

# *Pralinenhobby*

*Das Magazin für den Hobbychocolatier*



*Premium*

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





### **Pralinenhobby live I/2019**

Es gibt einen Pralinenkurs zu diesem Heft. Diesen Kurs gibt es nur 1 x im Leben. Darin werden die wichtigsten Rezepte aus diesem Heft gemacht und zwar dort, wo sie entstanden sind: in meiner Pralinenküche in Gächlingen.

Der Kurs findet am Samstag, 2.3.2019 von 13.00 - 19.00 Uhr statt und kosten CHF 170,-

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

## **Editorial**

Liebe Pralinenfreunde,

zwar stecken wir noch mitten im Winter, aber dennoch kommen Frühlingsgefühle auf. Die ersten Vögel zwitschern, der Schnee schmilzt und die Natur treibt die Knospen voran.

Immer, wenn ich nach der Weihnachtspause wieder beginne, Pralinen zu machen, nehme ich Abschied von den Geschmäckern wie Zimt, Nelken und Kardamom. Dafür freue ich mich dann umso mehr auf zarte Blütengeschmäcker, auf Fruchtiges und Liebliches.

Diese Ausgabe von Pralinenhobby bringt zum ersten Mal etwas zum Thema „Valentinspralinen“. Meist erschien die Zeitschrift nach Valentinstag - das ist dieses Jahr anders. Es ist gerade noch ein Wochenende Zeit, um für unsere Liebsten schöne Herzpralinen zu machen.

Und natürlich gibt es auch Neues für Ostern - die Gelatinetchnik, die viele neue Möglichkeiten für Dekos von Ostereiern eröffnet.

Und immer noch aktuell sind die *volcanos* von Martin Diez, die ich als „Rezeptanleitung wie im Film“ aufbereitet habe. Ich wünsche wieder viel Spaß beim Ausprobieren und Nachmachen

!

Herzlichst



A handwritten signature in blue ink that reads 'Z Zahn'.

Dr. Karin Wiebalck-Zahn

Pädagogin und Hobbychocolatier



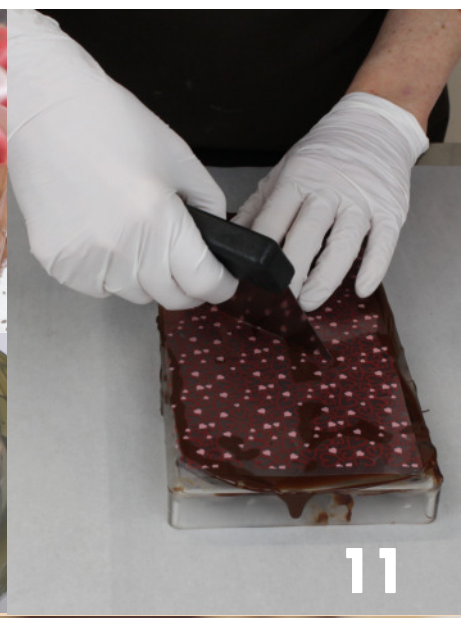
19



24



15



11



35


# Pralinenhobby

## INHALT

### STANDARDS

- 23 Pralinenblamage**  
FLACHE FORMEN ZU DICK GEGOSSEN
- 31 Einkaufstipp**  
WICKELFOLIE FÜR OSTEREIER
- 49 Vorschau Pralinenhobby II/19**  
THEMEN DER NÄCHSTEN AUSGABE
- 50 Impressum**

### PRALINENTECHNIK

- 35 Volcano Technik**   
DIE NEUE TECHNIK VON MARTIN DIEZ DETAILGENAU GEZEIGT
- 44 Richtig temperieren**  
EIN NIE ENDENTES THEMA - NEUE TIPPS DAZU
- 15 Warum weiße Schokolade so leicht eindickt?**  
WARUM PASSIERT DAS? WIE KANN MAN DAS VERMEIDEN?

### DEKOTECHNIK

- 19 Gelatine-Technik**   
TOLLE STRUKTURMUSTER AUF DER PRALINE
- 11 Deckeln mit Folie**   
WIE PRALINEN AUCH VON UNTEN SCHÖN AUSSEHEN
- 24 Färben ohne Airbrush**   
ROTE HERZEN LEICHT GEFÄRBT
- 24 Passend zur Jahreszeit**  
KANDIERTE VEILCHEN



= Rezeptanleitung wie im Film

42



35



9

## PRALINENREZEPTE

- 26 Blitzschnelle gesunde Ostereier**  
WIE KUMQUATS GERADEZU IDEAL FÜR OSTEREIER SIND
- 6 Valentins-Pralinen**  
7 ROT UND LIEBLICH  
12 ROT UND SPRITZIG  
ABER BITTE MIT HERZ
- 17 Knusprige Schokoladenstangen**  
WIE MAN AUS VERLOREN GEGLAUTER SCHOKOLADE NOCH ETWAS MACHEN KANN
- 30 Kumquatpraline**  
EIN REZEPTE AUS DEM FRUCHT-PRALINENKURS



## BERICHTE

- 33 Costa Rica**  
SCHOKOLADE WIE BEI DEN MAYAS SELBT MACHEN
- 48 Pralinenkurs am Schliersee**  
DAS ALLES LERNT MAN DORT
- 5 Eis-Konfekt**  
IM KÄLTESTEN MONAT FRAGEN WIR UNS, WAS DAS IST
- 27 Pralinenzutut Kumquat**  
WIE MAN DIESE ZITRUSFRUCHT IN PRALINEN VERWENDET
- 28 Fruchtpralinenkurs**  
15 SORTEN - 15 FARBEN

## NEUHEITEN

- 40 Gächlinger Pralinenwochen**  
9 PRALINENTAGE ZUM AUSSUCHEN