



Catalogue de produits / Produkt Catalogus

Un siècle d'excellence dans les spécialités sucrées / Een eeuw van deskundigheid in zoete specialiteiten



Plus de 110 ans d'expertise dans les spécialités sucrées

En 1905, Gustav Kessler fonda son entreprise dans le but de proposer aux boulangeries, pâtisseries et glaceries des produits semi-finis adaptés aux méthodes de production modernes.

Aujourd'hui encore, plus de 110 ans plus tard, les valeurs véhiculées depuis la création de l'activité familiale restent inchangées: qualité, progrès, service.

Meer dan 110 jaar ervaring in zoete specialiteiten

In 1905 richtte Gustav Kessler zijn bedrijf op met als doel halffabrikaten te leveren die zijn aangepast aan moderne productiemethoden voor bakkerijen, patisserieën en ijssalons.

Zelfs vandaag meer dan 110 jaar later blijven de waarden die sinds de oprichting van het familiebedrijf zijn vervoerd, ongewijzigd: kwaliteit, vooruitgang, service.



Massepains (méthode à chaud) et produits à base d'amandes



Marsepein (warme bereiding) en produkten op basis van amandelen

Carton / Karton 6,25 kg

19070.01	Kessko Massepain/Marsepein 67/33 67% masse de base/basismassa / 33% sucre ajouté/toegev. suiker
19071.01	Kessko Massepain/Marsepein 50/50 50% masse de base/basismassa / 50% sucre ajouté/toegev. suiker
19085.01	Kessko Massepain/Marsepein 72/28 72% masse de base/basismassa / 28% sucre ajouté/toegev. suiker
19072.01	Kessko Broyage Amandes 100% Kessko Amandelbroyage 100%

Carton / Karton 12,5 kg

19133.01	Kessko Masse de base pour Massepain / Amandelspijs MO 100% masse de base / basismassa (56% d'amandes / amandelen)
----------	--

Compounds

Les compounds Kessko sont des pâtes aromatiques concentrées, élaborées à partir d'extrait de jus et de purée de fruits. Ces compounds naturels sont très appréciés en qualité de réhausseur de goût dans toutes sortes de pâtisseries: fourrages, crèmes, crèmes glacées, milkshakes, garnitures (fondants), intérieurs de pralines, etc.

De Kessko compounds zijn geconcentreerde aromapasta's, die ontwikkeld zijn met vruchtensapextracten en vruchtenpurees. Deze natuurlijke compounds worden zeer gewaardeerd als smaakgever aan alle soorten patisserie : vullingen, crèmes, ijs, milkshakes, fondants, vullingen voor pralines, etc.



Flacon doseur de 1 kg / Doseerfles van 1 kg

	Dosage/Dosering
19102.02 Kessko Compound Advocaat/Advocaatpasta	40-50g/kg
19101.02 Kessko Compound Ananas/Ananaspasta	30g/kg
19119.01 Kessko Compound Banane/Bananenpasta	30g/kg
19181.01 Kessko Compound Bourbon Vanille/Bourbon Vanille pasta	30-50g/kg
19113.01 Kessko Compound Cerise/Kersenpasta	30g/kg
19078.02 Kessko Compound Citron/Citroenpasta	30g/kg
19079.02 Kessko Compound Fraise/Aardbeienpasta	40-50g/kg
19130.01 Kessko Compound Framboise/Frambozenpasta	30g/kg
19112.02 Kessko Compound Mokka-Rio/Mokka-Rio pasta	20-30g/kg
19077.02 Kessko Compound d'Orange/Sinaasappelpasta	30g/kg
19103.02 Kessko Compound de Pistache/Pistachepasta	60g/kg

Seau de 3,5 kg / Emmer van 3,5 kg

19190.01 Kessko Pâte de Crème de Chocolat/Chocoladenpasta	100-130g/kg
Pâte concentrée de chocolat avec une consistance prête à l'emploi Geconcentreerde, vaste chocoladenpasta klaar voor gebruik	

Arômes alimentaires

Liquide et poudre



Banketbakkerij- aroma's

Vloeibaar en poedervormig



Flacon doseur de 0,9 kg / Doseerfles van 0,9 kg

Dosage/Dosering

19138.01	Kessko Arôme vanille classique / Vanillearoma Arôme vanille classic sous une forme semi-liquide/vloeibaar vanille-aroma	20-30g/kg
19111.01	Kessko Arôme de beurre naturel/Boteraroma natuur Arôme naturel de beurre premium pour la pâtisserie Natuurlijk boteraroma	3g/kg
19107.01	Kessko Arôme Rum classic/Klassiek Rumaroma Liquide/Vloeibaar	3g/kg
19155.01	Kessko Eau de Rose/Rozenwater Pour affiner Maspépain, pour aromatiser les crèmes et biscuits Om marsepein te verfijnen, om crèmes en biscuits te aromatiseren	3g/kg

Seau de 1,5 kg / Emmer van 1,5 kg

19109.01	Arôme (extrait) Kesskovanille/Kesskovanille aroma Poudre pour aromatiser les crèmes glacées, les crèmes pâtisseries traditionnelles Poeder om vanillesmaak aan ijs of traditionele patisseriecrèmes te geven	3-5g/kg
----------	--	---------

Bidon de 5 kg / Bidon van 5 kg

19110.01	Kessko Arôme d'amandes amères/Bitteramandel-aroma Liquide/Vloeibaar	3g/kg
----------	--	-------





Mousses

Préparation en poudre pour mousses bavaoises, avec arômes naturels et fruits lyophilisés. Les mousses Kessko permettent de stabiliser et gélifier la crème fraîche avec le goût souhaité. Adapté à la congélation.

Poedervormige fonds voor de bereiding van bavaois met natuurlijke aroma's en gevriesdroogd fruit. De Kessko mousses zijn ontwikkeld voor het stabiliseren en het op smaak brengen van slagroom. Diepvriesbestendig.



Recette de base / Basisrecept

Ingédients Ingrediënten	Moule de 60x20 cm Bakplaat 60x20 cm	Moule Ø 26 cm Bakvorm Ø 26 cm	Moule Ø 28 cm Bakvorm Ø 28 cm
Kessko Mousse	200 g	100 g	120 g
Eau / Water 20°C	250 g	125 g	150 g
Crème fouettée, non sucrée Opgeklopte, ongeoete room	1.000 g	500 g	600 g
Poids total Totaal gewicht	1.450 g	725 g	870 g

Seau de 3 kg / Emmer van 3 kg

19089.01 Kessko Mousse Advocaat Kessko Advocaatmousse	19169.01 Kessko Mousse de Fromage blanc Kessko platte Kaasmousse
19092.01 Kessko Mousse Ananas Kessko Ananasmousse	19075.01 Kessko Mousse Irish-Coffee Kessko Irish-Coffee Mousse
19073.01 Kessko Mousse Banane / Bananenmousse	19168.01 Kessko Mousse de Yaourt / Yoghurtmousse
19093.01 Kessko Mousse Caramel-Croquant Kessko Caramel-Krokant Mousse	19170.01 Kessko Mousse Neutre Kessko Mousse neutraal
19134.01 Kessko Mousse au Chocolat Arriba Kessko Chocolademousse Arriba	19094.01 Kessko Mousse Noisettes Kessko Hazelnootmousse
19124.01 Kessko Mousse Citron Kessko Citroenmousse	19074.01 Kessko Pêche-Maracuja Kessko Perzik-Maracuja Mousse
19167.01 Kessko Mousse Fraise Kessko Aardbeienmousse	19090.01 Kessko Mousse Straciatella Kessko Straciatella-Mousse
19135.01 Kessko Mousse Framboise Kessko Frambozenmousse	19076.01 Kessko Mousse Tiramisu Kessko Tiramisumousse
19095.01 Kessko Fruits des bois Kessko Bosvruchtenmousse	



Pâte pralinée
noisette

Hazelnooten
pralinépasta

Seau de 2,5 kg / Emmer van 2,5 kg

- 19086.01 Kessko Pâte de Noisettes
Kessko Hazelnootpasta
Pâte de noisettes, sans sucre, particulièrement adaptée à l'aromatisation des crèmes glacées et crème au beurre (98% noisettes)
Hazelnootenpasta, zonder suiker, vooral geschikt om ijs te aromatiseren en crêmebeurre (98% hazelnooten)

Seau de 6,25 kg / Emmer van 6,25 kg

- 19105.01 Kessko Noisettes praliné clair
Kessko Lichte Notenpraliné
Pâte de praliné pour fourrer ou aromatiser (45% noisettes)
Notenpraliné voor te vullen en te aromatiseren (45% hazelnooten)
- 19118.01 Kessko Mousseline
Pâte de praliné pour fourrer et garnir gâteaux, desserts, petits fours, etc. , pour cuisson au four (23% noisettes)
Praliné pasta voor het vullen en versieren van taart, desserts, petit fours, etc., bakstabil (23% hazelnooten)
- 19131.01 Kessko Pâte Noisettes Praliné Liquide
Kessko Vloeibare Hazelnootpasta
Une masse liquide de pâte de noisettes pour glace et préparation de sauce pralinée (54% noisettes)
Een vloeibare hazelnootpasta voor ijs en bereiding van praliné saus (54% hazelnooten)

Brésiliennes
et décors



Brésilienne
en versiering

Seau de 6,25 kg / Emmer van 6,25 kg

- 19080.01 Kessko Brésilienne "Noisette"
Kessko Brésilienne "Hazelnoot"
(22% / 2-5 mm)

Seau de 2,5 kg / Emmer van 2,5 kg

- 19137.01 Kessko Brésilienne de Noisettes
Kessko Brésilienne "Hazelnoot"
(30% / 1-4 mm)

Seau de 12,5 kg/Emmer van 12,5 kg

- 19150.01 Kessko Noisettes, concassés, torréfiés
Kessko Hazelnooten, gehakt, geroosterd
(1-4 mm)

Carton 12 x 1 kg / Karton 12 x 1 kg

- 19081.01 Kessko Graines de Café dragéifiés
Kessko Gedrageerde Mokkaabonen

Carton 3 kg / Karton 3 kg

- 19082.01 Kessko Décor soufflé de céréales croquant au chocolat blanc "CO"/ Rice crisp gedompeld in witte chocolade "CO"
- 19083.01 Kessko Décor soufflé de céréales au chocolat lait "JA"/Rice crisp gedompeld in melkchocolade "JA"
- 19084.01 Kessko Décor soufflé de céréales au chocolat noir "BN"/Rice crisp gedompeld in pure chocolade "BN"





Produits pour glaces



Produkten voor ijs

Topping de haute qualité, prêt à l'emploi, stabilisateur pour glace, stabilisateur pour crème fraîche...

Topping van hoge kwaliteit, klaar voor gebruik, stabilisator voor ijs, slagroom...

Bidon de 7 kg / Bidon van 7 kg

19140.01 Kessko Topping Fraise/Aardbei

19141.01 Kessko Topping Chocolat/Chocolade

Flacon doseur de 1 kg / Doseerfles van 1 kg

19142.01 Kessko Topping Banane/Banaan

19146.01 Kessko Topping Caramel

Seau de 3 kg / Emmer van 3 kg

19143.01 Kessko Vanille Grande
Pâte de vanille typique pour préparation de glace
Typische vanillepasta voor de bereiding van ijs

Seau de 2 kg / Emmer van 2 kg

19145.01 Kessko Stabilisateur universale
Kessko Stabilisator universale
Stabilisateur pour la préparation des composition de la crème glacée, sorbets... / Stabilisator voor de bereiding van ijs, sorbets...

Bouteille de 1 kg / Fles van 1 kg

19144.01 Kessko San-Sta-Flue
Stabilisateur de crème fraîche pour machine mussana, aérobateur
Slagroomstabilisator voor automaten

Produits spécifiques



Specifieke produkten

Seau de 2,5 kg / Emmer van 2,5 kg

19087.01 Kessko Schnee-Fix
Poudre de blanc d'oeufs pour la préparation des meringues. Supporte la congélation. Fabrication à chaud ou à froid / Eiwitpoeder voor de bereiding van meringues. Is diepvriesbestendig. Voor koude of warme bereiding.

Bidon de 5 kg / Bidon van 5 kg

19108.01 Kessko Sirop de sorbitol
Kessko Sorbitolstroop
Utilisé dans la préparation de softs réduits en sucre
Wordt gebruikt voor bereidingen met minder suiker

Seau de 5 kg / Emmer van 5 kg

19127.01 Kessko Kurbette >M2000<
Émulsifiant sous forme de pâte pour la préparation du biscuit traditionnel, de la glace...
Pastavormige emulgator voor de bereiding van traditionele biscuit, ijs...

Seau de 6,25 kg / Emmer van 6,25 kg

19088.01 Kessko Chocobany foncé
Kessko Chocobany donker
Crème de chocolat noir pour fourrer ou garnir
Donker chocoladecrème om te vullen of te versieren

19129.01 Kessko Chocobany blanc
Kessko Chocobany wit
Crème de chocolat blanc pour fourrer ou garnir
Witte chocoladecrème om te vullen of te versieren

Seau de 12,5 kg / Emmer van 12,5 kg

19106.01 Kessko Chocovari
Pâte de chocolat prête à l'emploi pour fourrer pain au chocolat, boule de Berlin, croissant... Stable à la cuisson / Chocoladepasta klaar voor gebruik voor het vullen, versieren van chocoladebroodjes, berlijnse bollen, croissant... bakvast

Seau de 1 kg / Emmer van 1 kg

19139.01 Kessko Cannelle moulue/Gemalen kaneel

Boîte métallique de 1 kg / Blik van 1 kg

19156.01 Kessko épices spéculoos
Kessko Speculaaskruiden





KOMPLET Benelux
Lampertskaul 10 - L-9952 Drinklange
Tél. : 00352 99 76 39 - Fax : 00352 97 80 24

info@kompletbenelux.com - www.kompletbenelux.com
www.kessko.de