

# Pralinenhobby

*Das Magazin für den Hobbychocolatier*



*Premium*

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



Sommerausgabe erhältlich im Mai 2019 - [www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)



### **Pralinenhobby live II/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, 15.6.2019 von 13.00 - 19.00 Uhr statt und kostet CHF 170,-

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

## **Editorial**

Liebe Pralinenfreunde,

Nun ist es soweit - das Update der Sommerausgabe von Pralinenhobby ist fertig. Wieder gibt es sommerliche Rezepte: Ganz besonders sind die fruchtigen Trüffel mit den neuen Valrhona-Fruchtschokoladen. Da es hierzu noch nicht viele Rezepte gibt, habe ich experimentiert. Meine Ergebnisse sind in diesem Heft vorgestellt.

Ganz besonders sind natürlich die neuen Stein-Pralinen, die echten Steinen täuschend ähnlich sehen. Das Besondere daran ist, dass sie mit einfachen Mitteln, d.h. ohne Airbrushgerät gefärbt wurden. Und natürlich sind sie viel leckerer als die sonst käuflichen Zuckersteine. Hier haben wir nur Schokolade und eine tolle Füllung aus Macadamias.

Und da der Trend zu immer weniger Zucker und mehr gesunden Zutaten geht, gibt es auch hier ein Rezept: die Amaranth-Praline, die man reuelos genießen kann.

Außerdem gibt es wieder Berichte über unseren Pralinenkurs am Schliersee und über den Chocolatier Bodrato in Italien.

Viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte!

Herzlichst



*Z. Wie 2*

Dr. Karin Wiebalck-Zahn

Pädagogin und Hobbychocolatier



27



11



5



9



20

# Pralinenhobby

## INHALT

### STANDARDS

5 Pralinzutat Amaranth



WIE MAN IHN SELBST PUFFT

10 Einkaufstipp

AMALFI-ZITRONEN

30 Pralinenblamage

FORMEN ZU WENIG GEFÜLLT

57 Vorschau Ausgabe III/19

THEMEN DER NÄCHSTEN AUSGABE

58 Impressum

### PRALINENTECHNIK

9 Kirschen selbst einlegen

PERFEKTE KIRSCHEN FÜR DAS STIELKIRSCHEN-REZEPT IM HERBST

20 Tablieren

DIE VERGESSENE TECHNIK NEU GEZEIGT

11 Limoncello

WIE MAN DIESE TOLLE PRALINENZUTAT GANZ EINFACH SELBST MACHT  
= Rezeptanleitung wie im Film



### DEKOTECHNIK

27 Pralinen mit Lebensmitteln gefärbt

LISA W. STELLE NEUE FARBEN VOR

43 Färben mit dem Schwamm

GANZ EINFACH OHNE AIRBRUSH

53 Veredelung von „Steinen“

WIE AUS GLÄNZENDEN STEINPRALINEN NATURGETREUTE REPLIKEN WERDEN





19



7



42



18

## **PRALINENREZEPTE**

- 7 **Amaranth-Praline**
- 6 **Sommertrüffel mit Valrhona Inspiration**  
4 ARTEN VON HIMBEERTRÜFFELN
- 18 **Limoncello-Trüffel**  
AUS SELBSTGEMACHTEM LIMONCELLO
- 19 **Blütenpralinen aus wildem Salbei**
- 39 **Kaffee trifft Orange**
- 40 **Rubyschokolade mit Basilikum**
- 42 **Rezeptanleitung wie im Film**  
PRALINENSTEINE
- 48 **Macadamia-Nougat**

## **BERICHTE**

- 10 **Was ist Limoncello?**
- 24 **Bodrato - Chocolatier im Piemont**
- 31 **Pralinenkurse im Mai/Juni**  
19
- 34 **Pralinenurlaub in Schliersee**  
Uta W. berichtet
- 40 **Pralinenlehrerseminar in Schliersee**  
Uta W. war dabei und berichtet über das Seminar

## **NEUHEITEN UND ANKÜNDIGUNGEN**

- 54 **Neuerscheinung**  
VOM PRALINENHOBBY ZUM BERUFLICHEN GLÜCK
- 56 **Kursprogramm im Herbst 2019**