

Pralinen

aus meiner Küche

Das Magazin für den Hobbychocolatier



www.pralinenkurse.com



pralinenkurse.de

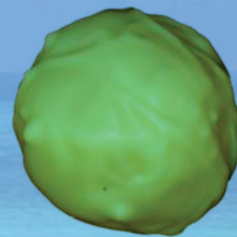
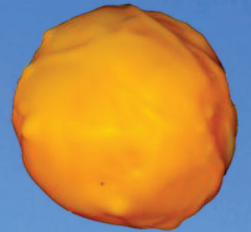
Sommerliche
Pralinen in
Pastellfarben



Sommerparty:
frische Früchte in
Pralinen



Muttertag: Wie
macht man rote
Pralinenherzen?



Erfolgsstory:
Pralinen vom Schloss

Sylvia Steirer berichtet, wie sie
dazu kam, auf ihrem Schloss
Pralinen zu produzieren...



Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

die zweite Ausgabe von „Pralinen aus meiner Küche“ ist da!

Jetzt geht es in die Sommersaison und es erwarten Sie fruchtig-frische Pralinen mit sommerlichen Geschmäckern und erntefrischen Früchten. Im Mai nehmen wir den Muttertag zum Anlass, selbstgemachte rote Herzpralinen zu verschenken. Wenn es draußen heißer wird, dekorieren wir unsere Eisbecher mit selbst hergestellten Schokodekoren.

Ich freue mich über den ständigen Zuwachs an Abonnenten. Dies zeigt, welchen großen Anklang selbstgemachte Pralinen finden. Kein Wunder: Diese sind an Qualität nicht zu übertreffen. Da wir als Hobbychocolatiers nicht auf Kriterien achten müssen wie Rentabilität, Produktivität, Haltbarkeit, Lagerung- und Transportfähigkeit, oder dem Preiswettkampf der Konkurrenz standhalten müssen, sind wir imstande, tagesfrische Pralinen zu genießen und diese mit einer unglaublichen Rezept- und Zutatenvielfalt selbst herzustellen.

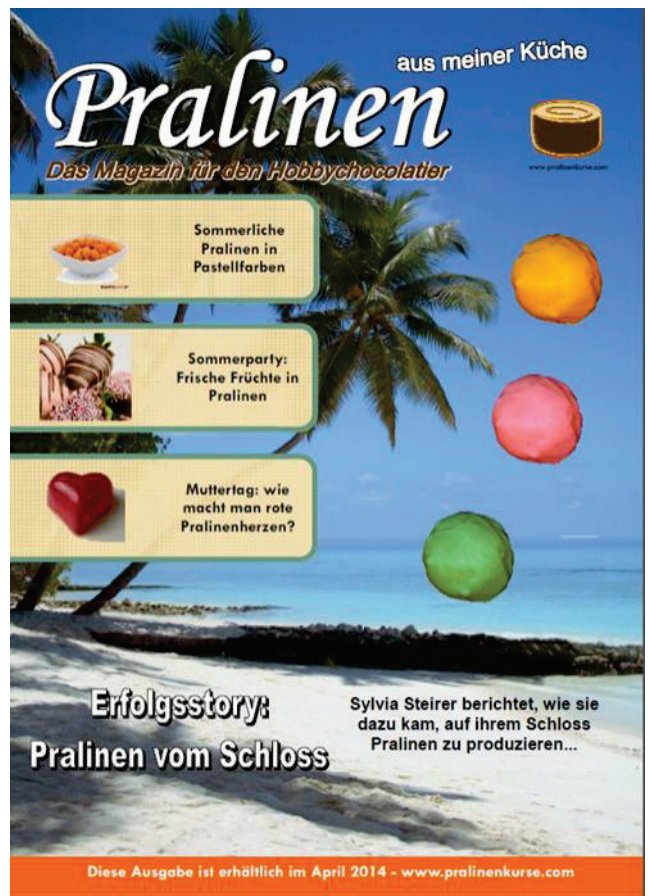
Das Pralinenhobby dient nicht dem Zweck, käufliche Pralinen nachzumachen, sondern hat das Ziel, völlig neuartige und frische Pralinen in einer Qualität herzustellen, die man gar nicht kaufen könnte. Aber das wissen wir ja alle, die schon einmal Pralinen selbst gemacht haben.....

Ich wünsche viel Spaß beim Ausprobieren der sommerlichen Rezepte!

Herzlichst, Ihre



Dr. Karin Wiebalck-Zahn
Pädagogin und Hobbychocolatier



In dieser Ausgabe:

| | |
|--|----|
| Rote Herzpralinen | 3 |
| Kamelschokolade | 5 |
| Pralinenblamage - Fett trennt sich | 6 |
| Rezept aus Kamelmilchschokolade | 7 |
| Bunte Kuvertüre mit Fruchtgeschmack | 8 |
| Fruchtig-frische Sommerpralinen | 9 |
| Sommerliche Eisdekore | 16 |
| Frische Früchte in Pralinen verwandelt | 18 |
| Pralinen vom Schloss: Sylvia Steirer berichtet | 19 |
| Neuheiten von pralinenkurse.com | 21 |
| Termine, Kurse, Veranstaltungen | 22 |
| Vorschau 3. Newsletter/2014 | 23 |
| Impressum | 24 |

Monat Mai: höchste Zeit für Herzpralinen zum Muttertag oder zur Hochzeit

Der Mai zählt ohne Frage zu den beliebtesten Monaten des Jahres. Die ersten warmen Strahlen der Sonne, die Blütenpracht der Obstbäume und das frische Grün der Wiesen locken die Menschen aus ihren Häusern hinein in die frische Natur.

Der Mai zählt auch zu den beliebtesten Heiratsmonaten - dann, wenn der graue Winter sich zurückzieht und wir auf die schönste Jahreszeit vorausschauen.

Somit bieten sich für den Hobbychocolatier im Mai vielfältige Anlässe, selbstgemachte Pralinen zu verschenken - sei es zum Muttertag, für das Brautpaar oder für die gesamte Hochzeitsgesellschaft.

Herzpralinen sind immer willkommene Pralinengeschenke. Die Füllung können

wir entsprechend des Anlasses wählen, wie z.B. eine zart schmelzende Rosenganche für den Muttertag oder eine Champagner-Ganche für alle, die eher

die Korken knallen lassen möchten.

Es gibt auch Magnetformen in Herzform (zu bestellen bei www.pralinenideen.de oder www.brunner-shop.de). Mit diesen kann man auf die Pralinen ein persönliches Bild aufbringen - eine Rose, ein Foto oder gar das Brautpaar selbst (erlernbar im Pralinenkurs „Pralinen selbst bedrucken“).

Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten, rote Herzpralinen herzustellen. Man kann z.B. weiße Kuvertüre



mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe komplett rot färben und die Pralinenformen damit ausgießen. Oder man verwendet bereits gefärbte Kuvertüre, wie auf Seite 8 vorgestellt.

Die klassische Methode besteht darin, dass man flüssige Kakaobutter rot färbt und die Pralinenformen mit dem Finger damit einreibt. Dies ergibt nach dem ersten Auftragen ein apartes marmoriertes Muster. Man kann diesen Vorgang mehrmals wiederholen - je nach gewünschter Intensität. Nach mehrmaligem Auftragen erhält man schließlich einheitlich tiefrote Pralinen - so ähnlich als hätte man die Form mit dunkelroter Kuvertüre ausgegossen.

Man benötigt:

- 20 g Kakaobutter
- 2 Msp. rote Lebensmittelfarbe (fettlöslich, für Schokolade geeignet, erhältlich z.B. bei www.sweetart.de)
- Latexhandschuhe
- eine Pralinenform in Herzform

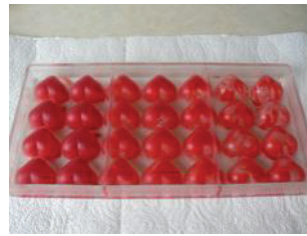
Wer diese Technik des Formengießens oder des Deckelns noch nicht kennt, kann sich hierzu zwei Videos auf youtube ansehen:

www.youtube.com/watch?v=w07pq7UrpEM

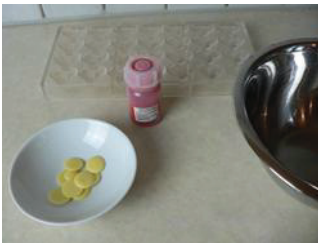
www.youtube.com/watch?v=DmnE_116OvE



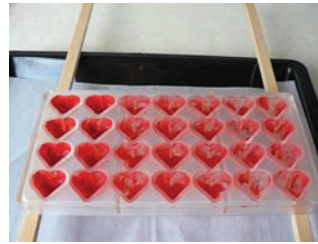
Zuerst sollte man die Pralinenform mit einem Microfasertuch oder mit Watte auspolieren, damit die Herzen später schön glänzen.



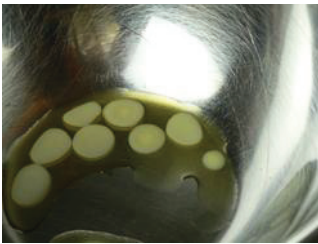
Hier sieht man die unterschiedlichen Intensitäten der Farbe. Die Herzen links wurden mehrmals ausgestrichen.



Nun werden die Zutaten bereitgestellt: 20 g Kakaobutter, rote Lebensmittelfarbe für Kuvertüre, eine Schüssel und die Pralinenform.



Die Pralinenform ist zum Füllen bereit und liegt auf zwei Leisten über einem Backblech, welches mit Backpapier ausgelegt ist.



Die Kakaobutter lässt man über einem warmen Wasserbad schmelzen. 50°C genügen, da Kakaobutter bereits bei 32°C schmilzt.

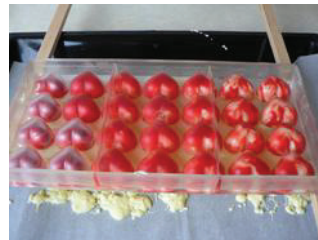


Die temperierte weiße Kuvertüre wird in die Mulden gegossen.

Tipp: Probieren Sie dies auch mit rosa Kuvertüre!



Nachdem die Kakaobutter geschmolzen ist, nimmt man sie vom Wasserbad und fügt etwa zwei Messerspitzen rote Lebensmittelfarbe hinzu.



Nach dem Befüllen wird die Form gedreht, damit die überflüssige Kuvertüre ablaufen kann und Hohlformen entstehen.



Die Lebensmittelfarbe wird mit der Kakaobutter verrührt. Falls diese fest wird, kann man die Schüssel nochmals kurz auf das Wasserbad geben.



Eine Rosenganache stellt man sich aus weißer Kuvertüre, Sahne, roter Lebensmittelfarbe und Rosenöl her.



Mit dem Zeigefinger und mit Latexhandschuhen streicht man die rote Farbe in die Pralinenform.



Die Rosenganache wird bis 1 mm unter den Rand der Herzen gefüllt. Die Formen werden anschließend weiß gedeckelt.



Diesen Vorgang kann man mehrmals bis zur gewünschten Intensität wiederholen.



Das Aussehen der fertigen Herzen reicht von marmoriert bis tief rot, je nachdem wie viel farbige Kakaobutter man aufgetragen hat.



Überschüssige Kakaobutter wird nach dem Erkalten mit einem Spatel abgeschabt.



Innen rosa wie zarte Rosen, ein dezenter Rosengeschmack und außen eine glänzende rote Hülle - was will man mehr!