

Pralinenhobby



www.pralinenkurse.com

Das Magazin für den Hobbychocolatier

Königsberger Marzipan

Geschmackspairing: was passt zusammen?

Weihnachtsschokoladen

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



Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

und schon ist es wieder soweit: die Vorweihnachtszeit ist die Zeit, in der die Pralinenherstellung am meisten Spaß macht. In kaum einer Jahreszeit sind Pralinenkurse so gefragt wie an Weihnachten - die meinigen waren teils schon eineinhalb Jahre im Voraus gebucht.

In dieser Ausgabe gibt es wieder Neuheiten: wer Marzipan liebt, kommt mit dem Königsberger Marzipan auf seine Kosten. Wenn man es dem Profi nachmachen will, kann man sicher sogar einen speziellen Ausstecher dazu schenken lassen.

Viele weitere Geschenkideen erwarten Sie in dieser Ausgabe. Daher ist sie gespickt mit Links zu Lieferanten für Zutaten und Verpackungen.

Und damit man nicht zu früh mit der Pralinenherstellung beginnt, gibt es einige Informationen, wann der Geschmack der selbstgemachten Pralinen am besten ist. Denn schließlich machen wir nicht Pralinen, damit wir sie nicht kaufen müssen, sondern wir machen sie, weil wir unsere ganze Liebe, Sorgfalt und Kreativität in sie stecken und das macht sie unverkäuflich und vom Geschmack einmalig.

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

Herzlichst, Ihre



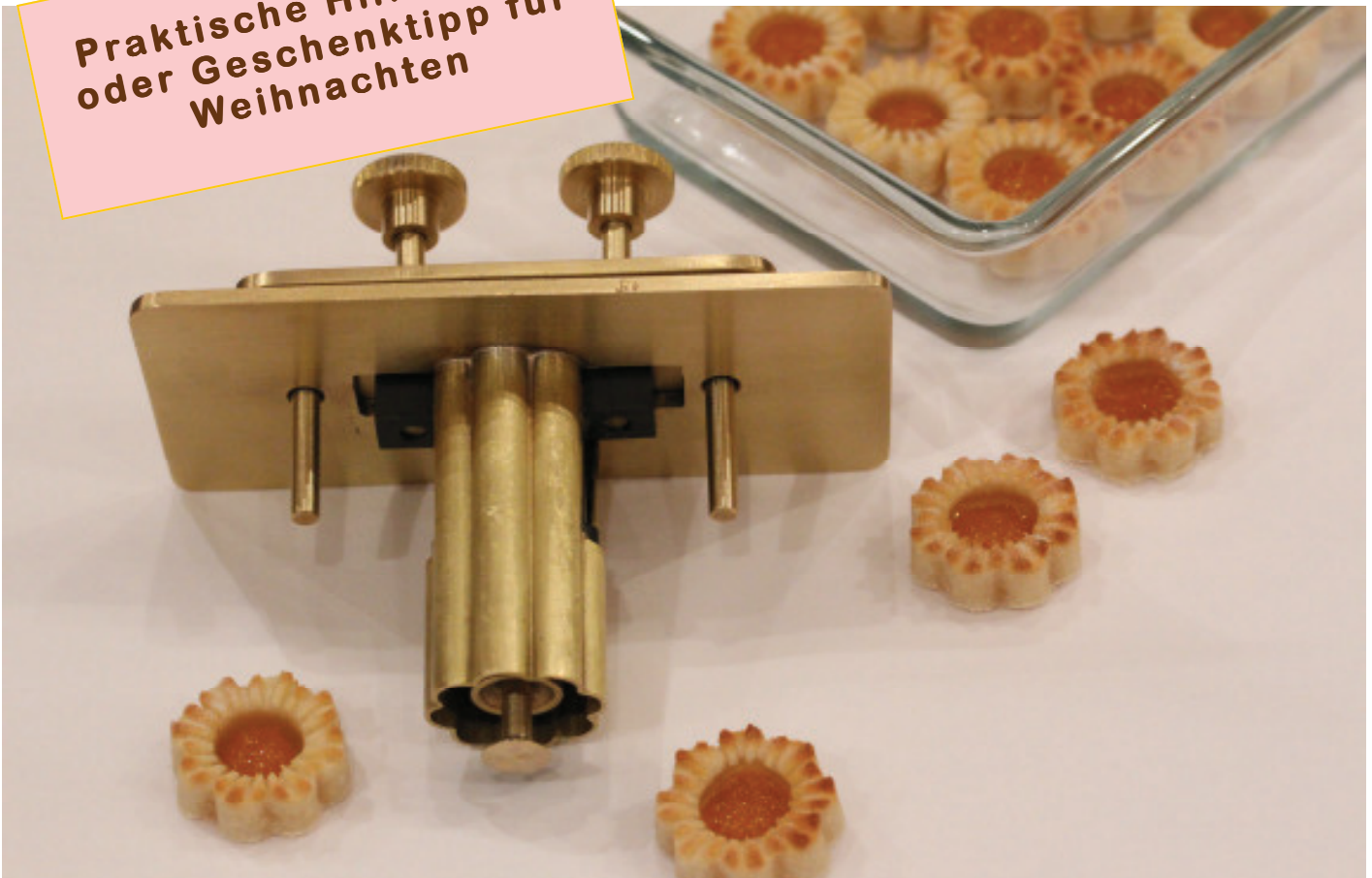
Dr. Karin Wiebalck-Zahn
Pädagogin und Hobbychocolatier



In dieser Ausgabe:

Königsberger Marzipan	3
Pralinenurlaub in Spanien	6
Wie lange sind Pralinen eigentlich haltbar?	10
Pralinenblamage: Likörpralinen hauen ab	12
Pralinenverpackungen	13
Original Beans: eine Begegnung mit Philipp	14
Vanilletrüffel	15
Marzipanvariationen	16
Kaffee-Kardamom-Trüffel	17
Foodpairing	18
Weihnachtsschokoladen	19
Mehrfarbige Schokoladentafeln	21
Kumquat-Orangenschokolade mit Zimt	22
Erfolgsstory: 2 Freundinnen und eine Diva	24
Österreichische Pralinen in Brasilien	26
Neuheiten, Termine, Veranstaltungen	30
Vorschau und Impressum	31

**Praktische Hilfsmittel
oder Geschenktipp für
Weihnachten**



Königsberger Marzipan

KW

Königsberger Marzipan ist eine in Königsberg entstandene Art der Marzipanherstellung. Typisch hierfür ist die Marmeladenfüllung in der Mitte und das Abflämmen des Randes. Somit bleibt das Innere weich und der Rand schmeckt leicht karamellig. Königsberger Marzipan kann jeder Betrieb überall herstellen, da es sich nicht um eine Herkunftsbezeichnung handelt.

Schön ist es, wenn man noch so ein traditionelles Qualitätsprodukt besitzt wie diese Ausstecher aus Messing. Bei der Firma Dedy (www.dedy.de) sind sie noch zu haben. Die Besonderheit liegt - wie bei vielen Produkten der Firma Dedy - darin, dass es sich um handgeschmiedete Werkzeuge mit robuster Qualität handelt. Diese Ausstecher halten ein Leben lang und sind für den Hobbychocolatier eine wahre Freude.

Das Rezept ist denkbar einfach: Voraussetzung ist nur ein gutes Marzipan. Ich empfehle Marzipan aus Mittelmeermandeln, z.B. von der Firma Lube-

ca, welches z.B. bei www.pralinenideen.de erhältlich ist.

Das Marzipan wird ca. 1 cm dick zwischen zwei Leisten ausgerollt. Mithilfe dieses Ausstechers wird die Grundform einfach ausgestochen. Das runde Mittelteil sorgt dafür, dass in dem Marzipanförmchen eine runde Vertiefung entsteht. Mithilfe eines Drückmechanismus löst sich die Form leicht aus dem Ausstecher.

Nach dem Füllen mit Marmelade wird das Marzipan leicht abflambiert. Besonders einfach geht das unter dem Grill des Backofens. Schon nach kurzer Zeit färben sich die erhabenen Teile des gezackten Marzipanrandes braun. Dies sieht nicht nur hübsch aus, sondern so erhält man den typischen Geschmack des Königsberger Marzipans.

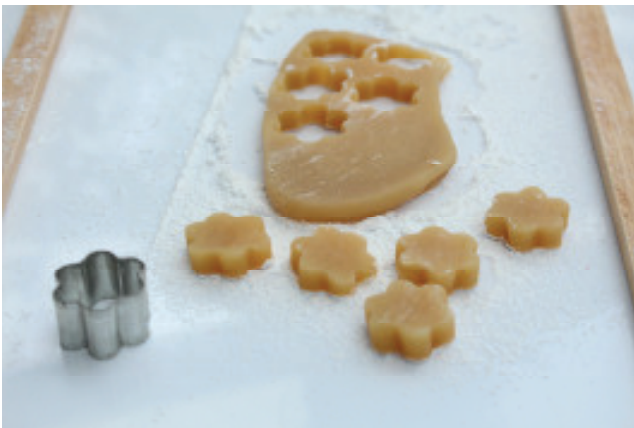
Wer ohne diesen Ausstecher ein typisches Königsberger Marzipan herstellen möchte, findet auf den nächsten Seiten die genaue Anleitung.

Königsberger Marzipan mit dem Plätzchenausstecher selbst gemacht



Pro Königsberger Marzipanpraline rechnet man ungefähr 5 g. Somit ist die Menge variabel. Man nimmt einfach so viel Marzipan, wie man Pralinen herstellen will.

Das Marzipan wird auf etwas Puderzucker zwischen zwei 1 cm dicken Holzleisten ausgerollt. Dies garantiert eine gleichmäßige Dicke aller Teile.



Mithilfe eines kleinen Plätzchenausstechers in Herz-, Stern-, Kreis-, oder Blumenform werden die einzelnen Formen ausgestochen.



Mit dem Stiel von einem Kochlöffel werden Vertiefungen in die Mitte der Form gedrückt.



So sehen die eingedrückten Pralinenrohlinge aus - fertig zum Befüllen mit der Lieblingsmarmelade.