

Pralinenhobby

Das Magazin für den Hobbychocolatier



Premium

www.pralinenkurse.com



Sommerausgabe: erhältlich im Mai 2018 - www.pralinenkurse.com



Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

Jetzt kommt wieder die schönste Jahreszeit des Jahres - der Spätfrühling und der Frühsommer. Überall bietet uns die Natur die schönsten Düfte und Geschmäcker.

Mit unserem Pralinenhobby können wir wieder viele schöne Dinge des Lebens miteinander verbinden: einen Spaziergang durch die Natur, das Ernten von frischen Wiesenkräutern, die Weiterverarbeitung in unserer Küche und schließlich die Entstehung von wunderbaren neuartigen Pralinen, die noch niemand zuvor gekostet hat.

In dieser Ausgabe verarbeiten wir wieder ganz besondere Zutaten: Waldmeister, Fichtenspitzen, Löwenzahn, Spargel, Fliederblüten, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren. Wieder habe ich sehr viel Zeit in die Entstehung von neuen Pralinenrezepten gesteckt - und ich freue mich, diese wunderbaren neu entdeckten Geheimnisse mit Ihnen teilen zu können.

Ein großer Dank an Sie alle, denn durch Ihre Premium-Mitgliedschaft bei pralinenhobby ermöglichen Sie die Entstehung vieler weiterer schöner Pralinenzeitschriften.

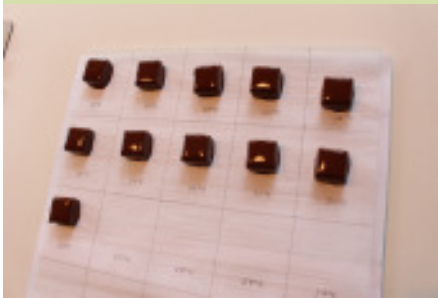
Ich wünsche viel Freude an diesen frühsommerlichen Rezepten!

Herzlichst



Z. G. Z.

Dr. Karin Wiebalck-Zahn
Pädagogin und Hobbychocolatier



Seite 5

**Richtig temperieren -
In einer Stunde gelernt**
Auf das Verstehen kommt es an.

Basic/Premium



Seite 10

**Neue Technik -
Pralinen bedrucken**
Wir zeigen, wie man Pralinen mit
verschiedenen Techniken selbst
bedrucken kann.
Mit Magnetform und mit Praline-
auflegern

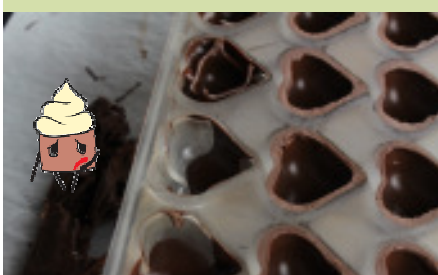
-----/Premium



Seite 18

**Interview mit Konditormeister
Steffen Blunck**
Ein Konditormeister, der für
Handwerklichkeit und Kreativität
steht. Was wir von ihm lernen
können.

Basic/Premium



Seite 21

Pralinenblamage
Zu wenig Kuvertüre beim Gießen

Basic/Premium



Seite 20

Einkaufstipp des Monats
Walderdbeerpüree

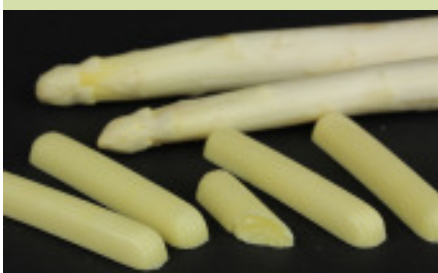
Basic/Premium



Seite 22

Pralinenurlaub am Schliersee
Sandra Burkard berichtet über ihre
Teilnahme am Pralinenurlaub in
Schliersee im April 2018

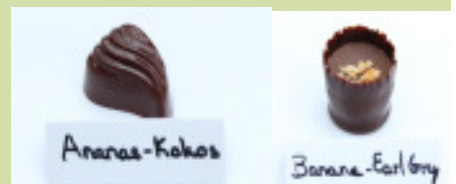
Basic/Premium



Seite 22

Spargelpraline
Wer hätte es gedacht, dass sich
Spargel hervorragend als Prali-
nenzutat eignet und angenehm
schmeckt. Wir verraten zwei Re-
zepte

-----/Premium



Seite 27

Spitzenrezepte
Ananas-Kokos-Praline
Banane-Earl Grey Praline
am Schliersee entwickelt

-----/Premium



Seite 28

**Fichtenspitzen-
Löwenzahnhonig -
Eine tolle Pralinenzutat**
Wie wir ihn selbst machen

Basic/ Premium



Seite 35

**Die Roten - Pralinen aus roten
Gartenfrüchten**

Himbeerpraline, Johannisbeerpraline, Kirschpraline - viele frühsummerliche Rezepte mit tollen Fruchtgeschmäckern

Basic/ Premium



Seite 36

**Premium-Rezept
Erdbeerpraline**

Üppig und luxuriös - ein Rezept, bei dem alle Register gezogen wurden, was den Erdbeergeschmack anbelangt - eine gelungene und anspruchsvolle Komposition aus drei Lagen

-----/ Premium



Seite 30

**Fichtenspitzen-Löwenzahn-
Pinienkern-Pistaziennougat**

Wie wir ein sehr ausgefallenes Nougat selbst machen - mit Zutaten aus der Natur.

Basic / Premium



Seite 35

**Grundausrüstung für das
Pralinenhobby**

Was man am Anfang alles benötigt.

Basic/ Premium



Seite 41

**Rezeptanleitung wie im Film
Waldmeistertrüffel**

Waldmeistertrüffel mit frischen Waldmeister direkt aus der Natur selbst gemacht

-----/ Premium



Seite 31

**Flieder-Nougat-Schokolade
mit kandierten Fliederblüten**

Eine Nougatschokolade selbst gemacht, die auch nach Flieder schmeckt

Basic/ Premium



Seite 48

Neuheiten pralinenkurse.com

Pralinenreise nach Lappland und Pralinenkurse am Südschwarzwald

Basic / Premium

Impressum

Seite 56

Seite 47

Die Premium-Mitgliedschaft

Das Premium-Abo zahlt sich aus. Viele Vorteile für Mitglieder.

Basic / Premium

Seite 55

**Vorschau auf Pralinenhobby
Herbst 2018**

Basic / Premium