

Pralinenhobby

Das Magazin für den Hobbychocolatier



Premium

www.pralinenkurse.com



Frühjahrsausgabe: erhältlich im Februar 2018 - www.pralinenkurse.com



Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

Endlich ist es soweit - die Frühjahrsausgabe von Pralinenhobby ist erschienen. Diesmal gleich in zwei verschiedenen Ausgaben:

Pralinenhobby Basic - das kostenlose Online-Magazin für den Einsteiger in das Pralinenhobby mit einfach herzustellenden Pralinenrezepten, Einkaufstipps, Grundlagentechniken und weitere interessante Artikel für den angehenden Hobbychocolatier.

Pralinenhobby Premium - jetzt noch besser, ausführlicher und umfangreicher. Mit mit echten Geheimtipps für das Pralinenhobby für nur 7,50 € (8,50 CHF) zum Download oder bei einer Mitgliedschaft für 39,- € (45 CHF) pro Jahr. Die Premium-Mitgliedschaft lohnt sich, denn darin sind weitere tolle Vorteile enthalten, die sich sofort wieder auszahlen: Rabatt auf Pralinenkurse, ermäßigte DVDs, Hotline, Facebookgruppe für Fragen zur Pralinenherstellung sowie Zugang zum Mitgliederbereich, wo es noch mehr Rezepte gibt.

Für die Buchung einer Mitgliedschaft bis zum 31.3.2018 erhalten Sie alle ehemaligen 16 Ausgaben von Pralinenhobby kostenlos - im Wert von € 80,- (95 CHF). Schnell zugreifen, denn das Angebot ist zeitlich befristet.

Durch Ihre Mitgliedschaft ermöglichen Sie die Entstehung vieler weiterer schöner Pralinenzeitschriften- daher gleich anmelden und Vorteile genießen unter

<http://www.pralinenkurse.com/pralinenherstellung-pralinenkurse-mitgliedschaft.html>

Viel Spaß mit diesen Frühlings- und Osterrezepten!

Herzlichst



Dr. Karin Wiebalck-Zahn
Pädagogin und Hobbychocolatier



Seite 5

Pralinenformen aus Silikon oder aus Polycarbonat?

Was eignet sich besser? Die weichen Formen, die es inzwischen überall zu kaufen gibt oder die harten? Wie arbeitet man mit diesen Formen am besten?

Basic/Premium



Seite 10

Neue Dekotechnik Echte Blüten in Pralinen gegossen

Das macht sich toll zu Ostern: solch schöne Eier kann man nur selbst machen und nirgends kaufen. Wir zeigen wie es geht.

-----/Premium



Seite 16

Seed to bar: Schokolade aus Madagaskar

Schokolade um Ursprungsland produziert - lesen Sie über die Vorteile anhand Schokolade aus Madagaskar.

Basic / Premium



Seite 20

Pralinenblamage

Graue Schokolade - was ging da schief?

Basic / Premium



Seite 19

Einkaufstipp des Monats Rosenaroma - 100% natürlich

Basic/Premium

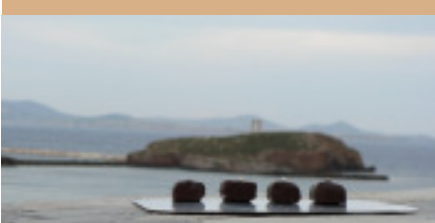


Seite 22

Zutat Mastix

Mastix, der einzigartige Geschmack vom griechischen Ostergebäck in Pralinen

-----/Premium



Seite 23

Mastixpraline

Die Pralinen mit den außergewöhnlichen Geschmack

-----/Premium



Seite 21

Griechenland inspiriert!
Mit Ostergebäck und roten Eiern
Basic/Premium



Seite 25

Chocolaterien in aller Welt: Venedig

Ein venezianisches Vergnügen ist der Besuch dieser Chocolaterie. Ein Tipp für die nächste Venedigreise

Basic/Premium



Seite 31

Baileys in Marzipan

So einfach und so lecker. Ein tolles Likörpralinenrezept, schnell gemacht - kommt gut an für alle Baileysliebhaber.

Basic/Premium



Seite 28

Rumrüffel (Premiumrezept)

Ein Klassiker neu aufgelegt mit raffinierten Gewürzkombinationen, die noch keiner kennt. Innen mit einer rumgetränkten Rosine

-----/Premium



Seite 30

Deko-Technik:

Igeln - so wie es eigentlich sein sollte

Die Igeltechnik hat Regeln - wir verraten sie.

-----/Premium



Seite 32

Rezeptanleitung wie im Film

Flüssig gefüllte Likörpralinen. Wie geht das? Wir zeigen eine Technik, die kaum noch jemand kennt.

-----/Premium



Seite 48

Die Premium-Mitgliedschaft

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

Basic/Premium



Seite 49

4 Jahre Pralinenhobby

Inhaltsverzeichnis aller nachbestellbaren Pralinenzeitschriften

Basic/Premium

Neuheiten von pralinen- kurse.com

Seite 53

Impressum

Seite 56



Seite 55

Vorschau auf Pralinenhobby Sommer 2018

Basic/Premium