

Pralinenhobby



www.pralinenkurse.com

Das Magazin für den Hobbychocolatier

**Pralinensommer: jetzt
Früchte sammeln**

**Yuzu - die geniale
Zutat für Pralinen**

**Basics: Pralinenformen
deckeln - 2 Methoden**



Trinkschokoladen selbst gemacht

Frühjahrsausgabe: erhältlich ab April 2015 - www.pralinenkurse.com



Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

Muttertag naht und da bietet es sich an, Pralinen mit Rosengeschmäckern zu verschenken. Wie einfach es ist, den zarten Rosengeschmack in eine Praline zu bekommen, erfahren Sie, indem verschiedene Arten des Aromatisierens vorgestellt werden.

Und natürlich gibt es wie immer für unsere Einsteiger die Serie „Basics“ - das sind grundlegende Techniken, die man zur Pralinenherstellung braucht. Wer sie sich nach und nach alle aneignet, wird immer mehr Freude an diesem Hobby haben, weil zunehmend mehr gelingt.

Den Titel dieser Zeitschrift widmen wir den Trinkschokoladen - ein wahrer Genuss für so manche Sommerparty, wenn die Pralinenherstellung etwas pausiert.

Und dann gibt es noch ein kleines nachträgliches Ostergeschenk an alle Leser von „Pralinenhobby“. Für einige Zeit sind sämtliche bisher erschienenen Ausgaben kostenlos zum Download erhältlich. Für die Downloads muss man sich nicht einmal mehr anmelden! Ab Herbst wird die Datenbank umgestellt - dann werden ehemalige Ausgaben nicht mehr gratis sein.

Viel Spaß beim Lesen und Ausprobieren.

Herzlichst, Ihre



Dr. Karin Wiebalck-Zahn
Pädagogin und Hobbychocolatier

Pralinenhobby
www.pralinenkurse.com

Das Magazin für den Hobbychocolatier

Pralinensommer: jetzt Früchte sammeln

Yuzu - die geniale Zutat für Pralinen

Basics: Pralinenformen deckeln - 2 Methoden

Trinkschokoladen selbst gemacht

Frühjahrsausgabe: erhältlich ab April 2015 - www.pralinenkurse.com

In dieser Ausgabe:

Zum Muttertag: Rosenpralinen - aber wie kommt der Geschmack in die Praline?	3
Portrait: Pralinenurlaub am Spitzingsee	6
Kesse Früchtchen - Trend oder Leidenschaft?	8
Pralinensommer - jetzt Früchte sammeln und einfrieren	11
Pralinenblamage: dickwandige Pralinschalen	12
Tolle Zutaten für die Pralinenherstellung: Rosen, Veilchen, Yuzu	13
Basics: Pralinen deckeln mit 2 Methoden	14
Rezeptanleitung wie im Film: Trinkschokoladen	21
Rezeptanleitung wie im Film: Trinkschokoladen aus dem Glas	15
Erfolgsstory: Caroline Dworatschek „Pralinen aus	30
Besuch bei der Valrhona Schokoladenmanufaktur	32
Neuheiten von www.pralinenkurse.com	34
Empfehlungen und weitere Veranstaltungen	35
Vorschau auf die 7. Ausgabe: Herbstausgabe	36
Impressum	37

Muttertag



Rosenpralinen: der liebliche Sommerduft

KW

Pralinen mit Rosengeschmäckern sind etwas Herrliches. Zwar mag nicht jeder diesen an Parfüm erinnernden Duft in der Schokolade, aber wenn er richtig dosiert ist, findet er viele Liebhaber.

Für die Muttertag könnte man sich kein besseres Geschenk ausdenken als Pralinen in Herzform, mit Herzen bedruckt, mit Rosenganache gefüllt und dazu noch einen Rosenstrauch und einen Rosenlikör.

Aber wie kriegt man den Rosengeschmack in die Praline? Im Grunde gibt es insgesamt 9 Formen von Aromen, mit denen Sie arbeiten können:

1. Frische Rosenblätter von der Duftrose gepflückt. Erntezeit ab Juni.
2. Selbst getrocknete Rosenblätter
3. Rosenzucker
4. Gekaufte Duftrosenknospen
5. Natürliches Rosenaroma
6. Rosenwasser
7. Rosenöl
8. Rosenlikeur
9. Kandierte Rosenblüten

Man kann auch eine Kombination aus mehreren Zutaten wählen. So nehme ich gerne getrocknete Rosenblätter, füge aber immer noch ein bisschen Rosenlikör hinzu, da Likör aufgrund seiner Flüchtigkeit, die in die Nase steigt, das Aroma immer etwas verstärkt, bzw. interessanter macht.

Einen ausgezeichneten Rosenlikör gibt es von der Firm Wieser - siehe Einkaufstipp des Monats, S. 13 dieser Ausgabe.

Für eine Rosenganache verwendet man fast immer weiße Kuvertüre. Jede andere Kuvertürensorte ist geschmacklich zu intensiv und würde den Rosengeschmack überdecken. Aber dennoch gilt es dies auszuprobieren, denn jedermanns Geschmack ist anders.

Für ganz wichtig halte ich es, dass man die Ganache ein wenig rosa färbt. Verwendet man nämlich Blütenblätter zum Aromatisieren, verfärbt sich die Ganache grau und nichts ist schlimmer, als in eine Rosenpraline zu beißen und innen eine graue Füllung vorzufinden. Da die Augen mitessen, ist hier etwas Farbe erlaubt. Man kann hier handelsübliche Farbe, die es in jedem Supermarkt gibt, verwenden, da man ja die Ganache färbt und nicht die Schokolade. Wer bereits fettlösliche Schokoladenfarben zu Hause hat, kann natürlich auch diese verwenden.

Es gibt unzählige Rezepte für Rosenpralinen: als Ganache, als Marzipan, als Gelee, Krokant, Nougat....

Heute möchte ich ein Rezept einer klassischen Rosenganache mit Likör vorstellen:

Rezept: Rosenganache in der Herzpraline

Man benötigt eine Polycarbonatform in Herzform. Man kann diese auch vorher rot einfärben (siehe Pralinenzeitschrift Sommer 2014). Alternativ verwendet man eine Magnetform „Herz“ und legt eine Herztransferfolie ein (erhältlich bei www.pralinenideen.de)

Ca. 500 g weiße Kuvertüre zum Ausgießen der Form

60 g Sahne

1 Handvoll frischer Rosenblätter oder ca. 2 EL getrocknete Rosenblätter – beide duftend!

2 Tropfen Rosenöl

25 g Rosenlikör (siehe Einkaufstipp des Monats)

180 g weiße Kuvertüre

Die Form wird nach dem üblichen Formengießverfahren vorbereitet (Näheres siehe Pralinenmagazin Frühjahr 2015).

Die Ganache wird wie folgt zubereitet:

Sahne mit den Rosenblüten aufkochen und ca. 30 Min. stehen lassen. Sahnemischung durch ein

Sieb zur geschmolzenen Kuvertüre geben. Rosenöl und Rosenlikör unterrühren und gut vermengen. Abschmecken und ggf. mit Rosenöl nachdosieren. Etwas roten Farbstoff zusetzen, so dass sich die Ganache rosa färbt. In die vorbereitete Pralinenform füllen. Mindestens 12 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Anschließend deckeln (Technik S. 14 dieser Ausgabe). Nach dem Deckeln nochmals kühlen und anschließend die Pralinen herausklopfen.

Dieses Rezept kann natürlich abgewandelt werden. Auf der nächsten Seite sehen Sie, wie Rosenaromen gezielt eingesetzt werden.

Hier sind einige Beispiele zu sehen, wie Muttertagspralinen auch aussehen könnten:



Herzförmige Pralinen vor dem Gießen weiß verzieren und in einer selbstgemachten Herzbonbonniere verschenken.



Marzipanherzen. Das Marzipan wurde mit etwas Rosenöl, Rosenlikör und Puderzucker vermengt.



Herzförmige Pralinen, deren Gießform anfangs mit roter Kakaobutter eingefärbt wurde.