

Pralinenhobby

Das Magazin für den Hobbychocolatier



Premium

www.pralinenkurse.com





Pralinenhobby live III/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, 23.11.2019 von 13.00 - 19.00 Uhr statt und kostet CHF 170,-

Anmeldung unter www.pralinenkurse.com

Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

es ist soweit - die Herbstausgabe von Pralinenhobby ist erschienen. 62 Seiten sind es geworden - und ich habe wieder mit großer Leidenschaft daran gearbeitet und diesmal etwas länger gebraucht, weil mir immer neue Ideen kamen, die ich noch mit aufnehmen wollte.

Diesmal stecken echte Rezeptraritäten - ja man kann fast sagen Geheimnisse - in diesem Heft. Das Rezept von Stielkirschen, das man bisher nur in meinen Kursen erlernbar war, ist hier in aller Ausführlichkeit aufgezeigt.

Besonders begeistert bin ich von meinen Pralinenstangen. Sie schmecken einfach so sensationell und sehen so toll aus. Ich bin begeistert, wenn man bei einer Praline das Innere sieht. Ich bin gespannt, wie euch dieses Rezept gefällt. Ich freue mich riesig auf ein Feedback unter kontakt@pralinenkurse.com.

Am längsten habe ich für das Fudge-Rezept gebraucht, weil ich auch erst einmal üben musste. Fudge gehörte bisher nicht zu meinem Repertoire. Gerade das Erdnussfudge ist sensationell im Geschmack - es lohnt sich, daraus eine Praline zu machen und es mit Schokolade zu überziehen.

Lisa Wolfersberger bereichert und mit einem ganz neuartigen Rezept - Calissons d'Aix - ganz herzlichen Dank an Lisa für diese fantastische Anregung.

Ich wünsche euch allen einen guten Start in die neue Pralinenaison

Herzlichst



Dr. Karin Wiebalck-Zahn

Pädagogin und Hobbychocolatier



16



27



7



21



31



5

Pralinenhobby

INHALT

STANDARDS

7 Pralinezutat Griottines

KIRSCHEN ZUM TAUCHEN

16 Einkaufstipp

DOSEN VON GAWOL

11 Pralinenblamage

STIELKIRSCHEN OHNE BODEN

61 Vorschau Ausgabe IV/19

THEMEN DER NÄCHSTEN AUSGABE

62 Impressum

PRALINENTECHNIK

9 Formen perfekt vorbereiten

WAS NEUER TREND IST

8 Stielkirschen

ARBEITEN MIT FONDANT

20 Dreieckspritztüte drehen

AUF WAS MAN ACHTEN MUSS

DEKOTECHNIK

5 Halloweenmotive auf Pralinen

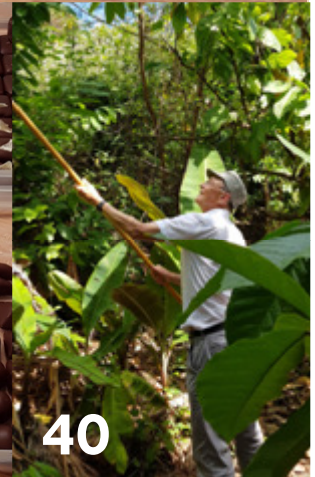
IDEEN FÜR LUSTIGE MOTIVE

21 Pralinenstangen

WIE DIE PAPPROLLE FORM GIBT



= Rezeptanleitung wie im Film



PRALINENREZEPTE

7 Halloween-Marzipantaler

MIT TOLLEN HALLOWEEN-MOTIVEN

8 Stielkirschen



12 Calissons d'Aix

SPEZIALITÄT AUS DER PROVENCE

17 Haselnuss-Rum-Praline



21 Pralinenstangen Teil 1

26 Pralinenstangen Variationen

46 Fudge, aber ein wenig anders

DAS BASIS-REZEPT



VARIATION MIT SALZIGEN ERDNÜSSEN

BERICHTE

31 Fudge im historischen Amish-Country/Indiana

35 Pralinenvielfalt 700+

EIN KURS DER SUPERLATIVE

40 Pralinenurlaub 2019 auf Bali

BERICHT ÜBER DEN SCHÖNSTEN ALLER PRALINENKURSE

NEUHEITEN UND ANKÜNDIGUNGEN

45 Neues Pralinenbuch „PRALINENREISE UM DIE WELT - DESTINATION BALI“ ERSCHEINT BALD

59 Pralinenkurse in Wien

60 Neuer Kurs: Pralinen professionell schminken