

Pralinenhobby

Das Magazin für den Hobbychocolatier



www.pralinenkurse.com

Wie temperiert man Schokolade?

Echtgolddekore für Weihnachtspralinen

Ägyptische Schatzkammerschokoladen

**Erfolgsgeschichte: Franziska Wohlfahrt:
Pralinenhobby seit dem 12. Lebensjahr**



Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

die Weihnachtsausgabe von „Pralinenhobby“ ist erschienen! Dies ist nun das 4. Online-Pralinen-Magazin und wir können uns freuen, dass uns diese Zeitschriften einmal komplett durch alle Jahreszeiten begleitet haben.

Ich freue mich über den Zuwachs von vielen neuen Abonnenten und heiße diese vielfach willkommen. Diese Zeitschrift bietet dem Leser Rezepte, Tipps und Wissenswertes rund um die hobbymäßige Pralinenherstellung.

Pralinen selbst zu machen bedeutet, dass man außergewöhnliche Kreationen selbst machen kann, die man nicht so leicht kaufen könnte. Jeder, der schon einmal frische selbstgemachte Pralinen gekostet hat, weiß, wie gut die Qualität ist. Der eigene Anspruch an den Geschmack steigt, was dazu führt, dass man wählerischer wird und weniger Pralinen vertilgt. Qualität statt Quantität. Also auch ein Hobby zum Abnehmen 😊.

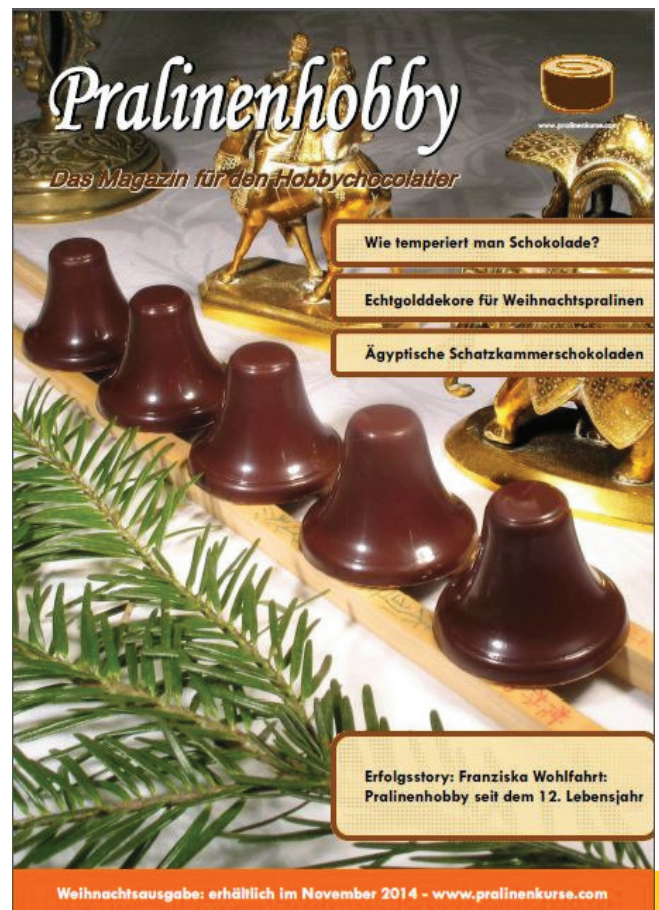
Ich selbst praktiziere dieses Hobby seit über 10 Jahren mit einer solchen Leidenschaft, dass ich beschlossen habe, meine Begeisterung nicht nur durch meine Pralinenkurse, sondern noch großformatiger mit dieser Zeitschrift zu verbreiten.

Tauchen Sie nun ein in weihnachtliche Rezepte und freuen sich über dieses ästhetische und kreative Hobby!

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
Erfolgsstory: Pralinen aus Wald und Flur	27
Neuheiten von www.pralinenkurse.com	29
Termine, Kurse, Veranstaltungen, Reisetipps	30
Vorschau: 4. Newsletter/2014: Weihnachten	31
Impressum	32

Dekotipp: Alles, was glänzt, ist Gold

KW

Es gibt nichts Schöneres als funkelnde Weihnachtspralinen. Und es wird einem heutzutage sehr leicht gemacht.

So gibt es z.B. hauchdünnes Echtgold zu kaufen, welches man einfach auf die Praline auflegen kann. Oder es gibt dieses Echtgold bereits in Sternform. Darüberhinaus gibt es



Goldflocken, Streugold und auch essbare Goldfarbe. Der weihnachtlichen Golddekoration auf Pralinen sind also keine Grenzen gesetzt. www.pati-versand.de bietet jede Menge Golddekorationen an, mit denen Sie Ihre Pralinen verzieren können.



Echtes Blattgold: Dieses wird mithilfe eines Messers etwas zerrupft und anschließend mit einem feinen Pinsel auf die soeben erstarrte Kuvertüre gelegt. Siehe youtube-Film - QR-Code unten rechts.



Streugold: grober Flitter. 0,25 g reichen sehr lange, wenn man vorsichtig dosiert. Flacon waagrecht halten und vorsichtig auf die Spitze tippen, so dass nur wenige Goldflocken herausfallen. Auftragen kurz bevor die Kuvertüre anzieht.



Einen ähnlichen Flacon gibt es auch mit echten Goldsternchen. Diese Sternchen werden auf die Kuvertüre aufgelegt, wenn sie gerade eben erstarrt ist. Siehe Bild rechts.

Und so dekoriert man seine Pralinen mit echtem Gold:



Kleine Goldstücke werden mit einem feinen Pinsel aufgenommen (sie bleiben von alleine an den Pinselhaaren hängen) und auf die bereits erstarrte Kuvertüre gelegt. Bei kleinen Stücken fixiert man sie mit einem Zahnstocher, bei Blattgold mit dem Finger (Latexhandschuh anziehen!)

Hier gibt es ein Video, wie man Pralinen mit Blattgold verzieren: <http://www.youtube.com/watch?v=QSM1b2m8bf0>
Oder QR-code einscannen:



Basteltipp:

Wie stelle ich mir eine Schokoladengießform selbst her?



Schatzkammerschokoladen - Rezept S. 21

KW

Schokoladengießformen sind teuer. Und sie haben fast immer ein Relief, was nicht immer gewünscht ist. Denkbar einfach ist der Herstellung einer Schokoladengießform mit glattem Boden. Diese Form eignet sich auch zum Gießen von Ganaches oder von Gelee.

Schritt 1: Sie benötigen:

Ein Stück Pappe, eine Schere, ein Teppichmesser, ein Lineal, einen Stift, Tesafilm und eine Unterlage zum Schneiden (z.B. ein Holzbrett).

Schritt 2: Malen Sie sich zuerst die gewünschte Größe der Schokoladentafel auf die Pappe. Geben Sie an jeder Seite einen Rand von 1,5 cm zu. Schneiden Sie sich die Pappe am Außenrand mithilfe des Teppichmessers und dem Lineal zu.

Schritt 3: Legen Sie nun das Lineal 1,5 cm vom Rand entfernt (also am inneren Rand) an und schneiden Sie mit Teppichmesser wie folgt: von links nach rechts: die ersten 1,5 cm fest aufdrücken und die Pappe ganz durchschneiden, dann leicht aufdrücken und die Pappe nur anritzen und die letzten 1,5 cm wieder fest aufdrücken und die Pappe komplett durchschneiden.

Schritt 4: Verfahren Sie genauso wie in Schritt 3 beschrieben mit allen vier Seiten.

