

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