

Pralinenhobby



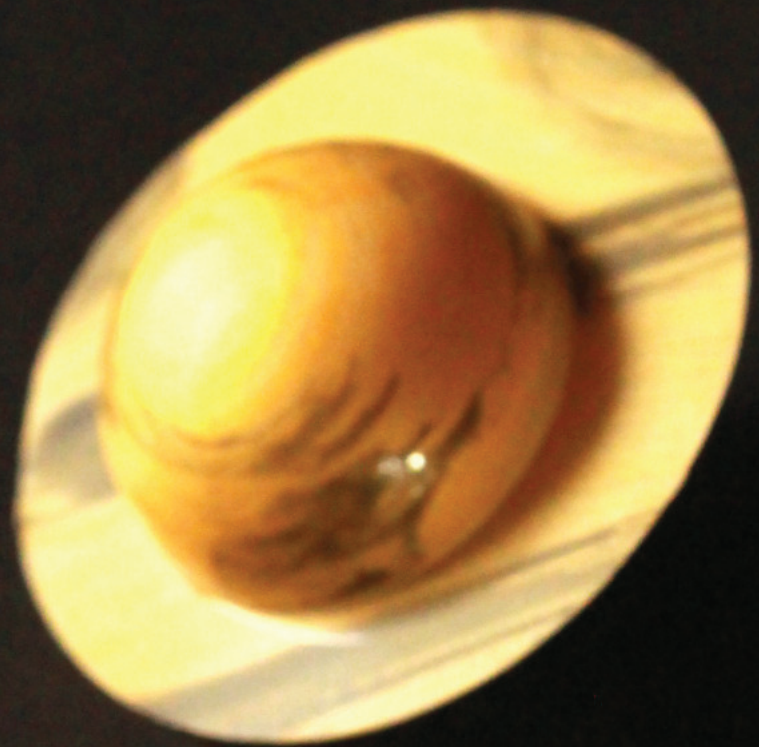
www.pralinenkurse.com

Das Magazin für den Hobbychocolatier

Pralinen aus dem All

Haselnussnougat
selbst gemacht

Schokolade auf Bali



Herbstausgabe: erhältlich im Oktober 2016 - www.pralinenkurse.com



Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

endlich ist es wieder soweit! Das neue Pralinenmagazin „Pralinenhobby“ für den Herbst 2016 ist erschienen!

Alles hat sich ein bisschen verzögert, denn ich bin vor kurzem in die Schweiz gezogen, von wo aus ich jetzt mein Pralinenhobby betreibe. Bis in meinem Büro alles an seinem Platz war und die Pralinenutensilien alle ausgepackt waren und bis ich zuletzt Internet hatte, vergingen Wochen!

Aber im Herbst kommt das Pralinenhobby wieder so richtig in Schwung. Wenn die Tage kürzer werden und der Herbst einzieht, hat man wieder so richtig Lust, sich mit diesem wunderschönen Hobby zu beschäftigen.

Anlässlich aktueller Nachrichten über die Jupitersonde, die uns völlig neue Informationen über unsere Planeten und das Universum liefert, war ich inspiriert, Pralinen aus dem All zu machen. Nicht nur ausgefallen im Aussehen, sondern auch ausgefallen im Geschmack!

Und von meiner Reise nach Bali habe ich allen auch etwas mitgebracht: ein Interview mit Joko Purnomo.

Wie immer wünsche ich viel Spaß bei Lesen, Nachmachen und Ausprobieren.

Herzlichst, Ihre



Dr. Karin Wiebalck-Zahn
Pädagogin und Hobbychocolatier



In dieser Ausgabe:

Haselnussnougat selbst gemacht	3
Nougat- und Krokantkurs	5
Chocolaterien in aller Welt - Bali	7
Kandierte Vogelbeeren	13
Pralinenblamage - Füße, Zacken und Fäden	14
Pralinen im Kühlschrank	15
Ingwer schälen	16
Einkaufstipp des Monats: Metallic-Farben	17
Zwetschgen-Kaffeepraline	18
Pralinen aus dem All	19
Marspraline mit Kraterlandschaft	20
Saturnpraline	30
Portrait: Dr. Eva Dedy	38
Pralinenkurse an Urlaubsdestinationen	41
Neuheiten von pralinenkurse.com	42
Vorschau, Impressum	43

Passend zur Jahreszeit: Haselnuss-Nougat selbst gemacht!



KW

Dieses Jahr ist wieder mal ein Nussjahr. Die Haselnussbüsche hängen voll und man kann jetzt mit der Ernte beginnen. Haselnüsse in Pralinen sind etwas Wunderbares - vor allem, wenn das Haselnussaroma durch das Rösten der Nüsse nochmals besonders zu Tage tritt.

Hierzu verrate ich gleich den ersten Tipp: Man röste die Haselnüsse am besten mit der harten Holzschale und knacke sie erst danach. Dadurch werden sie einmal gleichmäßiger geröstet und brennen nicht von oben an. Das holzige Aroma der Schale gibt den Nüssen noch ein besonderes Aroma.

Dieses Rezept ist ein Traum. Die geröstete Haselnuss in der Mitte bleibt knackig, weil im übrigen Rezept keine Feuchtigkeit enthalten ist. Das selbsthergestellte Nougat ist zwar viel grobkörniger als

gekauft, aber das ist gerade gut!
Ein Renner in meinem Kurs „Nougat und Krokant“

Und hier das Rezept:

Das Rezept reicht für 2 Formen à 28 Pralinen. - also insgesamt 56 Pralinen. Es kann natürlich jede beliebige Form hergenommen werden - es muss nicht diese Rundform sein. Wichtig ist nur, dass die Form so tief ist, dass eine ganze Haselnuss hineinpasst und nicht übersteht.

Die Form wird wie gewohnt mit Milchkuvertüre ausgegossen und am Ende gedeckelt. Sowohl das Temperieren von Kuvertüre als auch die Technik des Formengießens und Deckelns wird in den vorherigen Pralinenzeitschriften unter „Basics“ genau erklärt, bzw. ist auch bei den Pralinen aus dem All ab Seite Zu sehen.

Zutaten:

500 g Haselnüsse in der Schale oder 200 g bereits geschälte Haselnüsse (ideal sind spanische Haselnüsse oder aus dem Piemont)

75 g Zucker

15 g Wasser

90 g Milchkuvertüre

Ca. 500 g temperierte Milchkuvertüre zum Ausgießen der Form.

Zubereitung:

Die Haselnüsse in der Holzschale bei 170°C im Backofen ca. 10 Min. rösten, bis es schön duftet. Die Nüsse knacken und die Haut, so gut es geht, durch Reiben der Nüsse in einem Küchentuch ablösen. 56 möglichst kleine Haselnüsse aussuchen (sie müssen in die Formen passen, ohne überzustehen).

Die restlichen Haselnüsse abwiegen – benötigt werden noch 150 g.

Den Zucker mit dem Wasser in einem Topf erhitzen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Die

Nüsse dazu geben und so lange rühren, bis sie vom Karamell ummantelt sind. Abkühlen lassen. In einem guten Mixer mit schneller Umdrehungszahl ölig reiben. Das kann recht lange dauern - bis zu 5 Minuten. Zwischendrin muss man den Mixer immer wieder anhalten und die Masse nach unten schieben, damit alles von den Messern ergriffen wird.

Die Nussmasse zu der Kuvertüre geben.

Jeweils einen kleinen Klecks dieser Masse in die Mitte der Form geben und eine einzelne Nuss darauf „kleben“. Die restliche Masse um die Nuss herumspritzen.

Nach einer Ruhezeit von ein paar Stunden wird die Praline gedeckelt und anschließend aus der Form geschlagen.

Variationen:

Dieses Rezept kann mit vielen verschiedenen Nuss-Sorten gemacht werden. So erhält man unterschiedliche Nougatarten, sei es Kokosnuss-Nougat (schmeckt wie Raffaello), Pinienkernnougat oder Sonnenblumenkern-Nougat. Hier ist Experimentierfreude gefragt.

