

Pralinenhobby

Das Magazin für den Hobbychocolatier



Premium

www.pralinenkurse.com



Weihnachtsausgabe erhältlich im November 2019 - www.pralinenkurse.com



Pralinenhobby live IV/2019

Es gibt einen Pralinenkurs zu diesem Heft. Diesen Kurs gibt es nur 1 x im Leben. Das hier überwiegend Weihnachtspralinen hergestellt werden, muss dieser Kurs noch vor Weihnachten sein. Für alle, die noch ein Pralinengeschenk machen möchten, gibt es noch einen Termin vor Weihnachten in meiner Pralinenküche in Gächlingen.

Der Kurs findet am Samstag, 21.12.2019 von 13.00 - 19.00 Uhr statt und kostet CHF 170,-

Anmeldung unter www.pralinenkurse.com

Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

die Weihnachtsausgabe von „Pralinenhobby Premium“ ist erschienen. Ihr könnt euch freuen, denn diesmal, muss ich sagen, sind die Rezepte der „Hammer“. Ich bin selbst richtig glücklich über das Ergebnis. Versucht unbedingt die Pistazien-Kardamom-Ganache, die bei den Pralinenstangen vorgestellt ist. Natürlich muss sie nicht in Stangen - jede Praline mit dieser Doppelfüllung schmeckt „zum Niederknien“. Dasselbe kann ich von der Erdnuss-Yuzu-Praline sagen.

Wenn man schon 5 Weihnachtsausgaben herausgegeben hat, ohne sich wiederholen zu wollen, habe ich mir diesmal Inspirationen aus dem Ausland geholt, aus England, Griechenland und Italien. Und dabei habe ich selbst Neues kennengelernt. Griechisches Weihnachtsgebäck wie Melomacaronas zum Beispiel, die ab sofort meinen Plätzchenteller bereichern werden, so gut sind sie.

Die Tannenbäume sind schnell zu machen und ergeben lustige Schokoladen für Nikolaus und an Weihnachten.

Ich wünsche euch allen eine wunderschöne Vorweihnachtszeit, herrliche Stunden beim Pralinenmachen und viel Freude beim Naschen und Verschenken.

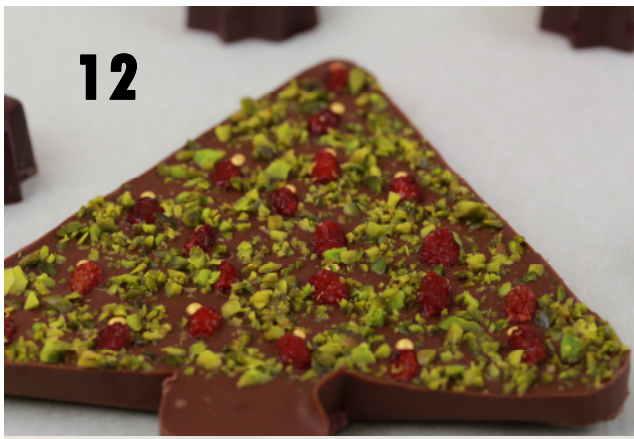
Ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen sanften Rutsch ins Neue Jahr wünscht



Z. Wie 2

Dr. Karin Wiebalck-Zahn

Pädagogin und Hobbychocolatier



Pralinenhobby

INHALT

STANDARDS

16 Einkaufstipp

EISSPRAY

11 Pralinenblamage

SCHOKOLADE ZUR SAHNE

59 Impressum

PRALINENTECHNIK

8 Tannenbaumform selbst gebastelt



12 Wie Tannenbäume stehen - Einsatz von Eisspray

27 Spritzbeuteltechnik



WIE MAN FORMEN DAMIT FÜLLT

31 Goldnuggets selbst gemacht



DEKOTECHNIK

5 Weihnachtliche Deko aus Schokolade

DIE SPRITZTECHNIK MIT DEM TÜTCHEN



26 Kandieren von Pralinen



= Rezeptanleitung wie im Film



22



40



28



49



35



20

PRALINENREZEPTE

7 Weihnachtsdessert

LEBKUCHENMOUSSE

11 Schokoladentafeln mit frischen Früchten

12 Schokoladentafeln mit Beeren und Nüssen

14 Internationale Weihnachtsrezepte

15 MINCE PIES/ MINCE PIE PRALINE



20 MELOMACARONAS/ PRALINE

21/22 PANETONE/ PRALINE



39 Rezeptanleitung wie im Film

40 ERDNUSS-YUZU-STANGEN



49 PISTAZIEN-KARDAMOM-STANGEN

BERICHTE

28 The Chocolate Quarter - Birmingham

35 Trüffel-Trüffel im Piemont

PRALINENURLAUB IN ITALIEN

NEUHEITEN UND ANKÜNDIGUNGEN

57 Pralinenkurse in Wien

58 Neuer Kurs: Pralinen professionell schminken