

Pralinenhobby



www.pralinenkurse.com

Das Magazin für den Hobbychocolatier

**Kürbispralinen - passend
zu Halloween**

**Safaripralinen - warum
das Hobby im Urlaub so
viel Spaß macht!**

**Basics: Pralinen überzie-
hen: 3 Methoden**



Herbstausgabe: erhältlich ab September 2015 - www.pralinenkurse.com



Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

Freche Kürbisgesichter, die gar nicht so frech sind, wie sie aussehen, sondern hervorragend schmecken. Kürbis ist eigentlich für die Pralinenherstellung eine eher langweilige Frucht, aber wenn sie mit den richtigen Zutaten eine Symbiose bildet, kommen tolle neue Geschmäcker dabei heraus.

Das Experimentieren mit Geschmäckern, die unendliche Kreativität und schließlich der unübertroffene Genuss frisch hergestellter Pralinen ist das, was das Pralinenhobby so faszinierend und einen so glücklich macht.

Mit diesem Hobby kann man aber noch viel mehr erleben: Pralinen mit Muße im Urlaub machen, Fotos mit außergewöhnlichen Hintergründen schießen, neue Zutaten ausprobieren, kreative Dekore erstellen.

Und man kann sogar mit dem Hobby dazu verdienen. Wie das geht, zeige ich in meinem neuen Seminar, in dem ich Pralinenlehrer/innen ausbilde. So kann jeder das erlernen, was ich mir in 10 Jahren aufgebaut habe: Pralinenkurse geben nach meinem Konzept und glückliche Kunden gewinnen. Näheres dazu steht in dieser Ausgabe.

Nun wünsche ich allen viel Spaß beim Lesen und Ausprobieren der Rezepte!

Herzlichst, Ihre



Dr. Karin Wiebalck-Zahn
Pädagogin und Hobbychocolatier



In dieser Ausgabe:

| | |
|--|----|
| Pralinen grammgenau füllen mit dem Fülltrichter | 3 |
| Safaripralinen - wie man sich im Urlaub unvergessliche Momente schafft | 5 |
| Amarulapraline aus Südafrika | 8 |
| Pralinenblamage: Ganache zu warm | 9 |
| Einkaufstipp des Monats: Farben und Schokopapier | 10 |
| Zwetschgenpralinen | 10 |
| Tonkabohne, die außergewöhnliche Zutat | 10 |
| Basics: Welche Überziehmethoden gibt es? | 11 |
| Mit dem Pralinenhobby dazu verdienen - geht das? | 20 |
| Rezeptanleitung wie im Film: Kürbispralinen | 22 |
| Erfolgsstory: Pralinen aus dem Allgäu. Birgit Heel | 31 |
| IBA 2015 - Neuheiten | 33 |
| Termine und Veranstaltungen | 34 |
| Vorschau: 7. Newsletter. Herbstausgabe 2015 | 36 |
| Impressum | 37 |



Pralinen grammgenau füllen mit dem Fülltrichter

KW

Dieser praktische Fülltrichter ist ideal für den Hobbychocolatier und für kleine Confiseriebetriebe. Die Anschaffung lohnt sich, wenn man regelmäßig Pralinen füllt. Drei große Vorteile sind damit verbunden:

- Die Füllmenge ist einstellbar und bleibt dann konstant (stufenlos 1 - 15 g)
- Man kann sehr viel schneller füllen. Ein kurzer Druck mit dem Daumen genügt.
- Selbst zähe Massen werden mit etwas Druck aus dem Trichter herausgepresst. Lufteinschlüsse in der Ganache sind daher seltener.

Mit diesem Trichter kann man Pralinenhalbschalen und Trüffelkugeln exakt bis zur gewünschten Höhe füllen. Es passiert nicht mehr, dass einmal zu wenig Ganache, einmal zu viel Ganache in der Praline landet. Die Einstellung erfolgt anhand der seitlichen Schraube. So wird festge-

legt, wie weit man den Hebel mit dem Daumen runterdrücken kann. Dies hat wiederum Einfluss auf die Füllmenge.

Dank einer Feder und einer Verschlusskugel, die im unteren Teil des Trichters eingebaut ist, kommt die Füllung „mit Schwung“ heraus, so dass auch weniger fließfähige Ganaches die Formen gut ausfüllen - und dass das Füllen sehr schnell geht.

Diesen Fülltrichter gibt es von der Firma www.dedy.de und kostet netto 270 €.





Die seitliche Einstellschraube ist stufenlos verstellbar. Somit ist die Füllmenge ebenfalls stufenlos von 1 - 15 g dosierbar.



Der Fülltrichter fasst Mengen bis zu 1000 g, ausreichend für 4 - 6 Pralinenformen.

Der Fülltrichter ist schnell zerlegt und lässt sich gut reinigen. Man dreht lediglich die untere Spitze ab und reinigt die Spirale und die Kugel. Der Trichter ist aus Edelstahl und kann auch in die Spülmaschine gegeben werden. Das Zusammensetzen geht im Handumdrehen. Passend dazu gibt es einen Ständer für netto 19,50 €.

