



NEU FÜR SÜSSE KREATIONEN

Sahnig,
mit einem
Hauch Salz

Ideal für die
Pâtisserie

Schnittfest,
gleichzeitig
cremig



Gefrier- &
Hitzestabil

Patentiertes
Herstellungs-
verfahren

Besonders lange
Haltbarkeit

IDEAL FÜR



CHEESECAKE



EIS



ENTREMET



OBSTKUCHEN



SÜSSE
FÜLLUNGEN



FROSTING



CRÈME



MOUSSE



FOODSERVICE

DAS SNACK HELDEN DREAM TEAM

Kiri® „Natur“

Konsistenz und Stabilität machen ihn für Snacks, Quiche & Suppen einzigartig.

Überzeugende Mehrwerte:

-  Für heiße und kalte Zubereitungen
-  Geschmeidige, luftig-cremige Textur
-  Leicht zu mischen, einzuarbeiten
-  Hohe Stabilität ohne Wasseraustritt
-  Bildet eine Barriere gegen Feuchtigkeit
-  In wiederverschließbarer 500g Schale
-  MHD 90 Tage

- Unvergleichlicher Geschmack und überlegene Funktionen
- Seit fast 60 Jahren patentiertes Know-how
- Weltweit berühmt für Geschmack und Cremigkeit
- Aus wenigen, hochwertigen Zutaten zubereitet



Kiri® „Cream Cheese“

Für süße Köstlichkeiten, die Knuspriges mit weicher Cremigkeit verbinden.

Vorteilhafte Eigenschaften:

-  Sahmig frischer Geschmack
-  Beständig bei Backhitze und Tiefkühlung
-  Schnittfeste Textur, leicht zu verarbeiten
-  Nach Auftauprozess kein Austritt von Flüssigkeiten
-  Mehr als 30% Kostenersparnis durch geringeren Energiebedarf *
-  Deutliche Zeitersparnis durch schnelleres Mischen mit anderen Zutaten und schnellere Backzeit
-  Optimale Lagerung durch rechteckigen 1 kg Block
-  MHD 196 Tage
-  Wird bei Raumtemperatur weicher und ist dadurch einfach zu verarbeiten

KLASSISCHER BASKISCHER KÄSEKUCHEN

SAN SEBASTIÁN



Zubereitung:

1. Den Sesam-Mohn-Bagel halbieren.
2. Innen mit Kiri® Natur bestreichen.
3. Dünne Scheiben der Tomate darauflegen.
4. Den knusprigen, gekochten Speck und die reife Avocado vorbereiten.
5. Diese auf der Tomate anrichten.
6. Etwas Rucola und ein Blatt frisches Basilikum hinzufügen.
7. Zum Schluss ein paar Tropfen Zitronensaft darüberträufeln.

Zutaten:

- 1 Sesam-Mohn-Bagel
- **30 g Kiri® „Natur“**
- ½ Tomate
- 1 Scheibe Speck
- ½ Avocado
- 4 Rucola Blätter
- 4 Blätter frisches Basilikum
- 4 Tropfen Zitronensaft

 Zubereitungszeit: **3 Min.**  Portionen: **1**



Zutaten:

- 40 g Schmand
- **300 g Kiri® „Cream Cheese“**
- 100 g Zucker
- 45 g Eigelb
- 90 g Eiweiß
- 1 g Zitronenschale

 Zubereitungszeit: **75 Min.**  Portionen: **6**

Zubereitung:

1. In einer Rührschüssel mit dem Rührbesen Kiri® „Cream Cheese“ und Zucker langsam vermengen, bis eine glatte und homogene Masse entsteht.
2. Den Schmand hinzufügen und unterrühren, bis er vollständig eingearbeitet ist. Anschließend nach und nach das Eigelb und das Eiweiß hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren.
3. Eine Ringform mit 16 cm Durchmesser und 6 cm Höhe mit Backpapier auslegen, sodass sowohl der Boden als auch die Seiten bedeckt sind. Die Masse in die Form füllen und die Form mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Bei 90 °C 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und die Frischhaltefolie vorsichtig abziehen. Anschließend bei 180 °C 10 Minuten backen. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen, bevor die Form entfernt wird.

* Im Durchschnitt 3 Stunden Backzeit pro Woche für einen Kuchen täglich, 6 Tage die Woche mit einem Umluftofen von 8,6 kW und Stromkosten von 0,22 €/kWh (in Japan) - globale Bezugspreise Dezember 2022

DAS KIRI® PROFESSIONAL TEAM



KIRI® „Natur“ Schale 500g

Friskäsezubereitung, 70 % Fett
in Tr., ideal als Aufstrich



KIRI® „Cream Cheese“ Block 1kg

Schmelzkäse mit 56 % Friskäse, 70 % Fett
in Tr., ideal für Süß- und Backanwendungen



KIRI® Block 10 kg

Schmelzkäse mit 56 % Friskäse,
60 % Fett in Tr., der Allrounder

Artikeldaten

Marke	Produkt- abbildung	Aktuelle Art.-Nr.	Artikel	Fett in Tr. in %	Anzahl Port. je VE	Anzahl VE je Karton	GTIN der VE	GTIN des Kartons
		454309	KIRI® „Natur“ Schale 500 g	70	1 x 500 g	8	3073781160628	3073781160635
		413138	KIRI® BLOCK 10KG X1 FS	60	1 x 10 kg	1	3073780989879	3073780989886
		448310	KIRI® „CREAM CHEESE“ BLOCK 1KG	70	1 x 1 kg	12	3073781121308	3073781121315

Kreative Rezeptideen mit Kiri®

Entdecke vielfältige Lösungen und
nutze sie als Inspiration. Deine Gäste
werden dich dafür lieben.

Für mehr
Rezepte
QR-Code
scannen!



www.bel-foodservice.de/rezepte/



FOODSERVICE

Bel Brands Deutschland GmbH,
Einsteinring 30, 85609 Aschheim,
foodservicegermany@groupe-bel.com