

KEKSTEIG MIX



Gelato



Keksteig Mix
Eine Basis,
große Vielfalt!

Einfache Zubereitung – großer Genuss



Zutaten abwiegen

Für die Basismischung einfach

- 1.000 g Keksteig Mix +
- 130 g Wasser +
- 220 g Speiseöl abwiegen.

Verrühren

Abgewogene Zutaten in einer Küchenmaschine 1 Minute langsam verrühren und anschließend ca. 3 Minuten auf höchster Stufe verkneten.



Verfeinern

Nach Wunsch weitere Zutaten wie z. B. Kakao, Dekor Bunte Schokolinos, Dekor Borken Splitter, Dekor Haselnuss Krokant etc. dazugeben.

Unterheben

Zusätzliche Zutaten im langsamen Maschinengang unter den Keksteig rühren.



Den rohen Keksteig kühlen und frisch verzehren.

Zum Marmorieren oder Schichten!



*Auch
gefroren
portionier-
bar!*



ZUTATEN:

für 1 Eiswanne

Eismix	4.000 g
26308 Vanille 263	40 g

44000 Keksteig Mix (s. Grundrezept)	1.000 g
52808 Dekor Borken Splitter	80 g

ARBEITSWEISE MARMORIEREN:

Eismix mit Vanille 263 mixen und frieren. Keksteig mit Dekor Borken Splitter verfeinern, wie gewünscht in Stücke bringen, frosten und unter das Eis marmorieren.

ARBEITSWEISE SCHICHTEN:

Keksteig mit Dekor Borken Splitter verfeinern, in zwei gleich große Stücke teilen, in eine Silikonform drücken und frosten.

Eismix mit Vanille 263 mixen und frieren. Die Hälfte des Eises aus der Maschine glatt in einer Wanne verteilen, eine Platte Keksteig auflegen. Restliches Eis aus der Maschine lassen, darauf glatt streichen und die zweite Keksteigplatte andrücken.

Für trendige Kreationen!



Keksteig Konfekt

ZUTATEN:

ca. 100 Stück

44000 Keksteig Mix (s. Grundrezept)	1.000 g
52808 Dekor Borken Splitter	80 g
52608 Stracciatella Mohr	nach Bedarf

Dekor

41518 Blancoladino nach Bedarf

ARBEITSWEISE:

Keksteig mit Dekor Borken Splitter verfeinern. Mit einem kleinen Eisportionierer ca. 10 g abwiegen und nach Belieben zusätzlich in der Hand rund rollen, anschließend einfrieren.

Stracciatella Mohr erwärmen und das Konfekt darin überziehen und kühl stellen. Fertiges Konfekt nach Belieben mit erwärmtem Blancoladino abspinnen.

Lagerung: * oder 

No Bake Sweet Pizza

ZUTATEN:

1 Pizza, 15 cm Ø

44000 Keksteig Mix (s. Grundrezept)	120 g
52608 Stracciatella Mohr	nach Bedarf

Dekore nach Belieben, z. B.

94508 Dekor Nonpareille bunt
19140 Dekor Mini Späne Karamellgeschmack
95701 Dekor Bunte Schokolinos
90904 Dekor Sterne, Gold

...

ARBEITSWEISE:

Den Keksteig wie eine Pizza rund drücken, erwärmtes Stracciatella Mohr dünn darauf verteilen und mit beliebigem Dekor ausdekorieren.

Lagerung: 



Eissandwich

ZUTATEN:

ca. 30 Stück, je nach Größe

44000 Keksteig Mix (s. Grundrezept)	1.400 g
52808 Dekor Borken Splitter Eis mit Vanillegeschmack oder Schokoladeneis	224 g 1.000 g
52608 Stracciatella Mohr	nach Bedarf

Dekor

97201 Dekor Schokoklein nach Bedarf

ARBEITSWEISE:

Keksteig mit Dekor Borken Splitter verfeinern, in zwei gleich große Stücke teilen und jeweils ca. 5 mm dick ausrollen. Auf einem ausgerollten Boden das Eis gleichmäßig verteilen und, je nach Konsistenz des Eises, kurz schockfrostern.

Zweiten Boden auf das Eis legen, andrücken und frosten.

Nach dem Durchfrieren die Schnitte beliebig schneiden. Sandwiches anschließend zur Hälfte in erwärmtes Stracciatella Mohr tunken und mit Dekor Schokoklein garnieren.

Lagerung: *



Keksteig Cake

ZUTATEN:

1 Blech 30 x 20 cm

40222 Dreidoppel Sacher Mix	375 g
Wasser	180 g
Speiseöl	110 g

44000 Keksteig Mix (s. Grundrezept)	400 g
--	-------

Dekor

36818 Schokoladino	nach Bedarf
97201 Dekor Schokoklein	nach Bedarf

ARBEITSWEISE:

Für den Kuchenboden Sacher Mix nach Rezeptur anrühren, abbacken und vollständig auskühlen lassen.

Keksteig gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glatt drücken. Nach Belieben mit erwärmtem Schokoladino abspinnen und mit Dekor Schokoklein dekorieren.

Die süßen Kreationen kühl stellen und frisch verzehren.

Lagerung: 





KEKSTEIG – JETZT AUCH IM EIS

Der neue Trend für die Eistheke!

Cookie Dough (engl. für roher Keksteig) zum Naschen ist der Social-Media-Trend des Jahres. Im Einzelhandel ist Cookie-Dough-Eis bereits seit Jahren eine weltweit beliebte Eissorte.

Mit Keksteig Mix findet dieses trendige Genusserlebnis nun seinen Weg in Ihre Eistheke. Ob pur als Kugel oder als softe Komponente im Eis.

Der intensiv buttrige, vanillige Geschmack und die weiche, teigige Konsistenz wecken bei Jung und Alt gleichermaßen Erinnerungen an das Naschen beim „Plätzchenbacken mit Großmutter“.

Warum unser Keksteig Mix?

- Zubereitung ohne Butter, daher auch gekühlt oder gefroren portionierbar
- hygienisch unbedenklich durch die Verwendung von hochoverhitztem Mehl und den Verzicht auf Ei
- voller Geschmack, nur natürliche Aromen
- pur genießen oder individuell verfeinern

Keksteig Mix

Artikel-Nr.	44000
Name	Keksteig Mix
Produktbeschreibung	Vormischung zur Herstellung von verzehrfertigem Keksteig
Grundrezept	1.000 g Keksteig Mix + 130 g Wasser + 220 g Speiseöl
Verpackung	10-kg-Sack

Pimp your Cookie Dough:

- Dekor Borken Splitter (52808)
- Dekor Bunte Schokolinos (95701)
- Dekor Haselnuss Krokant (51706)
- Eispaste Miranda Erdnuss (23508)
- Eispaste Haselnuss mit Stücken (24908)
- Kakao
- Salzbrezeln