

# Pralinenhobby

*Das Magazin für den Hobbychocolatier*



[www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)

**5 Seiten Sanddornrezepte**

**Tolle Cranberry-Rezepte**

**Neuheit: Pralinenurlaub in Spanien**



**Bierpralinen zur Wies'n-Zeit**

**Diese Ausgabe ist erhältlich im September 2014 - [www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)**



## Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

die dritte Ausgabe von „Pralinen aus meiner Küche“ ist da! Und gleich unter dem neuen Namen „Pralinenhobby“.

Warum dieser neue Name? Die Abonnentenzahl wächst und wächst und daher soll es namensgleich eine Homepage dazu geben, die Ende des Jahres ins Leben gerufen wird: [www.pralinenhobby.de](http://www.pralinenhobby.de) und [www.pralinenhobby.com](http://www.pralinenhobby.com).

Wer einmal begonnen hat, Pralinen in der eigenen Küche herzustellen, den wird der wird in Kürze zur Runde der „Pralinenhobbyisten“ gehören. Somit gehen wir mit unserer Pralinenzeitschrift einen parallelen Weg.

Übrigens lässt sich das Pralinenhobby mit vielen weiteren Hobbies kombinieren - mit Kochen, Backen, aber auch Fotografieren oder Reisen.

Da ich gerne und viel reise, kündige ich in dieser Ausgabe schon ein besonderes Highlight im Herbst 2015 an, nämlich unsere erste Pralinenreise nach Spanien. Mediterrane Pralinen vor Ort herzustellen, in einem Landhaus zu leben und zugleich einheimische Oliven- und Weinbauern zu besuchen und auf dem Markt von Barcelona einzukaufen - das alles bietet diese exklusive Reise. Lesen Sie mehr dazu auf S. 23.

Ich wünsche viel Spaß beim Schmökern durch die Herbstausgabe!

Herzlichst, Ihre



Dr. Karin Wiebalck-Zahn  
Pädagogin und Hobbychocolatier



### In dieser Ausgabe:

Upside-down-Schokoladendekore	3
Wie berechne ich die richtige Ganachemenge?	4
Was tun mit übrig gebliebener Ganache?	5
Thermospatel	6
Pralinenblamage: Vanillemark richtig gewinnen	6
Sanddorn - die geniale Zutat für Pralinen	7
Orangen-Kiwi-Sanddornmarmelade	8
Sanddorn - eine Zutat - vier Pralinenrezepte	9
Sanddornpulver selbst herstellen	11
Jahreszeitliches: Nussriegel	12
Rezeptanleitung wie im Film: Bierpraline	14
Pralinenurlaub in Spanien	23
Pralinen aus Cranberries	25
Erfolgsgeschichte: Pralinen aus Wald und Flur	27
Neuheiten von <a href="http://www.pralinenkurse.com">www.pralinenkurse.com</a>	29
Termine, Kurse, Veranstaltungen, Reisetipps	30
Vorschau: 4. Newsletter/2014: Weihnachten	31
Impressum	32

# Dekotipp: Upside-down Schokoladendekore

KW

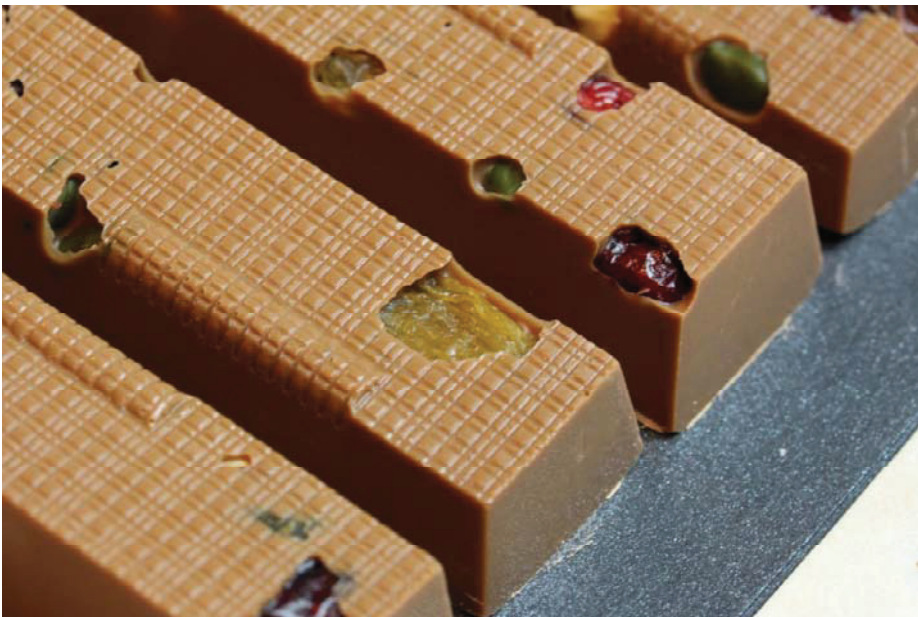
Zum ersten Mal sah ich diese imposanten Pralinen in Spanien auf dem *Mercat de la Boqueria*. Kurios. Aber wenn man ein bisschen genauer hinschaut, sieht man gleich, wie es gemacht ist.

Eine verdrehte Welt: der Dekor wird nicht wie sonst immer üblich auf der fertigen Praline oben aufgelegt, sondern der ganze Herstellungsprozess der Praline bzw. Schokolade beginnt mit dem Dekor. Egal, ob Nüsse, Karamellstückchen, getrocknete Früchte, Perlen, Kakaobohnenbruch - man gibt diese Dekore einfach zuerst in die Pralineform und erst dann wird die Kuvertüre hineingegossen.

Dabei entfällt das übliche Klopfen, denn man will ja nicht, dass die Luftblasen aufsteigen - man will, dass sie unten bleiben und lustige Löcher ergeben.



Orangen-Karamell-Pralinen auf dem Mercat de la Boqueria



Nicht jedem mag diese Art gefallen, aber originell ist sie schon. Macht man dies mit Schokoriegeln oder Schokoladentafeln, könnte man meinen, es handelt sich um Schweizer Käse.

Diese Schokoriegel sind extrem lecker. Sie ist gespickt mit Nüssen und Trockenfrüchten und eignet sich als besonderer Sattmacher für unterwegs.

## Und so wird's gemacht:



Die Nüsse werden zuerst bei 160°C im Backofen geröstet. Bei den Haselnüssen kann man auch die Haut abreiben, sobald diese aufgeplatzt ist.

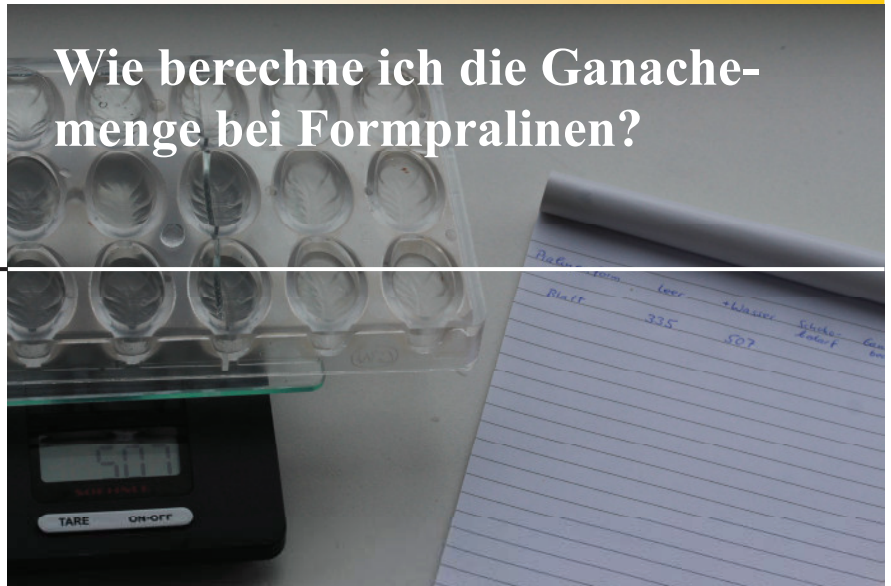


Nüsse und Trockenfrüchte werden in der Riegelform beliebig verteilt.



Dann erst wird mit temperierter Kuvertüre aufgefüllt. Das Aufklopfen der Form entfällt!

## Wie berechne ich die Ganachemenge bei Formpralinen?



KW

Schluss mit den ewigen Ganacheresten! Bei mir landeten diese immer im Kühlschrank und wurden dann aber doch nicht mehr verwendet. Da es sicherlich vielen von uns Hobbychocolatiers so geht, gibt es in diesem Pralinenmagazin gleich zwei Beiträge dazu: Einmal: Wie berechne ich im Voraus die richtige Menge an benötigter Ganache? Und wenn dann doch Reste bleiben, gibt es noch eine andere Lösung: Wie verwende ich übriggebliebene Ganache in einer neuen Dessertkreation?

Eigentlich ist es ganz einfach: Jede Pralinenform hat eine unterschiedliche Größe und auch die Anzahl der Pralinen ist oft nicht dieselbe. Dennoch können Sie im Voraus bestimmen, wie viel Ganache Sie ungefähr benötigen. Alles, was Sie an mathematischen Kenntnissen benötigen, ist die Prozentrechnung:

**Schritt 1:** Stellen Sie die leere Pralinenform auf eine Waage. Setzen Sie die Waage auf „0“ zurück.

**Schritt 2:** Füllen Sie nun die Pralinenform mit Wasser und wiegen Sie erneut. Das Wassergewicht entspricht ungefähr dem Endgewicht der Pralinen. Notieren Sie dieses, am besten gleich für alle Ihre Formen - das spart viel Zeit und Ganache!

**Schritt 3:** Bedenken Sie, dass Sie die Form ja vorher mit Kuvertüre ausgießen und die Praline anschließend „deckeln“. Als Faustregel gilt: die Kuvertüre der Pralinhülle hat bei der Praline ca. 25% Gewichtsanteil.

**Schritt 4:** Ziehen Sie also 25% von dem Pralinenesamtgewicht ab. Das ergibt das Ganachegewicht.

**Schritt 5:** Nehmen Sie Ihr Rezept und addieren Sie die Gewichtsangaben. Vergleichen Sie das Gesamtgewicht im Rezept mit Ihrer benötigten Ganachemenge. Verändern Sie die Rezeptmenge prozentual entsprechend und addieren dann wieder 15% Reserve. Wenn im Rezept Sahne eingekocht wird, dann sogar 20% Reserve.

