

Pralinenhobby



www.pralinenkurse.com

Das Magazin für den Hobbychocolatier

Ostereier mit edlen Likören

**Hasen aus Schokolade
selbst gießen**

**Reisebericht: Pralinenreise
nach Hawaii**



Frühlingsgabe: erhältlich ab Februar 2016 - www.pralinenkurse.com



Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

der Frühling kommt in großen Schritten: die ersten Schneeglöckchen blühen, die Geschäfte bieten Primeln und Osterglocken in Hülle und Fülle an - was ist das für eine schöne Jahreszeit! Osterpralinen und Ostereier selbst herzustellen ist eine besondere Freude.

In dieser Ausgabe geht es um viel handwerkliches Geschick, denn beim Durchblättern werden Sie schon bemerkt haben, dass keinerlei Halbfabrikate verwendet wurden. Ostereier und Hasen werden alle von Grund auf selbst gegossen und dekoriert.

Ostereier sind bekanntlich nicht nur für Kinder da - das Erwachsenensortiment besteht sehr häufig aus Ganaches mit edlen Tropfen. Auch hierzu gibt es Rezepte.

Da ich gerade von meiner Pralinenreise aus Hawaii zurückgekehrt sind, bin ich doppelt motiviert, diese Ausgabe jetzt in Englisch herauszugeben, um sie einem noch größeren Publikum zur Verfügung zu stellen. Auch unter den Amerikanern ist das Interesse an Pralinen und europäischem Know-how sehr groß.

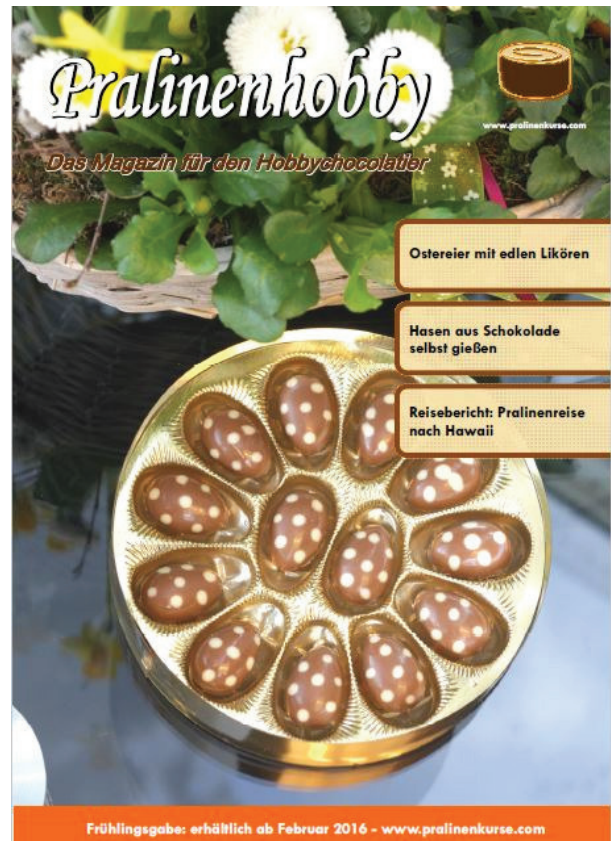
Pralinenhobby goes international!

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

Herzlichst, Ihre



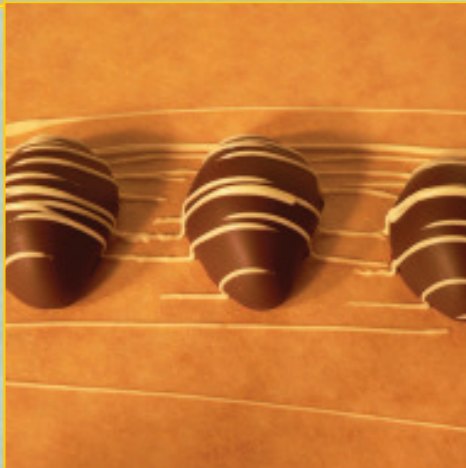
Dr. Karin Wiebalck-Zahn
Pädagogin und Hobbychocolatier



In dieser Ausgabe:

Ostereier schön verzieren	3
Pralinenurlaub auf Hawaii	10
Ankündigung Pralinenurlaub auf Hawaii 2017	15
Rocky volcano chocolates	16
Pralinenblamage - Formen richtig abziehen	17
Einkauftipp des Monats: Schokoladenformen	18
Schokoladeneier mit edlen Tropfen	19
Hasen und Maikäfer selber gießen	24
Portrait von Karin Wiebalck-Zahn	28
Blick hinter die Kulissen	30
Veranstaltungstipp: Schokoladenausstellung	31
Neuheiten von pralinenkurse.com	32
Erster Pralinenkurs auf DVD: Ostereierkurs	33
Vorschau, Impressum	34

Ostereier schön verzieren



Ostereier schön verzieren

KW

Die Möglichkeiten, Ostereier zu verzieren, reichen wirklich von A (wie Airbrush) bis Z (wie Zeichnen). In der diesjährigen Ausgabe werden einfache Mittel gezeigt, wie man im Handumdrehen Ostereier verzieren kann. Alles, was man braucht, sind Ostereierformen oder fertige Ostereier, eine Spritztüte und temperierte Kuvertüre.. Wie man eine kleine Spritztüte aus Back- oder Butterbrotpapier selbst dreht, zeigt folgendes Youtube-Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=EyFUSezFmxM>

Die Spritztüte füllt man mit temperierter Kuvertüre bis etwa zu einem Drittel und rollt die Tüte von oben so weit wie möglich ein, so dass keine Schokolade nach oben austreten kann. Die Tüte soll schön prall sein. Bevor man mit den Arbeiten beginnt, umschließt man die Spitze mit der Hand, damit die Kuvertüre warm bleibt und nicht sofort erstarren kann. Nun wird nur die äußerste Spitze abgeschnitten und man fängt sofort an zu zeichnen, indem man mit den Fingern auf die prall gefüllte Tüte drückt - so kann man den Strahl schön dosieren. Es empfiehlt sich, nicht gleich über die Eier zu gehen, sondern erst einmal auf dem Backpapier zu üben, bis der Faden schön fließt. Man braucht dazu ein wenig Übung und Erfahrung, aber irgendwann gelingt dies sehr leicht.

1. Technik: Verzierung vor dem Gießen



Beim Verzieren **vor** dem Gießen sind die Muster wie eine Intarsienarbeit in der Schokolade eingearbeitet.

Die Punkte werden in der Pralinenform vor dem Gießen angebracht.



Die unregelmäßigen Fantasiemuster werden ebenfalls vor dem Gießen angebracht. Es empfiehlt sich, erst einmal neben der Form auf dem Backpapier zu üben, bis der „Faden“ schön fließt. Sobald dies der Fall ist, geht man zügig über die Pralinenform

