

Weitere Bestelloptionen

Alle Rezepte in diesem Buch schmecken gut, egal mit welcher Form sie gemacht sind.

Für ein ägyptisches Aussehen kann man sich selbst Modelle wählen und diese abformen (s. S. 45). Für diejenigen, die dieselben Dekos, wie in diesem Buch gezeigt, wünschen, habe ich meine drei Modelle noch einmal in Silikon abgeformt und ihr könnt sie bei mir bestellen. Dieses Modell könnt ihr dann gemäß Anleitung in diesem Buch beliebig oft duplizieren.

Erhältlich unter www.pralinenhobby.ch



Hieroglyphenaufleger, 35 x 25 mm,
zum Auflegen auf ovale handüberzogene Pralinen, 5 Stück,

CHF 9,50 / € 8,95 für 5 Silikonform, duplizierbar

Versand: 1 CHF/ 1 €



Tutanchamun-Aufleger, 13 x 15 mm, Höhe 5 mm
zum Dekorieren von Pralinen und Schokolädchen

CHF 4,50/ € 3,95 für 1 Silikonform mit Schokoladenmodell, duplizierbar

Versand: 1 CHF/ 1 €



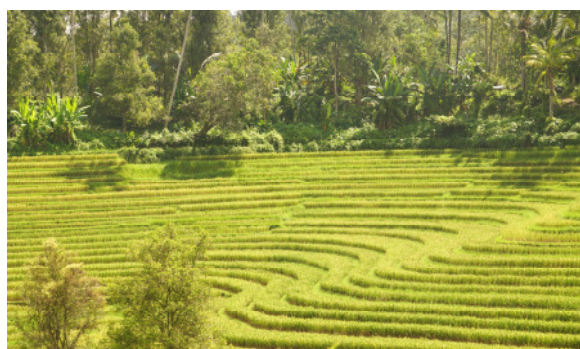
Skarabäus, 27 x 20 mm, Höhe 13 mm

zum Abformen von 1 Praline. Die Form kann beliebig oft dupliziert werden. So lassen sich große Formen mit vielen Käfern herstellen.

CHF 5,50/ € 4,95 für 1 Silikonform mit Schokoladenmodell, duplizierbar

Versand: 1 CHF/ 1 €

Alle drei Angebote im Set: 17 CHF/15,60 €, zzgl. 1 CHF/1 € Versandkosten



Pralinen aus den Aromen von Bali

Außergewöhnliche Rezepte



Karin Wiebalck-Zahn

Vorankündigung:

Mein nächstes Buch „Pralinen aus den Aromen von Bali“ erscheint im Juli 2020.

Wieder gibt es außergewöhnliche Pralinenrezepte, die mit den Zutaten und Früchten der Ferieninsel Bali hergestellt sind, wie Drachenfruchtpraline, Erdnuss-Ingwer-Kurkuma-Praline, Kakaobohnenschokolade mit Kokosblütenzucker, Zitronengras-Ingwerpraline, Schlangenfurcht-Weichkrokant, Graviola-Praline und weitere ...

Und die gute Nachricht: die meisten Zutaten kann man auch bei uns erhalten, so dass man sich ein kleines Stück Bali in die eigene Pralinenküche holen kann.

CHF 16,95/ € 14,95 als Printausgabe zzgl. Versandkosten.

Vorbestellungen: www.pralinenhobby.ch