

Pralinen & Konfekt



KARIN EBELSBERGER

Luxus pur – das sind Pralinen!

Außen glänzender Knack und innen himmlisch zarter Schmelz – **Pralinen verwöhnen alle Sinne** mit ihrer eleganten Erscheinung, ihrem Duft und immer wieder anderen Aromen.

Sie brauchen ein bisschen Zeit, um die Schokoladenkunstwerke selbst herzustellen, aber **die Ergebnisse sind einmalig** und belohnen Sie für Ihre Mühe.

Sie finden hier eine besondere Auswahl von Rezepten für Pralinen und Konfekt. **Es gibt geliebte Klassiker und überraschende Neuheiten:** fruchtige Verführungen, würzig aromatisierte Pralinen, Kostbarkeiten mit Schuss und Kaffee und Pralinen mit Nugat, Krokant und Marzipan. Die Rezepte sind Schritt für Schritt erklärt, viele Arbeitsschritte werden durch Fotos erläutert, sodass auch Anfänger gut damit zurechtkommen.

Lesen Sie nach, welches Know-how und welche Küchenutensilien ein Chocolatier braucht. Außerdem erfahren Sie Wichtiges über Kuvertüre, Nugat und Co. Tipps für Deko und Verpackung runden das Thema ab.

Und damit alles ganz sicher gelingt, finden Sie auch in diesem Buch die 10 GU-Erfolgstipps – einfach umblättern! Suchen Sie weiteren Rat zum Thema? Unser Leserservice hilft Ihnen gerne und beantwortet Ihre Fragen ► Seite 62.





Praxistipps

- 4 Pralinengeschichte und -herstellung
- 5 Die wichtigsten Zutaten
- 6 Kuvertüre temperieren – das A und O in der Pralinenküche
- 8 Küchenhelfer – diese Geräte sind wichtig

Umschlagklappe hinten:

Reste de luxe

Und: Pralinen dekorieren und hübsch verpacken

Extra

Umschlagklappe vorne:

Die 10 GU-Erfolgstipps – mit Gelinggarantie
für feinsten Pralinenenuss

60 Register

62 Impressum

Rezepte

10 Fruchtige Verführung

- | | | | |
|----|----------------------------|----|------------------------|
| 11 | Fruchttrüffel | 18 | Erdbeer-Joghurt-Kugeln |
| 12 | Erdbeergelee-Würfel | 18 | Mango-Lassi-Pralinen |
| 14 | Himbeerpralinen | 21 | Amarenakirsch-Pralinen |
| 14 | Aprikosenkaramell | 22 | Ananas-Kokos-Traum |
| 16 | Erdbeer-Balsamico-Pralinen | | |

24 Würzig und fein

- | | | | |
|----|--------------------------|----|----------------------|
| 25 | Walnuss-Rosmarin-Krokant | 30 | Safranpralinen |
| 26 | Zimttrüffel | 32 | Minzpralinen |
| 28 | Feigen-Chili-Pralinen | 32 | Kräuterlikör-Trüffel |
| 30 | Basilikumpralinen | | |

34 Mit Schuss und Kaffee

- | | | | |
|----|--------------------|----|---------------------|
| 35 | Teepralinen | 40 | Portweingelee |
| 36 | Limoncello-Trüffel | 42 | Eierlikörtrüffel |
| 38 | Baileys-Trüffel | 42 | Piña-Colada-Trüffel |
| 39 | Rumtrüffel | 44 | Cappuccino-Pralinen |
| 39 | Cointreau-Trüffel | 44 | Kaffeemarzipan |

46 Nussig und knusprig

- | | | | |
|----|-----------------------|----|--------------------------------|
| 47 | Aprikosenmarzipan | 54 | Marzipancreme-Pralinen |
| 48 | Blätterkrokant | 55 | Honigmarzipan-Pralinen |
| 50 | Pistaziennugat | 55 | Himbeer-marzipan-Pralinen |
| 50 | Knuspernugat | 56 | Haselnüsse auf Orangenmarzipan |
| 53 | Nuss-Krokant-Marzipan | 58 | Mandel-Weichkrokant |

Kuvertüre temperieren

Das A und O in der Pralinenherstellung ist das exakte Temperieren von Kuvertüre, damit die Pralinen so wunderschön werden wie vom Profi.



Kuvertüre zerkleinern

Legen Sie die abgewogene Kuvertüre auf ein großes Brett. Schneiden Sie sie mit einem scharfen Messer mit langer, gerader Klinge ganz fein. Setzen Sie das Messer so an, dass Sie etwa 5 mm dünne Scheiben schräg von sich weg schneiden. So bricht die Kuvertüre leichter in Splitter, Sie bringen sich nicht in Gefahr, und die Küche bleibt bei dieser Methode auch relativ sauber. Geben Sie zwei Drittel der zerkleinerten Kuvertüre in eine Schüssel aus Edelstahl mit rundem Boden.

Stellen Sie einen kleinen Topf mit 1–2 cm hoch Wasser auf die Herdplatte und bringen es zum Kochen. Sobald es kocht, ziehen Sie den Topf zur Seite und stellen die Schüssel darauf. Unter ständigem Rühren die Kuvertüre schmelzen. Falls die Hitze nicht ausreicht, den Topf kurz wieder auf die heiße Herdplatte stellen. Die geschmolzene Kuvertüre muss eine Temperatur von 40–45° erreichen (mit dem Thermometer messen).



Temperatur messen



Übrige Kuvertüre dazugeben

Nehmen Sie die Schüssel vom Wasserbad und stellen sie auf eine kühle Fläche, z. B. die Fensterbank. Geben Sie die übrige zerkleinerte Kuvertüre dazu. Rühren Sie ununterbrochen und kräftig, bis das Ganze 27° erreicht hat (es macht nichts, wenn nicht alles komplett geschmolzen ist).



Messen Sie die Temperatur mit dem Thermometer, 27–28° sind perfekt. Von dieser Temperatur wird die Kuvertüre jetzt auf ihre jeweils ideale Verarbeitungstemperatur erhitzt. Weiße Schokolade lässt sich bei 30–31° am besten verarbeiten. Vollmilchkuvertüre benötigt 31–32° und Zartbitterkuvertüre muss auf 32–33° erwärmt werden.

Wenn die Kuvertüre die ideale Verarbeitungstemperatur hat, machen Sie den Temperiertest: Dazu ein Messer eintauchen und beiseite legen. Nach 2 bis 3 Minuten sollte die Kuvertüre fest geworden sein. (Wenn es länger dauert, bilden sich zu wenig Kristalle. Sie sollten dann nochmals vor vorne beginnen: Kuvertüre auf 40–45° erhitzen, gehackte Kuvertüre unterrühren, alles auf 27–28° runterkühlen.)



Die temperierte Kuvertüre zur Verarbeitung konstant auf der Idealtemperatur halten. Zwischendurch umrühren. Wenn sie zu kühl wird, Schüssel schnell aufs Wasserbad stellen. Ist sie zu warm geworden, Schüssel vom Wasserbad nehmen und Kuvertüre schnell umrühren. Vorsicht: ein Tropfen Wasser in der Kuvertüre? Kuvertüre überhitzt? Das verdirbt sie total. Da bleibt nur Entsorgen und von vorne anfangen.

extra fruchtig

Himbeerpralinen

Für die Füllung

150 g weiße Schokolade

90 g Himbeerpüree (selbst gemacht, s. S. 16 oder Spezialversand)

20 g Sahne

Für die Hülle

30 weiße Hohlkugeln

150 g temperierte weiße Schokolade (s. S. 6) roter Glanzpuder für die Deko (Spezialversand)

Und

Spritzbeutel | Spritzbeutel aus Butterbrotpapier
Pralinengabel | Butterbrotpapier

Für 30 Stück | ⌚ 45 Min. Zubereitung

- 1 Die Schokolade für die Füllung fein hacken und in eine Schüssel geben. Himbeerpüree und Sahne in einem Topf bei mittlerer Hitze 1 Min. aufkochen. Topf von der Herdplatte ziehen, die Fruchtsahne über die Schokolade gießen und rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.
- 2 Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und die Hohlkugeln damit befüllen. Dabei einen 2 mm hohen Rand frei lassen. Die temperierte Schokolade bereitstellen, sobald die Füllung fest geworden ist. Etwas Schokolade in den Spritzbeutel aus Butterbrotpapier geben und die Kugeln mit je 1 Tupfer Schokolade verschließen.
- 3 Pralinen mit der Pralinengabel in die temperierte Schokolade tauchen und auf ein mit Butterbrotpapier belegtes Blech legen. Sobald die Schokolade ausgehärtet ist, mit einem Pinsel rotes Glanzpuder auf jede Praline auftragen.

super knusprig

Aprikosenkaramell

Für die Füllung

400 g Sahne | 200 g Zucker

160 g getrocknete Aprikosen

2 EL Butter

Für die Hülle

200 g temperierte Vollmilchkuvertüre (s. S. 6)

Und

Backrahmen (20 x 20 cm) | Butterbrotpapier
Pralinengabel | 50 Stücke Strukturfolie (Spezialversand)

Für 50 Stück

⌚ 90 Min. Zubereitung | 2 Std. Auskühlen

- 1 Die Sahne mit dem Zucker in einen großen Topf geben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. Herd auf kleine Hitze herunterstellen und die Masse unter gelegentlichem Rühren ca. 45 Min. sanft kochen lassen, bis sie dunkler wird und so zähflüssig, dass sie Fäden zieht.
- 2 Inzwischen die Aprikosen klein würfeln. Den Backrahmen mit Butterbrotpapier auslegen und auf eine hitzefeste Fläche stellen. Aprikosen und Butter unter das Karamell rühren. Die Masse vorsichtig in den Backrahmen gießen und glatt streichen. Das Karamell in ca. 2 Std. vollständig auskühlen lassen.
- 3 Backrahmen abheben. Karamell in ca. 50 Stücke schneiden. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen. Karamellstücke mit der Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen und auf Butterbrotpapier ablegen. Sofort auf jede Praline 1 Stück Folie legen und leicht andrücken. Folie abziehen, sobald die Kuvertüre fest geworden ist.





klassisch und einfach

Baileys-Trüffel

Besonders beliebt bei »großen Mädchen«! Versuchen Sie auch mal einen anderen Sahnelikör.

Für die Füllung 100 g weiße Schokolade
50 g Vollmilchschokolade | 70 g Sahne
1 EL lösliches Kaffeepulver | 50 ml Baileys

Für die Hülle 30 Vollmilchhohlkugeln
150 g temperierte Vollmilchkuvertüre (s. S. 6)
Goldglitter für die Deko (Spezialversand)

Und Spritzbeutel | Spritzbeutel aus Butterbrot-
papier | Pralinengabel | Butterbrotpapier

Für 30 Stück

🕒 50 Min. Zubereitung | 20 Min. Abkühlen

1 Für die Füllung die Schokoladen fein hacken und in eine mittelgroße Schüssel geben. Die Sahne bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf 1 Min. aufkochen, den Topf von der Herdplatte ziehen und das Kaffeepulver und den Baileys unterrühren. Die Sahne über die gehackte Schokolade gießen und sofort rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.

2 Die Ganache ca. 20 Min. abkühlen lassen. Mit einem Löffel in einen Spritzbeutel geben und damit in die Hohlkugeln füllen. Einen 2 mm hohen Rand frei lassen. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen.

3 Etwas temperierte Kuvertüre in den Spritzbeutel aus Butterbrotpapier geben und die Hohlkugeln mit je 1 Tupfer verschließen. Kurz antrocknen lassen. Die Hohlkugeln mit der Pralinengabel in die temperierte Kuvertüre tauchen und darin wälzen, bis sie rundum mit Kuvertüre überzogen sind. Trüffel mit der Pralinengabel aus der Kuvertüre nehmen, auf Butterbrotpapier absetzen und sofort mit Goldglitter bestreuen.



nicht nur zur Weihnachtszeit

Rumtrüffel

100 g Zartbitterschokolade | 50 g Vollmilchschokolade | 100 g Sahne | 20 g Glukosesirup
20 ml Rum | 30 Zartbitterhohlkugeln
150 g temperierte Zartbitterkuvertüre (s. S. 6)
30 Stücke Transferfolie mit Goldpunkt für die Deko (Spezialversand)

Für 30 Stück

🕒 50 Min. Zubereitung | 20 Min. Abkühlen

- 1 Schokoladen hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne mit Glukosesirup in einem Topf 1 Min. aufkochen, Topf von der Herdplatte ziehen und den Rum unterrühren. Rumsahne über die Schokolade gießen und rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Ganache 20 Min. abkühlen lassen.
- 2 In die Hohlkugeln füllen (s. S. 38). Die temperierte Kuvertüre bereitstellen, die Kugeln damit verschließen und darin tauchen (s. S. 38). Rumtrüffel ablegen und je 1 Stück Folie mit Goldpunkt aufdrücken. Abheben, sobald die Kuvertüre fest ist.



die Hellen in diesem Trio

Cointreau-Trüffel

150 g weiße Schokolade | 1 Bio-Orange
80 g Sahne | 20 g Glukosesirup | 30 ml Cointreau
30 weiße Hohlkugeln | 150 g temperierte weiße Schokolade (s. S. 6) | Orangeat für die Deko

Für 30 Stück

🕒 1 Std. Zubereitung | 20 Min. Abkühlen

- 1 Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Orange heiß abwaschen, abtrocknen, Schale dünn abschälen und sehr klein schneiden. Sahne mit Glukosesirup und Orangenschale in einem Topf 1 Min. aufkochen. Orangensahne über die Schokolade gießen und rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Cointreau einfließen lassen und unterrühren. Ganache ca. 20 Min. abkühlen lassen.
- 2 Orangeat fein schneiden. Ganache mit dem Spritzbeutel in die Hohlkugeln füllen. Diese mit temperierter Schokolade verschließen und darin tauchen (s. S. 38). Jeden Trüffel mit 1 Stück Orangeat verzieren.



cremiger geht's nicht!

Marzipancreme-Pralinen

Auf diesen Seiten habe ich drei unterschiedliche Marzipanvariationen für Sie zusammengestellt. Ein tolles Geschenk für einen echten Marzipanfan.

Für die Füllung 150 g Marzipanrohmasse
50 g weiße Schokolade | 100 g Sahne
50 ml Amaretto

Für die Hülle 30 Zartbitterhohlkugeln
150 g temperierte Zartbitterkuvertüre (s. S. 6)
Und Spritzbeutel | Spritzbeutel aus Butterbrot-
papier | Pralinengabel | Butterbrotpapier

Für ca. 30 Stück |  Zubereitung 55 Min.

1 Die Marzipanrohmasse klein würfeln. Die weiße Schokolade fein hacken. Die Sahne in einem kleinen Topf 1 Min. aufkochen, den Topf zur Seite ziehen und den Amaretto zur Sahne geben. Die Marzipanwürfel dazugeben und so lange rühren, bis sie sich aufgelöst haben.

2 Die gehackte Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Mischung in

einen Spritzbeutel geben und in die Hohlkugeln füllen, dabei einen 2 mm hohen Rand lassen. Temperierte Kuvertüre bereitstellen. Sobald die Füllung fest ist, etwas Kuvertüre in einen Spritzbeutel aus Butterbrotpapier geben und die Kugeln mit je 1 Tupfer verschließen. Kugeln in die Kuvertüre tauchen und mit der Pralinengabel auf Butterbrotpapier ablegen.

DEKO-TIPP

Gehackte Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten unter Rühren goldbraun rösten, auf einen Teller geben, 15 Min. abkühlen lassen. Auf die noch feuchte Kuvertüre streuen.



für Süßschnäbel

Honigmarzipan-Pralinen

Für die Füllung 200 g Marzipanrohmasse |

160 g dunkler, würziger Honig

Für die Hülle 30 Vollmilchhohlkugeln |

150 g temperierte Vollmilchkuvertüre (s. S. 6)

Und Spritzbeutel | Spritzbeutel aus Butterbrot-papier | Pralinengabel | Butterbrotpapier

Für 30 Stück | ⌚ 1 Std. Zubereitung

1 Die Marzipanrohmasse klein würfeln und in eine Schüssel geben. Den Honig in eine Tasse geben und in der Mikrowelle kurz erhitzen. Honig über den Marzipan gießen und rühren, bis der Honig so weit abgekühlt ist, dass man mit den Händen arbeiten kann. Honig mit den Händen unterkneten.

2 Diese Masse mit dem Spritzbeutel in die Hohlkugeln füllen (s. S. 54). Temperierte Kuvertüre bereitstellen. Sobald der Marzipan fest geworden ist, die Kugeln mit der temperierten Kuvertüre verschließen und überziehen (s. S. 54).



fruchtiger Sommergenuss

Himbeermarzipan-Pralinen

Für die Füllung 250 g Marzipanrohmasse |

50 g heller Honig | 20 g Himbeerpulver (Spezial- versand)

Für die Hülle 200 g temperierte weiße Schokola- de (s. S. 6) | Himbeerpulver für die Deko

Und Pralinengabel | Butterbrotpapier

Für ca. 30 Stück | ⌚ 50 Min. Zubereitung

1 Marzipanrohmasse würfeln und in eine Schüs- sel geben. Honig in eine Tasse geben und in der Mikrowelle erhitzen. Honig über den Marzipan gie- ßen und rühren, bis der Honig so weit abgekühlt ist, dass man mit den Händen arbeiten kann. Honig mit den Händen unterkneten. Himbeerpul- ver unterkneten.

2 Die Masse in 30 Stücke teilen und diese zu Ku- geln formen. Kugeln mit einem glatten Gegenstand etwas flach drücken. Temperierte Schokolade be- reitstellen. Kugeln in Schokolade tauchen und ableg- en (s. S. 54). Sofort mit Himbeerpulver bestreuen.

Pralinen hübsch verpacken



Sie haben sich so viel Mühe gemacht und hübsche kleine Kunstwerke geschaffen. Die sollten Sie jetzt auch liebevoll verpacken. Dafür gibt es viele Möglichkeiten von einfach und günstig bis teuer und edel. Ganz schlicht sind **Zellophantütchen**, die man überall bekommt und in denen man die Pralinen aufeinanderliegen und sich gegenseitig ein bisschen zerdrücken können.

Eine etwas üppigere Verpackung ist der so genannte **Ballotin**, eine Schachtel aus dickem Papier, die von ihrer Form an einen Ballon erinnert. Der Ballotin ist besonders schön für pudrige Trüffel, aber auch für Pralinen aus der Form.

Die einzelnen Schichten kann man im Ballotin mit Butterbrotpapier voneinander trennen. Und die Pralinen wiederum einzeln in **Kapseln** einsetzen. Die Kapsel ist das Nestchen der Praline, das Kollisionen mit dem Nachbarn verhindert. Die runden Kapseln sind aus Papier oder

Alu, es gibt sie in verschiedenen Farben und Größen. Der Durchmesser des Bodens ist entscheidend: Für runde Pralinen eignen sich kleine Kapseln mit Bodendurchmesser von 24 mm, darin sitzen sie perfekt. Pralinen aus der Form und Schnittpralinen sind am besten in etwas größeren Kapseln mit 29 mm Bodendurchmesser aufgehoben.

Natürlich gibt es auch flache **Pralinenschachteln** – nach Wunsch mit oder ohne Gittereinsätze. Es gibt runde und eckige Einsätze, wobei die eckigen praktischer sind, weil man sie für alle Pralinen verwenden kann, während in die runden Einsätze nur runde Pralinen passen. Eine große Auswahl bietet z. B. www.pralinenwerkzeug.de.

Eine ganz preisgünstige Variante sind **Schachteln von gekauften Süßigkeiten**. Die kosten nichts und müssen nur ein bisschen hergerichtet werden. Man kann sie mit Geschenkpapier bekleben oder mit Schleifen und Trockenblumen schmücken.



Pralinen – Luxus pur für die Sinne Tauchen Sie ein in die Welt der Schokoladenkunst! Jetzt müssen Sie nicht mehr sehnsüchtig die Auslagen der Pralinengeschäfte betrachten – Sie werden selbst zum Chocolatier! Hier finden Sie eine wunderbare Auswahl an Klassikern und neuen Kreationen: Wie wäre es mit dem **Ananas-Kokos-Traum** in Weiß, der **Teepraline** in Zartbitter oder dem **Aprikosenmarzipan** in Vollmilch? Oder darf's ein feines Konfekt sein, z. B. ein **Erdbeergeleewürfel**? Das notwendige **Know-how rund ums Pralinenmachen** bekommen Sie natürlich auch, außerdem Tipps für Deko und Verpackung.



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-0998-9

€ 7,99 [D]
€ 8,30 [A]



9 783833 809989

www.gu.de