

# *Pralinenhobby*

*Das Magazin für den Hobbychocolatier*



*Premium*

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



*Erste Rezepte mit Ruby!*

Herbstausgabe: erhältlich im September 2018 - [www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)



Karin Wiebalck-Zahn auf der Suche nach der begehrten Moltebeere in Finnland

## Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

nach den hochsommerlichen Temperaturen sehnt sich jetzt wohl ein jeder wieder nach gemütlichen Tagen zu Hause, in denen man wieder seinem Pralinenhobby frönen kann.

Für mich gab es keine richtige Pralinenpause, denn nach der Reise nach Bali, wo wir wieder Schokolade selbst gemacht haben, folgte bald die Premiere des Pralinenworkshops in Finnland. Wieder begleiteten mich nette Pralinenkursteilnehmer. Elke berichtet in diesem Heft, wie schön diese Reise war. Und zwei unserer lappländischen Spitzenrezepte gibt es auch noch dazu.

Also besonderes Highlight in diesem Heft habe ich mich an die Schokoladenartistik gewagt und einen Klavierflügel als Pralinenpräsentbox gebaut. Auf den ersten Blick wirkt alles ein wenig kompliziert, aber hat man die Technik zwei bis dreimal geübt, geht es ruckzuck. Ich kann also nur empfehlen, jetzt schon damit zu beginnen, wenn man ein ganz besonderes Weihnachtspräsent herstellen möchte. Ihr/e Klavierlehrer/in wird sich freuen. Viele Beiträge in diesem Heft hängen zusammen. So sieht man im Klavierflügel Ruby-Pralinen liegen. Dazu gibt es nicht nur das Pralinenrezept, sondern auch gleich das Zwetschgen-Rotwein-Rezept. Auch die Pralinenblamage und der Einkaufstipp des Monats beziehen sich auf die Herstellung des Klavierflügels.

Meine Schweizer Pralinenküche ist fertig! Auch daraus entwickelten sich neue Kursideen. Lassen Sie sich überraschen.

Ich wünsche ganz viel Spaß bei den Rezepten!

Herzlichst

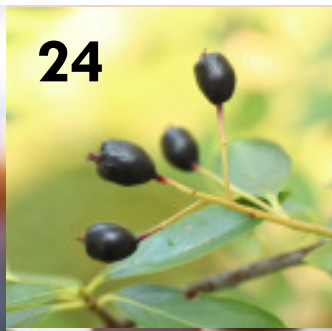


*Z. Wie*

Dr. Karin Wiebalck-Zahn  
Pädagogin und Hobbychocolatier



5



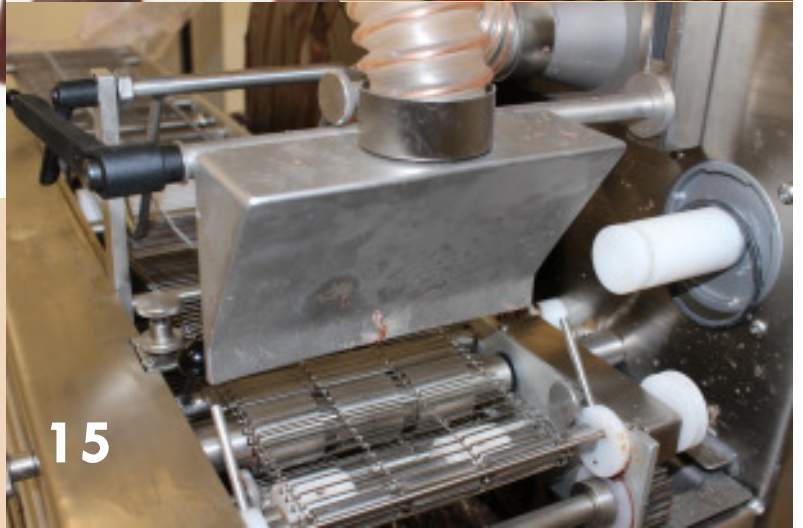
24



7



56



15

# Pralinenhobby

## INHALT HERBST 2018

### STANDARDS

#### 24 Besondere Pralinenzutaten

ARONIA

Die gesunde Zutat nun für Pralinen entdeckt

#### 23 Pralinenblamage

Schokoladenkunstwerke brechen

#### 17 Einkaufstipp

FOLIEN UND TORENBÄNDER

#### 65 Vorschau Weihnachten 2018

Was Pralinenhobby in der nächsten Ausgabe bietet

#### 66 Impressum

### PRALINENTECHNIK

#### 42/ Bonbonnieren aus Schokolade

#### 56 KLAVIER UND HERZDOSE

Wie wir unsere Pralinen in selbstgemachten Schokoladenverpackungen perfekt präsentieren



#### 52 Schablonen zum Klavier

#### 15 Überzugsmaschine

WIE FUNKTIONIERT DAS EIGENTLICH?

Einblick in eine tolle Technologie. Pralinen werden automatisch überzogen ohne Qualitätsverlust.

### DEKOTECHNIK

#### 7 Blätter aus Schokolade

VON DER NATUR

ABGEFORMT

Blätter sammeln und dann essbar machen. Das Geheimnis, Blätter naturgetreu in Schokolade abzuformen.



= Rezeptanleitung wie im Film



9



27



34



19

## PRALINENREZEPTE

---

### 6 Ruby-Rezept

Rotwein-Zwetschge

### 32 Cranberry-Praline

Das Rezept mit dem besonderen Farbklebs

### 32 Johannisbeertrüffel

Für Liebhaber von sauren Früchten und intensivem Geschmack

### 34 Rotwein-Zwetschge

Ein Kompott und ein Premium-Rezept in einem



### 25 Aronia-Praline

Was die gesunde Beere für Pralinen hergibt



### 9 Gaudi-Pralinen

So schön wie Gaudis Architektur



## BERICHTE

---

### 27 Lappland

PRALINENURLAUB IN LAPPLAND  
Elke war dort und berichtet

### 18 Jean-Pierre Wybauw

IN GEDENKEN  
Welchen entscheidenden Satz er gesagt hat

### 19 Terra Beata Cranberryfarm

Zu Besuch in Kanada

### Bei Felchlin zu Besuch

VERSCHOBEN AUF DIE AUSGABE  
4/2018

## NEUHEITEN

---

### 5 Ruby

DIE NEUE SCHOKOLADE  
Über 10 Jahre hat mich geforscht, jetzt ist sie da, die neue rosa Sorte

### 60 Neue Pralinenküche

Die neue Pralinenküche in Gächlingen/ Schweiz bietet neue Kursideen

### 62 Pralinenhobby live

NEUHEIT AB 2019  
Der Kurs zur Zeitschrift.

### 64 Neues von Pralinenhobby

Termine, Kurse und Neuerscheinungen