

Pralinen Pralinen sind an einem kühlen Ort aufbewahrt etwa 2 Woche haltbar

Basisrezept Ganache (Pralinenmasse), je nach Füllmenge oder 2 bis 3 (Kunststoff) bis 4 (Silikon) Pralinen-Gießformen

200 g Kuvertüre Zartbitter – **fein zerkleinert**

140 bis 180 g Flüssigkeit z.B. Sahne, Fruchtmark ...

oder

200 g Kuvertüre Vollmilch – **fein zerkleinert**

110 bis 140 g Flüssigkeit z.B. Sahne, Fruchtmark ...

oder

200 g Kuvertüre Weiß – **fein zerkleinert**

90 bis 120 g Flüssigkeit z.B. Sahne, Fruchtmark ...

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

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

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

Zur Verlängerung der Haltbarkeit

evtl. 1 El Glukosesirup oder Invertzuckersirup

temperierte Kuvertüre für die Hohlkörper

Zubereitung:

1. Mit temperierter Kuvertüre Hohlkörper gießen und anziehen lassen.
2. Flüssigkeit erwärmen und die entsprechenden Aromaten zugeben.
Evtl. ½ bis 1 Stunde (Vanilleschote, Zimtstange) ziehen lassen, durch ein feines Sieb passieren – dann, nochmals erwärmen.
3. Fein zerkleinerte Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen.
Die (aromatisierte) warme Sahne ... unter die aufgelöste Kuvertüre mischen.
Von der Mitte aus rühren bis eine 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. 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.
5. Formen mit mit temperierter Kuvertüre verschließen.

Beispiele

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

200 g Kuvertüre Zartbitter, 140 bis 180 g Sahne, Zimtstange oder ½ Vanillestange (längs halbiert und ausgekratzt) oder 2-3 Ingwerscheiben ...

Pralinen mit Tee oder Kaffee

200 g Kuvertüre Zartbitter, 140 bis 180 g Sahne, 1 El Earl Grey (ganzes Teeblatt) oder Kaffeebohnen

Pralinen mit Kräutern z.B. Minze oder Basilikum

200 g Kuvertüre Zartbitter, 140 bis 180 g Sahne, ca. 10-15 Kräuterblätter

Karamellpralinen

1 El Zucker hellbraun karamellisieren – vom Herd nehmen - mit 180 g 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, 140 g Sahne – gewürfelte Nougatmasse

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

Marzipanpralinen

200 g Kuvertüre Zartbitter, 140 bis 180 g Sahne, (1 El Amaretto) – gewürfelte Marzipanmasse

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

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

200 g Kuvertüre Zartbitter, 140 g 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 g 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, 140 g 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 bis 180 g 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 bis 180 g 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, 140 g 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, 100 g Fruchtmark (z. B. Himbeere, Passionsfrucht, Mango ...) und 40 bis 60 g Sahne, 1 TL Honig – **Beachten:** Sahne und Fruchtmark separat erwärmen!

oder 200 g Kuvertüre weiß, 90 ml Fruchtmark