

Pralinenhobby



www.pralinenkurse.com

Das Magazin für den Hobbychocolatier



Herbstausgabe - erhältlich im Oktober 2017 - www.pralinenkurse.com



Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

Die neue Ausgabe von „Pralinenhobby“ ist endlich erschienen. Danke für Ihre Geduld, denn es hat ein bisschen länger als sonst gedauert, aber manchmal kommt zuviel zusammen: Pralinenkurspremiere, unerwartete Reisen, plötzliche vorrangige Verpflichtungen und meine neue Pralinenküche in der Schweiz.....

Noch mache ich die Zeitschrift alleine, freue mich aber darüber, wenn es in Zukunft auch Beiträge von Leserseite gibt - eine gute Gelegenheit hierfür ist die neue Serie „Premiumpralinen“, für die Leser nach Lust und Laune ihre Stars unter den Pralinen vorstellen können.

Der Herbst beschert uns mit neuen leckeren Zutaten: Nüsse, Federweißer und Maroni. All diese Zutaten werden in dieser Zeitschrift in Pralinenrezepte verarbeitet. Und da die Pralinenreisen sich immer größerer Beliebtheit erfreuen, wird hierüber natürlich ebenfalls berichtet.

Die Planung der Kurse für 2017 und 2018 ist erfolgt und die Termine sind hier veröffentlicht.

Nun wünsche ich viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte!

Herzlichst



Dr. Karin Wiebalck-Zahn
Pädagogin und Hobbychocolatier

tier



Herbstausgabe - erhältlich im Oktober 2017 - www.pralinenkurse.com

In dieser Ausgabe:

Federweißertrüffel	3
Federweißertrüffel hübsch verpackt	5
Einkaufstipp des Monats POWER FLOWER™	7
Neue Serie: Die Premium-Praline	8
Premium-Praline: Walnuss-Nougat-Marzipan	12
Pralinenzutat Zwetschgenkerne	17
Pod chocolate auf Bali	18
Pralinenblamage: Weiße Kuvertüre fließt nicht	22
Pralinenurlaub - was ist das?	23
Pralinenurlaub auf Ameland - ein Bericht	27
Rezeptanleitung wie im Film: Maroni-Praline als Kastanie	31
Kurstermine 2017/2018	43
Neuheiten von Pralinenkurse.com	44
Impressum	45

Mit dem Herbst in die Pralinensaison Federweißertrüffel



KW

Seit einem Jahr lebe ich in einem Weingebiet. Hinter meinem Haus ziehen sich die Weinberge den Hang hinauf, die jetzt im Herbst in den schönsten Farben leuchten. Daher verspürte ich ein großes Bedürfnis, ein Rezept für Weinpralinen hervorzubringen. Nachdem ich schon mehrere Rotweinrezepte entwickelt habe, musste es dieses Mal ein Weißwein sein. Noch dazu ein Federweißer, den ich besonders zu dieser Jahreszeit mag.

Will man den so zarten Geschmack von Federweißer in einer Praline festhalten, kommt eigentlich nur weiße Schokolade in Frage. Mischt man allerdings Weißwein mit weißer Schokolade, dann gerinnt das Milcheiweiß in der Schokolade hoffnungslos! Was ich alles ausprobiert habe!! Den Wein gekocht, um mehr Geschmack zu kriegen - aber siehe da, der Wein wurde noch saurer und die Gerinnung viel schlimmer. Man kann natürlich auch ein wenig mogeln und einfach mit einem Trester arbeiten - dann schmeckt die Pralinen wunderbar alkoholisch, aber ist es dann noch eine Weinpraline?

Also musste etwas anderes her: ich habe gelernt, dass das Eigelb sehr gute bindende Eigenschaften hat und die Gerinnung verhindert. Also habe ich in Anlehnung an ein Weinschaumrezept eine Weinpraline entwickelt, die eigentlich sehr gut geworden ist. Ein bisschen mogeln musste ich allerdings auch, denn ich habe noch etwas Trester hinzugegeben, damit die Praline noch ein bisschen intensiver und auch alkoholischer schmeckt. Früher wurde bei der Pralinenherstellung sehr viel Eigelb verwendet, da es so viele gute Eigenschaften hat: es bewirkt eine hervorragende Bindung der beigefügten Substanzen, sorgt für ein cremiges Mundgefühl und ein weiterer Vorteil: bei gelben Pralinen (z.B. Mango/ Maracuja) unterstreicht es die Farbe. Eigelb ist allerdings in letzter Zeit etwas in Verruf geraten, da bei älteren Eiern eine Salmonellengefahr besteht. Daher verwenden deutsche Konditoren meistens pasteurisiertes Ei aus dem Tetrapack. Aber wer von uns braucht denn gleich einen ganzen Liter? Daher ist wichtig: verwenden wir ein Hühnereigelb, muss es absolut frisch

sein. Und der zweite wichtige Punkt: Eigelb muss auf mindestens 85°C erhitzt werden. Eiweiß gerinnt bereits bei 65°C - das ist sehr schön zu beobachten, wenn man Eigelb erwärmt. Es sind ja auch am Eigelb immer etwas Eiweißreste enthalten, so dass man bei der Erwärmung



Das Rezept

Man benötigt für ca. 30 Trüffel:

- 1/2 Lage weiße Trüffelhohlkugeln
- 2 ganz frische Eigelb
- 100 g Federweißer (später noch mehr, siehe unten)
- 100 g weiße Kuvertüre
- 4 g Zitronensaft
- 30 g Federweißer
- 16 g Grappa oder Trester oder Marc de Champagne

- Weiße temperierte Kuvertüre zum Verschließen und Rollen der gefüllten Trüffelkugeln (ca. 200 g).

Man benötigt folgende besondere Gerätschaften:

- Thermometer
- Spritzbeutel
- Sieb

Man muss folgende Techniken können:

- Füllen von Trüffelkugeln
- Verschließen von Trüffelkugeln
- Temperieren von Kuvertüre

wirklich schlagartig bei 65°C weiße kleine Klümpchen entstehen sieht, die das geronnene Eiweiß darstellen. Daher ist es wichtig, dass wir unser fertiges Eigelb immer durch ein Sieb geben, um diese kleinen Eiweißklümpchen zu entfernen.

Wenn wir Eigelb erwärmen, tun wir das nie im Topf, sondern immer in einer Schüssel über dem Wasserbad. Das Wasser im Topf darf dann ruhig kräftig sprudelnd kochen, denn nur so schaffen wir es, dass das Eigelb auf 85°C erwärmt wird. Natürlich brauchen wir da gute Thermometer. Wer allerdings ein wenig Übung hat oder schon einmal Lemoncurd gekocht hat, der kennt den Effekt: Bei 85°C fängt das Eigelb an, fester und fester zu werden und sieht dann fast aus wie ein Vanillepudding. Wenn dieser Moment erreicht ist, sollte man nicht weiter erwärmen, weil auch sonst das Eigelb komplett gerinnen kann.

Die Arbeitsschritte:

100 g weiße Kuvertüre wird geschmolzen und stehen gelassen, bis sie ungefähr 32°C hat.

Währenddessen füllt man einen mittelgroßen Topf ca. 3 cm hoch mit Wasser und gibt eine größere Schüssel darauf. Die Schüssel muss so groß sein, dass sie am Topfrand dicht abschließt, so dass kein Wasserdampf austritt.

100 g Federweißer, der Zitronensaft und die Eigelbe werden in die Schüssel gegeben. Das Wasser wird zum Kochen gebracht. Währenddessen rührt man ständig und misst die Temperatur. Erreicht die Temperatur 85°C (da kann eine Weile dauern), bemerkt man, wie das Eigelb eindickt und puddingartig wird. Jetzt ist der richtige Moment erreicht, die Schüssel vom Herd zu nehmen. Man gibt die Masse langsam durch ein Sieb zu der geschmolzenen Kuvertüre und siebt somit das geronnene Eiweiß heraus. Nun vermennt man alles gut miteinander. Jetzt gibt man nochmals 30 g Federweißer hinzu und zuletzt den Grappa o.ä., um den Geschmack zu verstärken. Auf 27°C abkühlen lassen.

Dieses relativ flüssige Gemisch füllt man mit einem Spritzbeutel bis zum unteren Rand in die weißen Trüffelhohlkugeln und lässt sie einige Stunden ruhen.

Wenn sich oben eine Haut gebildet hat, verschließt man die Kugeln mit etwas weißer temperierter Kuvertüre und rollt sie anschließend noch 2 x mit den Händen, die man in temperierte Kuvertüre getaucht hat. Durch das Rollen mit der Hand ergeben sich hübsche dezente Linien auf der Praline.