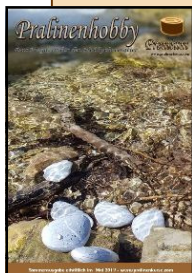


## PRALINENTECHNIK - SPRITZTÜTE



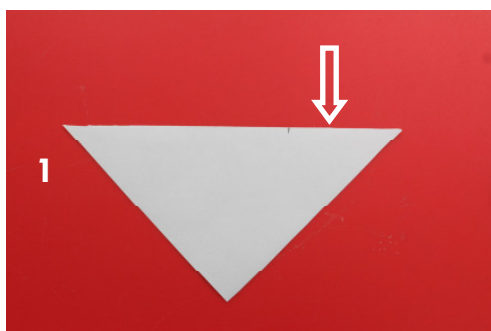
KW

Kleine Spritztüten, oder auch Garniertüten genannt, benötigt man beim Dekorieren von Pralinen ständig - zum Auftragen oder Aufkleben von Dekoren, zum Filieren, zum Verschließen von Trüffelhohlkugeln und für andere Garniertechniken.

Aus 2019 - 2

Eine Spritztüte dreht man sich aus einem dreieckigen Backpapier. Hier zeige ich eine von verschiedenen Techniken, die es gibt. Hat man sie einmal raus, kann man sie blind machen.

Man schneidet sich aus einem Backpapier ein



gleichschenkeliges Dreieck - die lange Seite beträgt ca. 20 - 30 cm. Bei ca. 1/3 der langen Seite setzt (oder merkt) man sich eine Markierung.



An dieser Markierung wird der rechte Zipfel des Dreiecks eingerollt. So bildet sich schon eine kleine Tüte, deren Spitze bei der Markierung endet. Der linke Rand der Tüte steht mit der langen Seite des Dreiecks etwa in einem rechten Winkel.



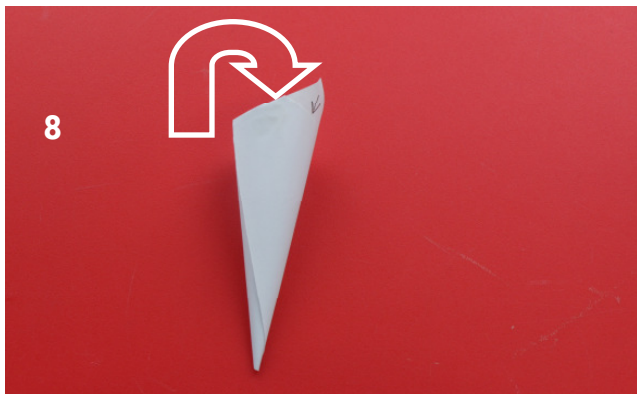
Jetzt heißt es immer weiterdrehen. Die Position der Spitze der Tüte bleibt unverändert.



Ist das Papier ganz eingerollt, sieht es ungefähr so aus.



Beim Eindrehen der Tüte öffnet sich die Spitze unten ein wenig. Das muss nun korrigiert werden, indem wir an dem äußeren Zipfel (mit dem Pfeil nach oben) ziehen und die innenliegenden Teile der Tüte (Pfeil nach unten) nach unten schieben. Das Papier verschiebt sich, sodass sich die Tüte unten zuspitzt und geschlossen wird. Daher ist Backpapier so gut, weil es leichter rutscht.



Ist die Tüte richtig eingerollt, muss sie fixiert werden. Der obere Zipfel (der den Pfeil nach oben hatte), wird nach innen eingeschlagen.

Das Dreieck, welches nun noch nach oben steht, wird auch nach innen geschlagen. Somit ist die Tüte fixiert.

Die Tüte wird zu einem Drittel mit Kuvertüre gefüllt. Sie wird nun von oben eingerollt, während die Naht hinten liegt. Die Spitze kann entsprechend der gewünschten Lochgröße unten abgeschnitten werden. Das muss allerdings recht zügig gehen, da temperierte Kuvertüre in der Tütenspitze schnell fest wird. Daher muss die Tütenspitze immer warm gehalten werden. Ist die Tüte nicht in Gebrauch, hält man die Spitze mit der Hand warm oder legt die Tüte in ein Warmhaltegerät. Mit leichtem Druck auf die Tüte läuft die Schokolade unten heraus. So lassen sich Pralinen sehr schön dekorieren.

