

Pralinen *Pralinen mit einem Hohlkörper sind an einem kühlen Ort aufbewahrt etwa 2 Woche haltbar*

Basisrezept Ganache (Pralinenmasse), je nach Füllmenge:

Ca. 30-40 Alu-Pralinenkapseln Ø 2 ½ cm

oder 2 bis 3 (Kunststoff) bis 4 (Silikon) Pralinen-Gießformen

200 g Kuvertüre Zartbitter, fein zerkleinert

140 ml Flüssigkeit z. B. Sahne, Fruchtmark ...

oder

200 g Kuvertüre Vollmilch, fein zerkleinert

110 ml Flüssigkeit z. B. Sahne, Fruchtmark ...

oder

200 g Kuvertüre Weiß, fein zerkleinert

90 ml Flüssigkeit z. B. Sahne, Fruchtmark ...

a) Aromaten (z. B. Zimtstange, Teeblätter, Zitruszesten, Vanilleschote, Kaffeebohnen ...)

b) Aromapaste, -öle (z. B. Frucht, Kräuter ...)

c) Aromazutat (z. B. Nüsse, Honig, Spirituosen, Krokant, Splitter ...)

Zur Verlängerung der Haltbarkeit:

Evtl. 1 El Glukosesirup oder Invertzuckersirup oder Honig (wird mit der Flüssigkeit erhitzt)

Temperierte Kuvertüre für die Hohlkörper

Zubereitung:

1. Kapseln mit temperierter Kuvertüre auspinseln oder Hohlkörper gießen und anziehen lassen.
2. **a)** Flüssigkeit erhitzen und die entsprechenden Aromaten zugeben.
Ca. ½ bis 1 Stunde ziehen lassen, durch ein feines Sieb passieren und nochmals erhitzen.
b) und **c)** Flüssigkeit erhitzen.
3. Heiße Flüssigkeit vom Herd nehmen und die zerkleinerte Kuvertüre zugeben.
Mischung kurz ruhen lassen.
Von der Mitte aus rühren bis ein Emulsion entsteht.
Weiter rühren bis die Masse glatt und glänzend ist.
Evtl. mit dem Stabmixer kurz durchmischen, ohne dabei Luft in die Ganache zu schlagen.
4. **b)** Aromapaste, -öle oder **c)** Aromazutat in die Ganache einrühren.
Oder als Zutat (z. B. halbierte Nüsse) mit der Ganache in die Hohlkörper einfüllen.
5. Ganache **etwas abkühlen lassen** (zwischen 25 und 30 °C).
Bis knapp unter dem Rand (2-3 mm) in die Kapseln/Formen einfüllen und (kühlen) anziehen lassen.
6. Kapseln/Formen mit mit temperierter Kuvertüre verschließen.

Beispiele:

Pralinen mit Gewürzen z. B. Zimt, Vanille oder Ingwer ...

200 g Kuvertüre Zartbitter, 140 ml Sahne, Zimtstange oder ½ Vanillestange (längs halbiert und ausgekratzt) oder 2-3 Ingwerscheiben

Pralinen mit Tee oder Kaffee

200 g Kuvertüre Zartbitter, 140 ml Sahne, 1 El Earl Grey (ganzes Teeblatt) oder Kaffeebohnen, (1 El Rum)

Pralinen mit Kräutern z. B. Minze oder Basilikum

200 g Kuvertüre Zartbitter, 140 ml Sahne, ca. 10-15 Kräuterblätter

Karamellpralinen

1 El Zucker hellbraun karamellisieren – vom Herd nehmen - mit 160 ml heißer Sahne ablöschen – Karamell in der heißen Sahne lösen – 200 g Kuvertüre Zartbitter, (1 El Rum), evtl. eine Prise Meersalz

Nougatpralinen

120 g Kuvertüre Zartbitter, 80 g Nougat, 120 ml Sahne – gewürfelte Nougatmasse

Etwas Ganache in die Kapseln/Rahmen füllen, Nougatwürfel einlegen und mit Ganache auffüllen

Marzipanpralinen

200 g Kuvertüre Zartbitter, 140 ml Sahne, (1 El Amaretto) – gewürfelte Marzipanmasse

Etwas Ganache in die Kapseln/Rahmen füllen, Marzipanwürfel einlegen und mit Ganache auffüllen

Pralinen mit Zitrusfrüchte z. B. Orange, Blutorange, Mandarine, Limette ...

200 g Kuvertüre Zartbitter, 140 ml Sahne, 1-2 TL Zeste (feiner Abrieb), 1-2 El Zitrusfruchtsirup (Saft mit Zucker eingekocht), (1 El Grand Marnier), evtl. einen Spritzer Zitrusfruchtsaft

Zitronenpralinen:

200 g Kuvertüre Weiß , 90 ml Sahne, 1-2 TL Zeste (sehr feiner Abrieb), 1-2 El Zitronensirup (Saft mit Zucker eingekocht), evtl. Spritzer Zitronensaft

Amarena-Kirschpralinen

200 g Kuvertüre Zartbitter, 90 ml Sahne, 1-2 El Amarena-Kirschsirup (aus dem Glas), Amarenakirschen

Etwas Ganache in die Kapseln/Rahmen füllen, halbierte Kirschen einlegen und mit Ganache auffüllen

Pralinen mit getrockneten Früchten (auch als Kombination mit Nüssen)

200 g Kuvertüre Zartbitter, 140 ml Sahne, getrocknete Früchte z. B. Aprikosen, Cranberries, Datteln ... (1 El passende Spirituosen) – etwas Ganache in die Kapseln/Rahmen füllen, die vorbereiteten Früchte (evtl. zerkleinert) einlegen und mit Ganache auffüllen

Pralinen mit Nüssen oder Kernen

200 g Kuvertüre Zartbitter, 140 ml Sahne, (1 El Rum oder Creme de Cacao), Nüsse (Hasel-, Macadamia-, Pekannüsse ... , Pistazien) halbiert oder geviertelt evtl. in einer trockenen Pfanne hellbraun geröstet

Etwas Ganache in die Kapseln/Rahmen füllen, die ausgekühlten Nüsse einlegen und mit Ganache auffüllen

Pralinen mit Aromazutaten z. B. Krokant, Kokos oder Kakaonibs ...

Je 100 g Kuvertüre Zartbitter und Vollmilch, 130 ml Sahne, (1 El Creme de cacao), 2 El Krokant oder leicht geröstete Kokosflocken oder Kakaonibs – unter die Ganache heben

Pralinen mit Fruchtmark

Je 100 g Kuvertüre Zartbitter und Vollmilch, 90 ml Fruchtmark (z. B. Himbeere, Passionsfrucht, Mango ...) und 40 ml Sahne, 1 TL Honig - **Beachten:** Sahne und Fruchtmark separat erhitzen!

oder 200 g Kuvertüre weiß, 90 ml Fruchtmark

5.1 Verarbeitung von Kuvertüre

Kuvertüre wird zum Überziehen von Pralinen verwendet. Ihr Vorteil gegenüber einfacher Schokolade ist der höhere Anteil an Kakaobutter, daher ist Kuvertüre im geschmolzenen Zustand dünnflüssiger.

Kuvertüre darf auf keinen Fall mit Wasser in Berührung kommen, da sie sonst stockt und klumpt.

Für die Herstellung von Pralinen wird – je nach Rezept – Vollmilch-, Bitter- oder weiße Kuvertüre verwendet.

Aber es reicht nicht, Kuvertüre einfach nur im Wasserbad zu schmelzen. Denn beim Abkühlen der geschmolzenen Masse kann sich Kakaobutter absetzen – dadurch bilden sich im festen Zustand weiße Schlieren an der Oberfläche der Kuvertüre, der sogenannte Fetteif.

Um diesen Fetteif zu vermeiden und damit die Kuvertüre einen optimalen Bruch erhält – also diesen appetitlichen „Knack“ beim Reinbeißen –, muss sie vor der Verarbeitung temperiert werden.

Das Temperieren von Kuvertüre: Die Kunst des Temperierens verleiht Schokolade und Kuvertüre einen edlen Glanz.

Erste Methode – Impfmethode

- Kuvertüre fein zerkleinern.
- 2/3 der Kuvertüre auf einem Wasserbad schmelzen und bis ca. 45° C erwärmen.
- Vom Wasserbad nehmen und die restliche zerkleinerte Kuvertüre einrühren um die Temperatur der Kuvertüre wieder zu senken.

Die Verarbeitungstemperatur die erreicht werden soll ist vom Schokoladentyp abhängig;

- weiße Kuvertüre/29° C
- Vollmilchkuvertüre/30-30,5° C
- Bitterkuvertüre/31-32° C

Zweite Methode – Klassisch (Tablieren)

- Kuvertüre fein zerkleinern.
- Auf einem Wasserbad schmelzen und etwa bis 40-45° C erwärmen.
- Einen Teil der Masse auf eine kalte Steinplatte gießen und mit einer Palette hin und her bewegen und verstreichen, bis die Kuvertüre stockt.
- Nun die erkaltete Masse wieder mit der warmen gut vermischen.

Es gelten die gleichen Verarbeitungstemperaturen wie bei der Impfmethode.