

Pralinenhobby



www.pralinenkurse.com

Das Magazin für den Hobbychocolatier



Auf einer Kakaofarm in Hawaii zu Besuch

Ostereier - 1 Rezept - fünf Sorten

Erfolgsstory: Monika Perzl: Pralinen aus der Home Chocolate Factory



Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

Etwas verspätet erscheint die Frühjahrsausgabe des Pralinenmagazins. Aber ausgerechnet in dem Monat vor dessen Erscheinen war ich in Hawaii auf der Suche nach Kakaofarmen, so dass sich die Fertigstellung verschoben hat.

Dafür werden jetzt die geduldigen Leser von „Pralinenhobby“ durch einen brandaktuellen Bericht über meinen Besuch der Kakaofarm belohnt. Für jemanden, der mit Leidenschaft Schokolade verarbeitet, bedeutet es ein besonderes Highlight, den Prozess der Schokoladenherstellung von der Ernte der Kakaofrüchte von den Bäumen bis hin zur fertigen Schokoladentafel zu durchlaufen. Hawaii bietet dazu ungeahnte Möglichkeiten. Nirgends auf der Welt sind die Kakaofarmen so klein. Hinzu kommt, dass die Kakaobauern englischsprachig sind und offen für den Austausch mit Schokoladenkennern aus Europa.

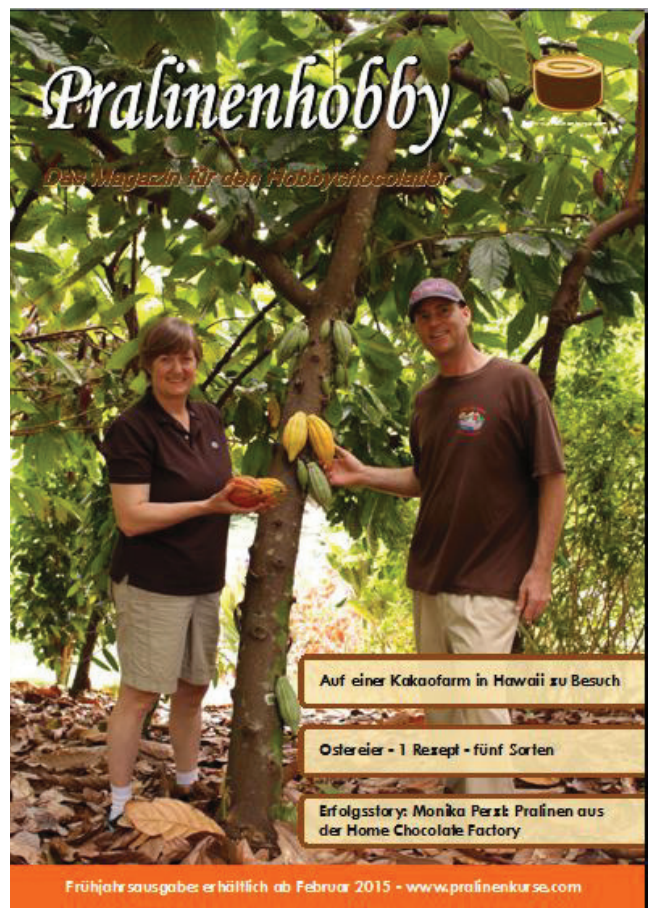
Somit starten wir in die Ostersaison mit neuen Pralinenrezepten und Techniken. In jeder Zeitschrift wird ab jetzt eine Grundtechnik vorgestellt, so dass auch der Anfänger nach und nach an dieses wunderschöne Hobby herangeführt wird.

Viel Spaß beim Lesen und Ausprobieren.

Herzlichst, Ihre



Dr. Karin Wiebalck-Zahn
Pädagogin und Hobbychocolatier



In dieser Ausgabe:

Osterrezept: 1 Rezept - 5 Sorten	3
Portrait: Ostereierpralinenkurs	5
Tree to bar: Schokoladenfarm auf Hawaii	7
Pralinenblamage: Pralinen mit Löchern	13
Einkaufstipp des Monats: Pralinenformen	14
Basics: wie gieße ich Pralinenformen	15
Teepralinen	21
Rezeptanleitung wie im Film: Schichtnougat	23
Erfolgsstory: Pralinen aus der „Home Chocolate Factory“	28
Der Besuch der internationalen Süßwarenmesse	30
Neuheiten und Termine	31
Vorschau: 6. Newsletter. Sommerausgabe 2015	32
Impressum	33

Osterrezept



Gesucht - gefunden: 1 Rezept - 5 Sorten

KW

Einfacher geht's nicht. Alles was man für diese Pralineneier braucht, ist ein gutes Marzipan und Aroma-Öle.

In diesem Rezept verwenden wir eine Marzipanrohmasse aus Mittelmeermendeln, weil diese einen höheren Bittermandelanteil hat als Marzipanmassen von kalifornischen Mandeln. Gutes Marzipan gibt es z.B. von der Firma Lubeca, erhältlich über www.pralinenideen.de. Die Qualität des Marzipans ist entscheidend für den guten Geschmack.

Marzipan aus Supermärkten schmeckt oft sehr süß und enthält mehr Zucker.

Zum Aromatisieren empfiehlt sich die Verwendung von Ölen. Das hat einen einfachen Grund. Aromatisiert man das Marzipan mit Fruchtsäften, wie z.B. Orangensaft, wird es viel zu flüssig und man keine Eier mehr formen. Daher benötigen wir ein Konzentrat, von dem man nur kleine Mengen verwendet.

Aromaöle können unterschiedlicher Herkunft sein. Will man schnell und preisgünstig an die Öle herankommen, kann man die üblichen Backaro-

ma-Öle verwenden, die es in kleinen Glasflaschen in jedem Supermarkt gibt. Hochwertigere und naturreine Öle erhält man in Apotheken in vielen Geschmacksrichtungen. Wichtig ist hier, dass diese zum Verzehr geeignet sein müssen. Künstliche Duftöle gehören nicht in Lebensmittel.

Eine große Auswahl an Lebensmittelölen gibt es von der spanischen Firma Sosa. Es existieren mehrere hundert Sorten, von Artischocke bis Zwetschge. Viele dieser Aromaöle sind über den online-shop von www.bosfood.de erhältlich. Die Kosten für 50 ml beginnen bei ca. 15 Euro. Suchbegriff: Sosa + Öl.

Und damit man immer erkennt, mit welchem Öl das Marzipan aromatisiert wurde, sollte man den Dekor entsprechend machen: In unserem Beispiel verwenden wir folgende Öle und Dekore:

- Bittermandel: gehackte, geröstete Mandeln
- Orange: gehackte, kandierte Orangenschalen
- Rum: Rohrzucker
- Butter-Vanille: Bourbon-Vanille in der Kuvertüre
- Zitrone: geriebene Zitronenschale, getrocknet



Pro Sorte werden 50 g Marzipan abgewogen. Die Öle stehen bereit.



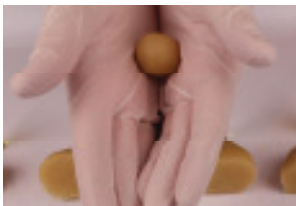
Jedes Stück Marzipan wird zu einer Schale geformt. Dort hinein gibt man 1 - 5 Tropfen Aroma-Öl. Unbedingt abschmecken! Jedes Öl hat eine andere Intensität!



Die Schale wird zusammengedrückt, verknetet und zu einer Stange gerollt.



Die Stangen werden in gleich große Segmente geschnitten.



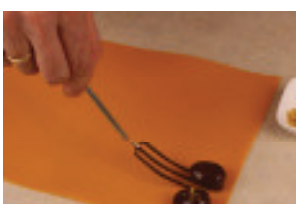
Jedes Segment wird zuerst zu einer Kugel gerollt.



Anschließend wird nur die untere Hälfte der Kugel mit einer Rollbewegung zusammengedrückt, so dass eine Eiform entsteht.



Alle Marzipaneier sind fertig gerollt. Die Dekore (siehe vorherige Seite) werden bereitgestellt.



Die Eier werden mit Kuvertüre überzogen. Sofort anschließend wird der Dekor aufgestreut.

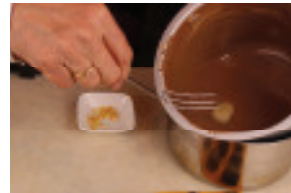


So erkennt man genau, in welchem Ei sich welcher Geschmack befindet.

Kurzanleitung: Pralineneier überziehen



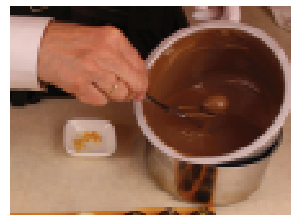
Ein Topf mit temperierter Kuvertüre wird schräg aufgestellt. Die Pralinengabel und ein Absetzpapier liegen bereit. Das Marzipanei wird in die Kuvertüre gelegt.



Mit der Pralinengabel wird das Ei an der vorderen Kante in die Kuvertüre gedrückt, so dass es sich dreht und auf der Gabel zu liegen kommt.



Das mit Kuvertüre überzogene Ei kommt wieder zum Vorschein.



Das Ei wird mehrmals auf die Oberfläche der Kuvertüre aufgesetzt und dann wieder abgehoben. So fließt überschüssige Kuvertüre in den Topf zurück.



Die Pralinengabel wird vorsichtig am Topfrand abgestreift.



Die Pralinengabel wird noch mal von unten mit dem Finger abgestreift, um einen „Fuß“ zu vermeiden. Gleichzeitig schiebt man das Ei so weit wie möglich nach vorne.



Das Ei wird auf der Backmatte abgesetzt: Erst mit einer Seite. Dann wird die Pralinengabel vorsichtig herausgezogen, so dass das Ei langsam auf die Matte gleitet.



Die weißen Eier werden einfach zwischen den Händen in weißer Kuvertüre gerollt und erhalten dadurch ein leichtes Gelmuster.