRUNDREZEPT:
Buttercreme: 500 g Trüffelmasse (Zimmertemperatur) mit feinem Besen langsam laufen lassen, 500 g weiche Butter dazugeben, voluminös aufschlagen. Aromatisieren nach Belieben.

Art. Nr. F16101001 | 5 kg Eimer

TRÜFFELMASSE, WEISS

Pralinenfüllungen, Buttercreme

EIGENSCHAFTEN:
Farbton: elfenbeinfarben
Geschmack: nach weißer Schokolade

GRUNDREZEPT:
Buttercreme: 500 g Trüffelmasse (Zimmertemperatur) mit feinem Besen langsam laufen lassen, 500 g weiche Butter dazugeben, voluminös aufschlagen. Aromatisieren nach Belieben.

TEXTUR
Cremig-schmelzende Trüffeltextur sorgt für zartes, edles Mundgefühl und intensiven Schokoladengenuss.

GESCHMACK
Intensiver Schokoladengeschmack mit vollmundigem Kakaocharakter für echte Pralinenkreationen.

INDIVIDUELL AROMATISIERBAR
Grundlage lässt sich flexibel mit Alkohol, Nuss, Frucht oder Gewürzen verfeinern.

VERARBEITUNG
Optimal zum Dressieren, Füllen und Formen von Pralinen. Zuverlässig in Konsistenz und Handhabung für stabile Ergebnisse in Handwerk und industrieller Produktion.

FEINBACKMITTEL

Art. Nr. F10221002 | 25 kg Sack

BISKUIT-MIX

Pulverförmige Vormischung für Biskuitmasse
Böden, Kapseln, Rouladen

NICE TO KNOW:
Vielseitig einsetzbar, für kreative Feinbackwaren.

REZEPT:
- **Mix:** 1000g
- **Vollei:** 650g
- **Wasser:** 150g

8-10 Min. im schnellen Gang mit feinem Besen aufschlagen.

EXTRA SAFTIG

Art. Nr. F10219002 | 10 kg Karton

SCHOKO-BISKUIT-MIX

Pulverförmige Vormischung für Schoko-Biskuitmasse
Böden, Kapseln, Rouladen

NICE TO KNOW:
Super dunkle und saftige Böden.
Intensiv schokoladiger Geschmack.

REZEPT:
- **Mix:** 1000g
- **Vollei:** 750g
- **Wasser:** 150g

8-10 Min. im schnellen Gang mit feinem Besen aufschlagen.

Art. Nr. F10236002 | 25 kg Sack

SANDY RÜHRMASSEN-MIX

Pulverförmige Vormischung
für Sand- und Rührmassen

NICE TO KNOW:
Für kreative Anwendungen geeignet. Blech- und Sandkuchen mit freier Fettwahl. Zarte und saftige Krumenstruktur mit langer Frischhaltung und hohem Volumen. Sehr gute Tragfähigkeit – kein Einsinken der Früchte.

Art. Nr. F10218002 | 10 kg Karton

SANDY SCHOKO-RÜHRMASSEN-MIX

Pulverförmige Vormischung
für Schoko-Sand- und Rührmassen

NICE TO KNOW:
Sehr dunkle und intensiv schokoladig schmeckende Sandmasse. Freie Fettwahl.

REZEPT:
- **Mix:** 1000g
- **Vollei:** 450g
- **Fett:** 450g
- **Wasser:** 100g

Alle Zutaten im mittleren Gang 3-5 Min. verrühren.

Brownie Mix

> Waffeln
> Brownies

HIER GEHT'S ZUM REZEPT!

REZEPT:

- **Mix:** 1000g
- **Vollei:** 250g
- **Öl:** 250g
- **Wasser:** 150g

Alle Zutaten im mittleren Gang 3-5 Min. verrühren.

Art. Nr. F10247001 | 15 kg Karton

BROWNIE-MIX

Pulverförmige Vormischung für Brownies und Böden für Sahneschnitten

NICE TO KNOW:
einfache Herstellung im All-In-Verfahren.
Gefrier- und auftaustabil.

Für alle, die mehr wollen!
Kombiniere mit

- Nuss-Nougat Creme
- Karamellkeks-Style Creme Express
- Rahmkaramell-Stückchen
- Schokosplitter
- Krokant-Streusel
- Orangen-Crunch

Art. Nr. F11051001 | 2,5 kg Eimer

SCHNEE-FIX EISCHNEEPULVER

Eischneepulver für Baiser, Eischnee, Grillageböden oder Eiweißspritzglasur.

EIGENSCHAFTEN:
Geschmack: fein, abgerundet nach Nuss

NICE TO KNOW:
garantierte Keimfreiheit,
als Ersatz für Frischeiklar für alle Bereiche

NICE TO KNOW:
- Stabile Schaumstruktur für standfesten Eischnee mit gleichmäßiger Volumenentwicklung
- Alternative zu frischem Eiweiß
- Kein Risiko durch Roh-Ei, gut geeignet für sensible Verarbeitungsbereiche
- Einfache und schnelle Verarbeitung vereinfacht Produktionsprozess
- Zuverlässige Ergebnisse unabhängig von Eigröße, Saison oder Rohwaren
- Ideal für Baiser, Makronen, Schaummassen, Toppings und dekorative Dessertanwendungen.

REZEPT:

- **Schnee-Fix:** 80g
- **Wasser:** 920g

Beides zusammen (wie von Eiklar gewohnt) aufschlagen.

Art. Nr. F08118001 | 5 kg Karton

CRISPY FÜR FLORENTINER

Vormischung für Florentiner, Bienenstichdecken oder Nussknacker

EIGENSCHAFTEN:
Geschmack: nach Karamell und Milch

ANWENDUNG:
Schnelle Anwendung
für knusprig-glänzende Oberfläche

GRUNDREZEPT:
Bienenstich (60/80er Blech):
500 g Mix und 250 g gehobelte Mandeln vermischen
Florentiner (38-40 Stk.):
500 g Mix, 200 g gehobelte Mandeln, 60 g Orangeat/Zitronat, 40 g Belegkirschen, miteinander vermischen.

Aber Bitte mit Sahne!

Sahnestände

Luftige Sahneschnitten und cremige Dessertvariationen? Lieben wir! Teste unsere fruchtigen und schokoladigen Sahne-Highlights und zaubere unvergessliche Kreationen für jeden Geschmack.

Viele Kombinationsmöglichkeiten der Sorten miteinander. Ohne Farbstoffe für mehr Abwechslung.

- perfekt für Kuchenschnitten und Dessertvariationen
- vielfältige Anwendung
- Sorten für jeden Geschmack
- einfache und schnelle Umsetzung

Art. Nr. F10604001 | 3 kg Eimer

SAHNELIEBE

Grundrezept:
200 g Pulver, 1.000 g Sahne (ungesüßt, flüssig). Anrühren, aromatisieren, bis zur gewünschten Konsistenz aufschlagen. Als Dessert nach kurzer Zeit verzehrfähig. Als Torte nach dem Einsetzen mind. 20 Stunden kühlen.

Art. Nr. F10523001 | 3 kg Eimer

SAHNEFIX

Grundrezept:
150 g Sahnefix, 200 g Wasser, 30-50 g Geschmacksträger nach Belieben, 1.000 g Sahne (ungesüßt, geschlagen). Wasser und Sahnefix verrühren,unter die geschlagene Sahne heben.

Art. Nr. F10537001 | 3 kg Eimer

SAHNEFIX EIERLIKÖR

Art. Nr. F10514001 | 3 kg Eimer

SAHNEFIX ERDBEER

Art. Nr. F10516001 | 3 kg Eimer

SAHNEFIX HIMBEER

Art. Nr. F10519001 | 3 kg Eimer

SAHNEFIX KÄSE-SAHNE

Art. Nr. F10538001 | 3 kg Eimer

SAHNEFIX PFIRSICH-MARACUJA

Art. Nr. F10525001 | 3 kg Eimer

SAHNEFIX SCHOKOLADE

Art. Nr. F10542001 | 3 kg Eimer

SAHNEFIX TIRAMISU

Art. Nr. F10527001 | 3 kg Eimer

SAHNEFIX ZITRONE

Sahnefix Neutral

Sahneliebe Neutral

Sahnefix Eierlikör

Sahnefix Erdbeer

Sahnefix Himbeer

Sahnefix Käse-Sahne

Sahnefix Pfirsich-Maracuja

Sahnefix Schokolade

Sahnefix Tiramisu

Sahnefix Zitrone

GRUNDREZEPT:
200 g Sahnefix, 250 g Wasser,
1.000 g Sahne (ungesüßt, geschlagen).
Wasser und Sahnefix verrühren
und unter die geschlagene Sahne heben.

Art. Nr. F10292001 | 3 kg Eimer

DESSERTFIX MOUSSE AU CHOCOLAT, DUNKEL

GRUNDREZEPT:
300 g Dessertfix, 1.000 g flüssige Sahne oder Vollmilch (kalt).
Einrühren, 3-5 Min. aufschlagen.
Portionieren, bis zum Servieren kalt stellen.

Art. Nr. F10291001 | 3 kg Eimer

DESSERTFIX MOUSSE AU CHOCOLAT, WEISS

GRUNDREZEPT:
300 g Dessertfix, 1.000 g flüssige Sahne oder Vollmilch (kalt).
Einrühren, 3-5 Min. aufschlagen.
Portionieren, bis zum Servieren kalt stellen.

NICE TO KNOW:
Luftig-cremige Konsistenz, stabiles Dessert, in Verbindung mit Neutralsahne auch für Torten und Schnitten geeignet

LET'S TOP TOGETHER!

UNSERE TOPPING-CREMES.

K 1905

F15801001 | 1 kg Flasche
Topping Pistaziencreme

F15804001 | 1 kg Flasche
Topping Erdbeer-Joghurt Creme

F15805001 | 1 kg Flasche
Topping Matchacreme

StreuDekore

NICE TO KNOW:
Kesskokant überzeugt mit kräftigem Nussgeschmack. Unseren Krokant stellen wir nach traditionellem Verfahren her. Vom Kochen bis zum Brechen haben wir unseren Krokantprozess über lange Jahre optimiert und ein ideales Zusammenspiel von moderner Technik, Rohstoffen und Rezeptur geschaffen. Dabei können wir bestmöglich auf individuelle Kundenwünsche eingehen, weil wir den Prozess an allen Stellen beeinflussen und steuern können.

HIGHLIGHT

Art. Nr. F04029001 | 6,25 kg Eimer

KESSKOKANT HASELNUSS

ca. 22% Nussanteil

ANWENDUNG:

> zum Verzieren von Frankfurter Kranz, Eis-Krokantbecher und Bruchschokolade
> streufähig, gefrier- und auftaustabil
> vielseitig einsetzbar als Topping, Randgarnitur oder Inclusion
> Farbton: hellbraun
> Geschmack: feine, süße Nuss
> Aussehen: kleine Stückchen (mind. 90% 2-5 mm)

Art. Nr. F04079001 | 2 kg Eimer

HASELNUSSKROKANT-GRIESS

ca. 20% Nussanteil

ANWENDUNG:

> zum Bestreuen von Pralinen, Bruchschokolade und in Cremes für einen crunchy Effekt
> Farbton: hellbraun
> Geschmack: feine, süße Nuss

STREU DEKORE

NICE TO KNOW:
KESSKOs Schokoladenkompetenz:
Wir produzieren unsere Schokodekore aus selbst hergestellter Schokolade, die wir nach spezieller Rezeptur extra dafür anfertigen.

Art. Nr. F04016001 | 3 kg Karton

SCHOKOLADENSPLITTER

Feine Zartbitter-Stückchen, ca. 2-6 mm
mindestens 50% Kakao

ANWENDUNG:
zum Veredeln in Rührmassen etc.

Art. Nr. F08427001 | 2,5 kg Karton

SCHOKOLADENRASPELN

dunkelbraune, feine, kleine geraspelte Blättchen
mindestens 40% Kakao

ANWENDUNG:
zum Veredeln von Schwarzwälder Kirschtorte etc.

Art. Nr. F04106001 | 3 kg Karton

WEIZENCRISPS, SCHOKOLIERT, GEMISCHT

weiße, hellbraune und dunkelbraune kleine glänzende Kügelchen 4-5 mm
mindestens 39% Kakao im Schokoladenanteil

ANWENDUNG:
zum Ausgarnieren von Gebäcken und Desserts aller Art, Bruchschokolade

Art. Nr. F04035001 | 6,25 kg Karton

CORTINA FLAKES

weiße Schokolade, fein geraspelt
mindestens 22,5% Kakao

ANWENDUNG:
zum Ausgarnieren von Spaghetti Eis, Gebäck und Desserts

Art. Nr. F08305001 | 2,5 kg Karton

RAHMKARAMELL-STÜCKCHEN

köstliche weiche kleine Karamellwürfel

ANWENDUNG:
zum Veredeln in Rührmassen etc. und zum Ausgarnieren von Gebäcken, Bruchschokolade und Desserts aller Art

K 1905

AROMEN & SPEZIALITÄTEN

NICE TO KNOW:
Alle Aromen und Spezialiäten sind backstabil, gut dosierbar, frosterstabil und haben konstante Backergebnisse.

Art. Nr. F26044001 | 1,5 kg Eimer
KESSKOVANIL
Pulverförmiges natürliches Vanille-Aroma zum Herstellen, Verfeinern oder Abrunden von Gebäcken, Desserts und Vanilleeis
DOSIERUNGSEMPFEHLUNG: 3-5 : 1000

Art. Nr. F10102001 | 5 kg Eimer
ZITRONENSCHALE IN ZUCKER
Natürliches Citrusaroma zum Aromatisieren von Massen und Teigen
DOSIERUNGSEMPFEHLUNG: 10-15 : 1000

K 1905

BACKAROMEN
Für individuelles Abrunden oder aromatisieren von Massen, Teigen und Cremes.

Art. Nr. F19162001 | 0,9 kg Flasche
BACKAROMA VANILLE PREMIO
Vanille-Aroma

Art. Nr. F19168001 | 0,9 kg Flasche
BACKAROMA ZITRONE PREMIO
Natürliches Zitronenaroma

Art. Nr. F19154001 | 0,9 kg Flasche
BACKAROMA RUM PREMIO
Natürliches Rumaroma

FINO & PREMIO:
DOSIERUNGS-EMPFEHLUNG:
3-5 : 1000

Art. Nr. F19163001 | 5 kg Kanister
BACKAROMA VANILLE FINO
Vanillearoma

Art. Nr. F19155001 | 5 kg Kanister
BACKAROMA RUM FINO
Natürliches Rumaroma

Art. Nr. F19169001 | 5 kg Kanister
BACKAROMA ZITRONE FINO
Natürliches Zitronenaroma

AUF EINEM BLICK

Schokoladen und Kakaoerzeugnisse

F01045002	Bonn Block, 58/42/38 12,5 kg Karton
F01051001	Bonn Chip, 58/42/38 12,5 kg Karton
F01134001	Rheinperle Chip 62/37/45 12,5 kg Karton
F01038001	Prestige Chip 72/28/43 6,25 kg Karton
F01089001	Lindau Block 12,5 kg Karton
F01068001	Lindau Chip 12,5 kg Karton
F01185001	Lindau Spezial Chip 12,5 kg Karton
F01257001	Mainau Chip 6,25 kg Karton
F01011001	Cortina Chip 12,5 kg Karton
F01140001	Montblanc Chip 6,25 kg Karton
F01008003	Kakaonibs, mittel 3 kg Karton

Persipan, Nougat und Trüffelmassen

F17001001	Persipan-Rohmasse PM 12,5 kg Karton
F13003002	Nussnougatmasse, dunkel 12,5 kg Karton
F13003001	Nussnougatmasse, dunkel 6,25 kg Karton
F16102001	Trüffelmasse, dunkel 5 kg Eimer
F16101001	Trüffelmasse, weiß 5 kg Eimer

Cremes und (backfeste) Füllungen

F15010001	Nuss-Nougat Creme 12,5 kg Eimer
F15020001	Schoko-Nougat Creme, Chocovari 12,5 kg Eimer
F15001002	Nuss-Nougat Creme, Mouselinemasse 12,5 kg Eimer
F15522001	Haselnuss-Milchcreme Express (palmfrei) 6,25 kg Eimer
F15521001	Pistaziencreme Express (palmfrei) 6,25 kg Eimer
F15520001	Erdbeer-Joghurt Creme Express (palmfrei) 6,25 kg Eimer
F15523001	Karamellkeks-Style Creme Express (palmfrei) 6,25 kg Eimer
F15525001	Schoko-Nougat Creme Express (palmfrei) 6,25 kg Eimer
F10125001	Käsekuchen-Mix 15 kg Karton
F10123001	Eierguss-Mix 5 kg Karton
F10510001	Pistazia Backfüllung, pulverförmig 10 kg Karton
F06001002	Mandelmakronenmasse MMB 12,5 kg Eimer
F05001001	Kesskopan 15 kg Eimer
F05005001	Mohnbackmasse 14 kg Eimer
F08066001	Kaltcreme 25 kg Sack
F08075001	Vollmilch-Kaltcreme 15 kg Sack

Glasuren

F02011001	Kesskolad Palma Nova Chip 12,5 kg Karton
F12008001	Kesskolad Tarragona Chip 12,5 kg Karton
F08889001	Fondant 15 kg Eimer

AUF EINEM BLICK

Feinbackmittel

F10221002	Biskuit-Mix 25 kg Sack
F10219002	Schoko-Biskuit-Mix 10 kg Karton
F10236002	Sandy Rührmassen-Mix 25 kg Sack
F10218002	Sandy Schoko-Rührmassen-Mix 10 kg Karton
F10247001	Brownie-Mix 15 kg Karton
F08118001	Crispy für Florentiner 5 kg Karton
F11051001	Schnee-Fix Eischneepulver 2,5 kg Eimer

Sahne- und Dessertprodukte

F10523001	Sahnefix Neutral 3 kg Eimer
F10604001	Sahneliebe Neutral 3 kg Eimer
F10537001	Sahnefix Eierlikör 3 kg Eimer
F10514001	Sahnefix Erdbeer 3 kg Eimer
F10516001	Sahnefix Himbeer 3 kg Eimer
F10519001	Sahnefix Käse-Sahne 3 kg Eimer
F10538001	Sahnefix Pfirsich-Maracuja 3 kg Eimer
F10525001	Sahnefix Schokolade 3 kg Eimer
F10542001	Sahnefix Tiramisu 3 kg Eimer
F10527001	Sahnefix Zitrone 3 kg Eimer
F10291001	Dessertfix Mousse au Chocolat, weiß 3 kg Eimer
F10292001	Dessertfix Mousse au Chocolat, dunkel 3 kg Eimer

Toppingcremes

F15801001	Topping Pistaziencreme 1 kg Flasche
F15804001	Topping Erdbeer-Joghurt Creme 1 kg Flasche
F15805001	Topping Matchacreme 1 kg Flasche

Streudekore

F04029001	Kesskokant Haselnuss 6,25 kg Eimer
F04079001	Haselnusskrokant-Grieß 2 kg Eimer
F04035001	Cortina Flakes 6,25 kg Karton
F04016001	Schokoladensplitter 3 kg Karton
F08427001	Schokoladenraspeln 2,5 kg Karton
F04106001	Weizencrisps, schokoliert, gemischt 3 kg Karton
F08305001	Rahmkaramell-Stückchen 2,5 kg Karton

Aromen und Spezialitäten

F26044001	Kesskovanil 1,5 kg Eimer
F10102001	Zitronenschale in Zucker 5 kg Eimer
F19162001	Backaroma Vanille Premio 0,9 kg Flasche
F19154001	Backaroma Rum Premio 0,9 kg Flasche
F10102001	Backaroma Zitrone Premio 0,9 kg Flasche
F19163001	Backaroma Vanille Fino 5 kg Kanister
F19169001	Backaroma Zitrone Fino 5 kg Kanister
F19155001	Backaroma Rum Fino 5 kg Kanister

CIAO
KAKAO
K
1905