

ANGELIKA
SCHWALBER

PRALINEN

.....

DIE HOHE KUNST
DER KLEINEN LECKERBISSEN



INHALT

KLEINER PRALINENKURS

Die wichtigsten Zutaten
Das Werkzeug
Darauf achten Profis
Pannenhilfe – die besten Tipps & Tricks
Hauptzutat Kuvertüre
Ganache – die klassische Pralinenfüllung
Spritzbeutel-Know-how
Aufspritzen von Füllung
Pralinen überziehen
Formpralinen herstellen
Marzipan zubereiten
Trüffel herstellen
Trüffel veredeln
Schnittpralinen herstellen
Pralinen und Konfekt verzieren
Nüsse dragieren
Karamell zubereiten
Nussnougat zubereiten

LEVEL 1 REZEPTE FÜR ANFÄNGER

Mit Kindern wird's bunt

LEVEL 2
REZEPTE FÜR FORTGESCHRITTENE

Hübsch verpackt

LEVEL 3
REZEPTE FÜR PROFIS

Leckere Resteverwertung

Bezugsquellen

Glossar

Impressum



Liebe Pralinen-Fans,

im Laufe meines Berufslebens als Konditorin habe ich das Arbeiten mit Schokolade für mich entdeckt – es macht unheimlich viel Spaß. Das Faszinierende daran ist, dass Schokolade flüssig, weich und fest verarbeitet und gegessen werden kann. Es gibt für mich kein Lebensmittel, das so vielseitig ist: verzaubert mit Früchten, Nüssen, Blütenblättern, Salz, Gewürzen und vielem mehr, verarbeitet zu Pralinen, Mousse oder Eis – wahre Kunstwerke lassen sich daraus herstellen.

Am spannendsten für mich ist das Kreieren von Pralinen und Konfekt. Es gibt so viele Möglichkeiten und der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Auch meine Töchter finden Pralinenmachen toll und lieben es, mir zu helfen. Vor allem, da immer genascht und probiert werden kann. Für dieses Buch habe ich viele neue Pralinenrezepte kreiert, ganz viele davon sind auch für Einsteiger problemlos machbar. Denn es gibt dazu viele handwerklich Anleitungen sowie wichtige Tipps und Tricks, mit denen die Herstellung von Pralinen leicht gelingt.

Pralinen machen glücklich. Man kann sie, finde ich, jeden Tag und zu jeder Tages- und Nachtzeit essen. Wer will, kann sich damit zwischendurch eine kleine Auszeit gönnen oder, was ich am liebsten mag, sich nach einem anstrengenden Tag ein Glas Wein einschenken und dazu eine zart schmelzende, natürlich selbst gemachte Praline genießen. Das ist herrlich!

Ich hoffe, dass Sie die Leidenschaft für das Pralinenmachen genauso packt wie mich und Sie in meinem Buch das ein oder andere Rezept finden, das Sie zum Nachmachen, Verschenken und Vernaschen verführt.

Viel Spaß dabei!

Josephine Edwards

KLEINER PRALINENKURS

Hier lernen Sie alles kennen, was für das Gelingen feiner Pralinen von Bedeutung ist: die wichtigsten Zutaten, die richtige Ausstattung, Tipps und Tricks sowie alle Grundtechniken mit Schritt-für-Schritt-Anleitung.

Die wichtigsten Zutaten

Kuvertüre

Kuvertüre wird aus Kakaobohnen hergestellt und enthält mehr Kakaobutter als andere Schokolade. Deshalb ist sie nach dem Schmelzen flüssiger, lässt sich gleichmäßiger verarbeiten und eignet sich gut für die Pralinenherstellung. Weiße, Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre bekommt man in Blöcken oder praktischen kleinen Plättchen, auch Callets genannt, die nicht gehackt werden müssen. Die Auswahl im Fachhandel ist groß, ebenso die Bandbreite der Qualitäten. Am besten mehrere Sorten ausprobieren. Welche Unterschiede es gibt und worauf es bei Kuvertüre ankommt, steht auf Seite 159.

Hohlkugeln und Hohlkörper

Die leckeren Pralinenhüllen zum Befüllen kann man aus weißer, Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre in Lagen mit 63 Stück über verschiedene Anbieter im Internet bestellen. Eine kleine Warenkunde sowie Bezugsadressen finden Sie ab Seite 158.

Kakaobutter

Kakaobutter kauft man in kleinen Plättchen. Sie wird in geringen Mengen zur Verfeinerung von Pralinenfüllungen verwendet. Sie sorgt auch dafür, dass Kuvertüre flüssiger wird.

Sahne und Butter

Sie machen Füllungen cremig und müssen unbedingt absolut frisch sein. Also immer erst kurz vor der Verwendung öffnen, denn sie nehmen leicht andere Aromen aus dem Kühlschrank an. Zudem verlängert sich die kurze Haltbarkeit von Pralinen, wenn Sahne und Butter für die Füllungen frisch sind.

Nüsse, Kerne, Gewürze und Kräuter

Auch hier ist sehr wichtig, dass sie frisch sind. Alte Nüsse und Kerne schmecken muffig, alten Gewürzen und Kräutern fehlt das Aroma. Daher immer vor dem Verwenden daran riechen und das Haltbarkeitsdatum prüfen. Kurzes Anrösten in einer Pfanne ohne Fett intensiviert das Aroma von Nüssen und Kernen. Von frischen Kräutern nur makellose Blätter verwenden und nach dem Säubern gründlich abtrocknen.

Beeren und Früchte

Trockenfrüchte, wie Rosinen, Aprikosen oder Cranberrys, aromatisieren feine Pralinenfüllungen. Frische Beeren oder andere Früchte lassen sich, ebenfalls für leckere Füllungen oder für Konfekt, zu köstlichem Püree verarbeiten: aufkochen, pürieren, durch ein Sieb streichen, fertig. Gefriergetrocknete Früchte und Beeren verzieren fertige Pralinen.

Liköre und Co.

Ob Amaretto, Cointreau®, Rum oder Whisky – feine Spirituosen verleihen Pralinenfüllungen ihren unverwechselbaren Geschmack und erhöhen die Haltbarkeit.

Farben zum Verzieren

Mit fettlöslichen Lebensmittel- bzw. speziellen Schokoladenfarben (pulverförmig oder flüssig erhältlich) lassen sich weiße Kuvertüre färben und Pralinen verzieren. Bezugsadressen im Internet finden Sie auf Seite 158.



BESTE QUALITÄT

Für Pralinen braucht man einige spezielle Zutaten, bei denen Qualität entscheidend ist. Nur aus hochwertigen und frischen Zutaten werden edle Pralinen.

Das Werkzeug

Schneidebrett, Silikonmatte und Backpapier

Ohne diese drei geht's nicht: Ein großes Schneidebrett dient als stabile und gerade Unterlage für Schnittpralinen und Gelee. Dafür wird es mit einer Silikonmatte oder mit Backpapier und einem Pralinenrahmen belegt. Auch zum Absetzen von in Kuvertüre getauchten Pralinen ist eine Silikonmatte oder Backpapier unerlässlich.

Wasserbad

Kuvertüre wird über dem heißen Wasserbad geschmolzen und temperiert. Dafür braucht man einen kleinen Topf und eine hitzefeste Schüssel, die perfekt auf dem Topfrand sitzt und das Wasser darunter nicht berührt.

Digitales Thermometer

Das empfiehlt sich besonders für Anfänger zum Temperieren von Kuvertüre und ist nötig für das Kochen von Zucker.

Spritzbeutel aus Kunststoff und Papier

Einmalspritzbeutel aus Kunststoff sind praktisch, weil man sie nicht säubern muss. Passende Lochtüllen aus Metall oder Plastik gibt es in verschiedenen Größen und Formen. Tipps für den richtigen Umgang mit dem Spritzbeutel finden Sie auf Seite 23. Für kleine Kuvertüremengen, etwa zum Verschließen von Trüffelhohlkugeln und für filigrane Verzierungen, werden kleine Spritztüten benötigt. Wie man sie aus Pergament- oder Backpapier selbst faltet, steht auf Seite 22.

Pralinenformen

Pralinenformen werden in vielen verschiedenen Materialien und Formen angeboten. Mehr dazu auf Seite 161. Wichtig: Oft benötigt man mehrere Formen für ein Rezept. Achten Sie auf die angegebene Stückzahl.

Pralinenrahmen

Spezielle Pralinenrahmen für Schnittpralinen und Gelee gibt es online zu bestellen. Es haben sich aber auch eckige Metallstangen aus dem Baumarkt bestens bewährt. Man kann sie in beliebigen Größen auflegen, sie verrutschen nicht und lassen sich gut reinigen.

Pralinengabel und Pralinenspirale

Die Gabel mit zwei oder drei langen, dünnen Zinken benötigt man, um Pralinen in Kuvertüre zu tauchen und anschließend abzusetzen. Die Pralinenspirale ist besonders praktisch für das Eintauchen von runden Trüffelhohlkugeln.

Pralinengitter

Ein Pralinengitter braucht man zum Igeln von Trüffelpralinen.

Kleine Helfer aus der Schublade

Nützlich sind ein Teigschaber, eine Winkelpalette, um Massen glatt zu streichen, ein kleiner Spachtel oder eine Teigkarte, um überschüssige Kuvertüre von der Pralinenform abzuziehen. Mit einem Backpinsel werden Pralinenplatten bestrichen. Ein dünner Pinsel dient zum Auspinseln der Pralinenform mit Farbe oder Kuvertüre und zum Verzieren von Pralinen.



Darauf achten Profis

Haben Sie schon ein Pralinenrezept für sich entdeckt und möchten am liebsten gleich loslegen? Nehmen Sie sich besser vorher noch ein paar Minuten Zeit für ein paar wertvolle Tipps und Tricks, damit die selbst gemachten Köstlichkeiten auch perfekt gelingen.

Top Zutaten – der Garant für echten Genuss

Die Qualität der einzelnen Zutaten ist entscheidend für das Gelingen und den Geschmack der Pralinen. Kaufen Sie nur hochwertige Kuvertüre, verwenden Sie ganz frische Sahne und Butter und achten Sie bei Gewürzen, Nüssen und Co. darauf, dass sie aromatisch duften und nicht muffig sind. Auf den Seiten 158 bis 161 finden Sie jede Menge Infos und Einkaufstipps für gute Pralinenzutaten.

Immer mit der Ruhe – Pralinen brauchen Zeit

Die Herstellung von Pralinen erfordert Zeit. Husch, husch geht hier gar nicht. Ruhe und Konzentration sind ebenfalls gefragt. Wer also nur ein kleines Zeitfenster hat, der verschiebt das Pralinenmachen besser auf einen anderen Tag. Mit ausreichend Zeit dagegen hat die Arbeit durchaus etwas Meditatives. Ganz achtsam im Hier und Jetzt konzentriert man sich auf das Temperieren von Kuvertüre, das Befüllen von Hohlkugeln und Hohlkörpern sowie das Verzieren der Pralinen mit feinen Mustern.

Perfekt temperierte Kuvertüre – ein Muss

Sie denken: Das Temperieren der Kuvertüre können Sie sich sparen? Auf keinen Fall, denn das ist der entscheidende Arbeitsschritt für die Optik und den Genuss der fertigen Pralinen. Das Temperieren sorgt dafür, dass die Kuvertürehülle schön glänzt und beim Reinbeißen herrlich knackt. Beim Temperieren muss Kuvertüre zunächst geschmolzen und erhitzt werden. Dann lässt man sie abkühlen und erwärmt sie danach wieder auf eine bestimmte

Temperatur. Die Temperatur hängt dabei von der Sorte ab, Zartbitterkuvertüre braucht mehr Wärme als weiße Kuvertüre. Ein Thermometer ist für Anfänger empfehlenswert, denn Pralinen aus nicht oder nicht perfekt temperierter Kuvertüre sind eher matt, bekommen gerne einen weißen Belag und es fehlt ihnen der Biss.

Pralinen mögen's kühl und dunkel

Pralinen schmecken frisch am besten. Genießen Sie die kleinen Meisterwerke deshalb möglichst innerhalb weniger Tage, besonders wenn die Füllung Sahne und Butter enthält. Füllungen mit Alkohol verlängern die Haltbarkeit. Lagern Sie Pralinen am besten an einem kühlen, dunklen Ort, ideal ist eine Speisekammer, der Kühlschrank ist tabu.

Gut verpackt – perfekt geschützt

Lagern Sie weder die Pralinen zum Aushärten noch die fertigen Pralinen neben stark riechenden Lebensmitteln. Schokolade und Kuvertüre ziehen schnell fremde Gerüche an. Daher immer gut verschlossen und am besten luftdicht aufbewahren.



Pannenhilfe – die besten Tipps & Tricks

Pralinenmachen erfordert Know-how und Übung, und deshalb gelingt vielleicht nicht immer alles gleich auf Anhieb. Manche Makel, wie etwa graue Schlieren auf der Oberfläche, sind nicht mehr auszubügeln, die Pralinen schmecken aber trotzdem. Mit dem nötigen Wissen lassen sich Pralinenpannen vermeiden und häufig kann man auch während der Zubereitung noch regulierend eingreifen.

Die Pralinen werden nicht fest

Die Kuvertüre ist nicht richtig temperiert: Die Kuvertüre für die nächsten Pralinen noch einmal temperieren und dabei genau an die angegebene Temperatur halten.

Die Raumtemperatur ist zu warm: Die Pralinen zum Festwerden kurz (!) in den Kühlschrank stellen. Nicht länger als 5 bis 10 Minuten, sonst ist der Glanz weg.

Die Pralinenrohlinge sind zu warm: Geduld! Vor dem Füllen oder Weiterverarbeiten abwarten, bis die Rohlinge kalt sind. Wenn nötig, wie oben, kurz (!) kühl stellen.

Die Pralinenplatte ist zu weich und lässt sich nicht schneiden

Die Raumtemperatur ist zu warm: Die Platte an einem kühlen Ort, aber nicht im Kühlschrank, fest werden lassen.

Die Zeit zum Aushärten war zu kurz: Geduld! Die Platte an einen kühlen Ort stellen und länger aushärten lassen.

Die Schokoladenschicht ist zu dick

Die Kuvertüre ist zu kalt: Die Kuvertüre für die nächsten Pralinen etwas erwärmen. Über dem Wasserbad oder auf kleinster Stufe mit einem Föhn.

Ungenügendes Abtropfen der Kuvertüre: Die Pralinengabel mit der Praline nach dem Tauchen mehrmals auf und ab bewegen, damit die Kuvertüre besser abfließt.

Der Kakaobuttergehalt der Kuvertüre ist zu niedrig: Etwas Kakaobutter schmelzen und unter die geschmolzene, noch nicht temperierte Kuvertüre rühren.

Die Pralinen sind streifig mit grauen und matten Linien

Die Kuvertüre ist nicht ausreichend verrührt: Das nächste Mal so lange rühren, bis die Kuvertüre ganz glatt ist. Andernfalls entstehen warme und kalte Schichten. Die warmen Schichten bilden dann graue Linien.

Die Kuvertüre ist nicht richtig temperiert: Kuvertüre für die nächsten Pralinen noch einmal temperieren und dabei genau an die angegebene Temperatur halten.

Die getauchten Pralinen bekommen „Füße“

Die Kuvertüre ist zu dünnflüssig oder zu warm: Kuvertüre mit weniger Kakaobuttergehalt verwenden oder die Kuvertüre etwas abkühlen lassen.

Ungenügendes Abtropfen der Kuvertüre: Die Pralinengabel mit der Praline nach dem Tauchen mehrmals auf und ab bewegen, damit die Kuvertüre besser von der Oberfläche abfließt.

Die frisch überzogenen Pralinen wurden zu heftig bewegt: Die Kuvertüre erst gut aushärten lassen, bevor die Pralinen an einen anderen Ort gestellt werden.

Die Ganache ist geronnen

Die Temperaturen der Zutaten waren zu unterschiedlich: Alle Zutaten sollten dieselbe Temperatur haben. Ist die Ganache geronnen, vorsichtig über dem Wasserbad leicht erwärmen. **Oder:** Ein Drittel der Masse erwärmen, wieder unter den Rest der Masse rühren und mit dem Stabmixer homogenisieren.

Das Mengenverhältnis der Zutaten passt nicht: Die Zutatenmengen nochmals überprüfen, wenn nötig neu anpassen und die Masse mit dem Stabmixer homogenisieren.



Die Kuvertüre glänzt nicht

Die Füllung war zu kalt: Darauf achten, dass der Temperaturunterschied zwischen dem Pralinenrohling und der Kuvertüre nicht zu groß ist.

Die Kuvertüre ist nicht richtig temperiert: Die Kuvertüre für die nächsten Pralinen noch einmal temperieren, dabei genau an die angegebene Temperatur halten.

Der Arbeitsplatz ist zu kalt: Die Raumtemperatur sollte etwa 20°C betragen.

Die Kuvertüre wird während der Verarbeitung dicker oder fest

Die Kuvertüre ist zu kalt geworden: Die Kuvertüre kurz über dem Wasserbad warm werden lassen oder mit einem Föhn auf kleinster Stufe vorsichtig anwärmen.

Die Kuvertüre bildet Blasen beim Überziehen

Die Kuvertüre wurde zu viel gerührt: Die Kuvertüre für die nächsten Pralinen erneut temperieren und dabei weniger rühren. Wenn Luftblasen beim Trocknen aufplatzen, kommt Sauerstoff an die Praline. Dadurch kann sie schneller austrocknen; auch Bakterien können eindringen.

Die Kuvertüre ist krümelig oder klumpt

Die Kuvertüre ist zu heiß geworden: Wird Kuvertüre zu heiß, lässt sie sich nicht mehr retten. Deshalb immer über einem Wasserbad langsam erhitzen.

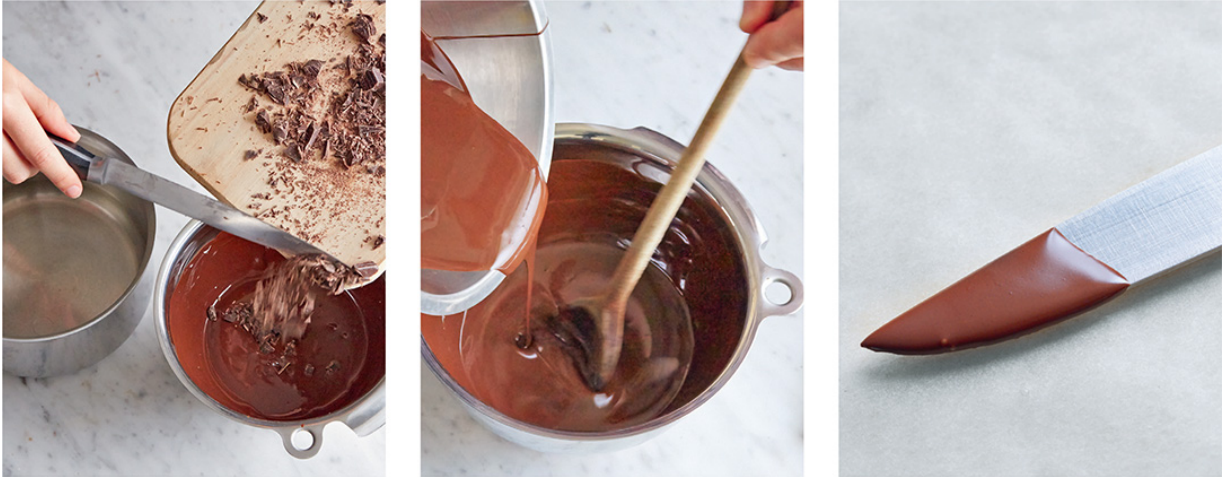
Es ist Feuchtigkeit in die Kuvertüre gekommen: Das muss unbedingt vermieden werden. Selbst kleine Mengen Flüssigkeit lassen die Kuvertüre verklumpen. Hier hilft nur: Kuvertüre entsorgen und von vorne beginnen.



Hauptzutat Kuvertüre

Kuvertüre schmelzen und temperieren

1. Zwei Drittel der im Rezept angegebenen Kuvertüremenge grob hacken, ein Drittel fein hacken. Einen Topf halbhoch mit Wasser füllen. Das Wasser erhitzen, aber nicht kochen lassen. Eine passende Edelstahl- oder Porzellanschüssel in den Topf hängen, sie soll das Wasser nicht berühren. Die grob gehackte Kuvertüre in der Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Temperatur der geschmolzenen Kuvertüre sollte etwa 40 bis 45°C betragen. Thermometer verwenden! Ein Drittel der Kuvertüre abnehmen und warm halten.
2. Die Schüssel mit der übrigen Kuvertüre vom Wasserbad nehmen. Die vorbereitete fein gehackte Kuvertüre untermischen, um das Ganze auf 27 bis 28°C herunterzukühlen.
3. Um die Kuvertüre wieder zu erwärmen, die warm gehaltene flüssige Kuvertüre nach und nach unterrühren, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist: weiße Kuvertüre 28 bis 29°C, Vollmilchkuvertüre 29 bis 30°C, Zartbitterkuvertüre 31 bis 32°C.
4. Vor dem Verarbeiten durch Hineintauchen einer Messerklinge eine Probe machen: Zieht die Kuvertüre nach dem Herausnehmen in kurzer Zeit ohne Streifen an und glänzt, können die Pralinen überzogen werden.



Warum Temperieren wichtig ist

Das Temperieren von Kuvertüre braucht etwas Übung, doch es lohnt sich. Perfekt temperierte Kuvertüre sorgt für eine schöne, glänzende Oberfläche und eine knackige Konsistenz der Pralinenhülle.

Wenn Kuvertüre nicht temperiert wird, verbinden sich die Kristalle nicht. Die in der Kuvertüre enthaltene Kakaobutter trennt sich von den anderen Zutaten. Nicht temperierte Kuvertüre zieht nicht so schnell an und wird möglicherweise nicht fest. Die Pralinen werden grau und glänzen nicht. Beim Überziehen von Pralinen kann es außerdem passieren, dass die Pralinenrohlinge schmelzen, wenn die Temperatur nicht stimmt.

Weil sich kleine Kuvertüremengen nicht gut temperieren lassen, nehmen Sie auch für geringere Pralinenstückzahlen immer reichlich Kuvertüre. Wann immer Kuvertüre übrig bleibt: Rezepte für leckere Resteverwertung finden Sie auf Seite 156.

Wichtig: Sobald Kuvertüre kalt geworden ist, muss sie auf jeden Fall erneut temperiert werden. Es reicht also nicht, die temperierte Kuvertüre vom Vortag einfach nur zu schmelzen.

Halb temperierte Kuvertüre