

# Pralinenhobby



[www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)

*Das Magazin für den Hobbychocolatier*

**Ostereier mit Fondant**

**Tree to bar - Schokolade**

**Pralinenurlaub auf Bali**



## Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

die neue Ausgabe von „Pralinenhobby“ ist erschienen. Diesmal steht die Zeitschrift ganz unter dem Motto „Pralinen auf Bali“, denn es gibt tolle Neuigkeiten.

Auf Bali entsteht derzeit mein neues Projekt: Villa Chocolat - eine Villa, in der ich in Zukunft Pralinenkurse anbieten möchte. Im nahegelegenen Kakaowald können wir Kakaofrüchte ernten, Schokolade selbst machen und natürlich Pralinen aus den vielen neuartigen Zutaten, die man in Europa noch nie gekostet hat. Gleichzeitig erkunden wir die Insel, es geht durch Dschungel und Reisfelder, durch traditionelle Dörfer und zu den Vulkanseen. Hierüber berichte ich in dieser Ausgabe.

Und natürlich ist auch etwas für das nahende Osterfest dabei. Diesmal zeige ich, wie man ganz kleine Fondant-Eier selbst macht. Und es gibt die neue 3D-Eierform, die ich vorstelle mit zwei neuen Rezepten: Rhabarber und Marzipanganache.

Neuigkeiten gibt es auch von der ISM - immer wieder lernt man dazu, wenn man auf diese sagenhaft interessante Messe geht. Diesmal stelle ich den Magic Temper vor. Ich wünsche ganz viel Spaß beim Lesen!

Herzlichst



*Z. G. Z.*

Dr. Karin Wiebalck-Zahn  
Pädagogin und Hobbychocolatier



### In dieser Ausgabe:

Neue Ausstechtechnik: Ostereier mit Folie	3
Neuheit: Dreiteilige Magnetform	5
Rhabarber-Ostereier	7
Marzipanganache-Ostereier	8
Chocolatiers in aller Welt: Martin Diez	9
Pralinenblamage: überstehende Ränder	11
Pralinenzutat: Buddhas Hand	14
Tree to bar: Schokolade auf Bali selbst machen	16
Pralinenurlaub auf Bali	26
Villa chocolat auf Bali	29
Pralinenurlaub auf Bali: Kosten, Termine	30
Rezeptanleitung wie im Film: Fondanteier	31
Neuheiten von Pralinenkurse.com	39
Impressum	40

## Der Trick mit der Plastiktüte: Marzipaneier im Handumdrehen ausgestochen



KW

Marzipaneier sind an Ostern nicht wegzudenken. Hinzu kommt, dass sich Marzipan auf vielfältigste Weise aromatisieren lässt:

- mit anderen Nüssen
- mit getrockneten Früchten
- mit Aromaölen
- mit Gewürzen
- mit Zitruschalen
- mit Fruchtpulver

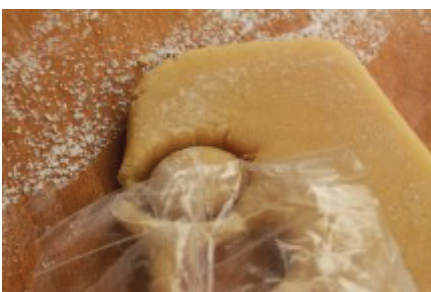
Hat man nun seine Marzipanpaste schön zusammengewirkt, kann man im Handumdrehen Eier daraus machen. Alles, was man braucht, ist ein Ausstecher in der passenden Größe und eine Plastikfolie.



Die Ausstechform kann eine Eiform sein, aber auch ein Oval, wie in meinem Fall, da ich keine Eiform besitze. Als Plastikfolie verwende ich einfach ein Stück von einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel. Frischhaltefolie ist zu dünn.

Als Arbeitsfläche verwendet man am besten eine Holzunterlage. Außerdem braucht man noch etwas Puderzucker, ein Teesieb, ein Nudelholz und nach Möglichkeit zwei Holz- oder Metallleisten, um das Marzipan gleichmäßig dick ausrollen zu können.

Das Besondere an dieser Ausstechart ist, dass das Ei **schöne runde Kanten** bekommt und nicht - wie sonst beim Ausstechen üblich - scharfe eckige Kanten. Auf der nächsten Seite zeige ich, wie es geht.



Zunächst gibt man etwas Puderzucker auf die Arbeitsplatte, damit das Marzipan nicht anklebt. Zwischen zwei Leisten rollt man das Rohmarzipan oder auch das aromatisierte Marzipan gleichmäßig dick aus. Eine ideale Dicke sind 8 - 12 mm.

Auf das ausgerollte Marzipan breitet man nun die Plastikfolie aus - in meinem Fall ein Stück aufgeschnittener Gefrierbeutel. Man drückt nun mit dem Ausstecher durch die Folie seine gewünschte Form aus. Erstaunlicherweise hält das der Beutel gut aus und reißt nicht. Jetzt sieht man schon den gewünschten Effekt. Die Kanten werden schön rund - die Form sieht jetzt schon aus wie ein Ei!

Das kann man nicht nur mit Eiern machen, sondern auch mit allen anderen Ausstechformen - Herzen, Sterne, ect. - mithilfe der Plastiktüte werden die Kanten immer schön rund.



Man nimmt nun die ausgestochene Form aus dem Marzipan heraus und kann sie noch etwas mit der Hand nachbearbeiten, indem man die Spitze ein wenig zusammendrückt. Die fertigen Marzipanrohlinge lässt man ein paar Stunden an der Luft trocken - am besten von oben und von unten, daher zwischendrin wenden. Anschließend überzieht man sie mit temperierter Kuvertüre und kann noch eine Dekoration anbringen, in unserem Fall

einen gelben Punkt aus Fondant. Wie man den gelben Fondant zubereitet, erfahren Sie bei dem Rezept „Fondanteier“ auf S. 31

