

Pralinenclub[®]
MEIN SÜßES LEBEN

Pralinen & Konfekt

SELBST GEMACHT

südwest[°]



Inhalt

Sinnliches Vergnügen 4

Wissenswertes zu Kuvertüren und ihrer Handhabung, um feinste Pralinen fachgerecht selbst zu fertigen.

Pralinen & Wein 12

Erlesene Weine, auf die verwendeten Pralinenzutaten abgestimmt, ermöglichen neue Geschmackserlebnisse.

Pralinen & Alkoholika 30

Ausgewählte Spirituosen erweitern den Genusshorizont der Pralinen. Geschmacksnuancen werden akzentuiert.

Pralinen & Kaffee 46

Heiße Kaffeespezialitäten lassen Pralinen am Gaumen schmelzen und sorgen für geschmackliche Harmonie.

Rezeptregister 63

Impressum 64



*Sinnliches
Vergnügen*

Z

unächst gilt es, einem Geheimnis auf die Spur zu kommen. Welche Zutaten, Hilfsmittel und Techniken werden benötigt, um feinste Pralinen selbst zu machen? Wir zeigen Ihnen die richtigen Handgriffe, um aus Kuvertüre, Zucker, Nüssen & Co. Köstlichkeiten aller Art zu zaubern – schokoladig, cremig, zartschmelzend. Die feinen Köstlichkeiten werden meist von einem Mantel aus Schokolade umhüllt, bedeckt – ein Vorgang, der im Französischen »couvrir« genannt wird und damit schon die wichtigste Aufgabe der Kuvertüre aufzeigt.



Die Kunst der Pralinenherstellung

Der Schmelzpunkt der Schokolade liegt unterhalb unserer Körpertemperatur, bei gut 33 °C. Deshalb zergeht Schokolade mit zartem Schmelz, wenn wir sie in den Mund nehmen.

Schokolade reagiert stark auf Temperaturschwankungen, da sie neben anderen Kakaobestandteilen Kakaobutter enthält. Kakaobutter ist bei Raumtemperatur hart und verleiht der Schokolade die gewohnte Festigkeit. Erwärmt man Schokolade, dann verflüssigt sich die Kakaobutter. Je mehr Kakaobutter Schokolade enthält, desto dünnflüssiger und besser verarbeitbar ist sie. Deshalb greifen Chocolatiers immer zu »Kuvertüren« – speziellen Schokoladensorten, die einen höheren Anteil an Kakaobutter enthalten als die normalen Tafeln Schokolade – um ihre Kreationen zu umhüllen. Das französische Wort »couvrir« (abdecken) gibt damit auch die Hauptfunktion dieser besonderen Schokolade an. Allerdings ist sie sehr empfindlich, denn nur wenn sie innerhalb bestimmter Temperaturspannen verarbeitet wird, erhalten die fertigen Pralinen diesen makellosen, glänzenden Überzug, den wir an ihnen lieben.

Geräte und Hilfsmittel

Der richtige Umgang mit Kuvertüre erfordert eine solide Grundausstattung in der Küche: zum Schmelzen und Temperieren der Kuvertüre ein Wasserbad, ein Thermometer bzw. ein elektrisches Temperaturmessgerät und wenn gewünscht, einen Spachtel, eine Streichpalette und eine Marmorplatte. Zum Formen und Füllen Kapselrahmen, schmale Holzleisten, einen Spritzbeutel mit

Loch- bzw. Sterntüllen, kleine Papiertütchen und Backpapier. Zum Eintauchen, Absetzen und Dekorieren der Pralinen besondere Trempier- oder Pralinengabeln und ein Abtropfgitter. Eine saubere Arbeitsfläche, Messer, Löffel, Siebe, Teigroller, Schneebesen, Schüsseln usw. sollten selbstverständlich auch vorhanden sein.

Verschiedene Kuvertüresorten

Je höher der Anteil der Kakaomasse einer Kuvertüre ist, desto dunkler ist sie und desto herber ist ihr Geschmack. Zartbitterkuvertüre besteht aus 60 % Kakaomasse und 40 % Zucker – was auf der Verpackung mit 60/40 angegeben ist. Vollmilchkuvertüre ist heller, da sie weniger Kakao und dafür Milchpulver bzw. Sahne enthält. Weiße Kuvertüre ist im engeren Sinne keine richtige Schokolade, da sie außer der farblosen Kakaobutter keine weiteren Inhaltsstoffe der Kakaobohne enthält, sondern nur noch Milchpulver und Zucker. Im Fachhandel wird sie deshalb auch unter dem Namen »weiße Überzugsmasse« geführt.

Kuvertüre schmelzen

Um Kuvertüre verarbeiten zu können, muss sie zunächst verflüssigt, also geschmolzen werden. Um sie vor direkter Hitzeeinwirkung zu schützen, verwendet man dafür üblicherweise ein Wasserbad (siehe Foto S. 8). Zuerst wird die Kuvertüre auf einer Arbeitsfläche mit einem Messer zerkleinert. Dann gibt man sie in eine Schüssel, die auf einem mit etwas Wasser gefüllten Topf hängt, damit sie nicht den Boden des Topfes berührt. In diesem Wasserbad löst man die Kuvertüre unter sanftem Rühren auf. Wichtig ist, dass ihre Temperatur nie über 50 °C steigt. Besser ist es, die Temperatur nur bis 40 °C zu führen, denn vor allem Vollmilchkuvertüre und weiße Kuvertüre werden bei zu großer Hitze rau, da der Milchzucker karamellisiert.

In diesem Buch werden die Begriffe »dunkle Kuvertüre« und »Zartbitterkuvertüre« synonym verwendet ebenso wie »helle Kuvertüre« und »Vollmilchkuvertüre«.

Die Kuvertüre darf nicht mit Wasser in Berührung kommen, denn schon wenige Tropfen lassen sie dicker werden. Auch soll man sie nie schaumig rühren, denn sonst sehen die abgekühlten Pralinen matt und stumpf aus.

Kuvertüre ist richtig temperiert, wenn ein in sie eingetauchter Löffel beim Abkühlen einen seidigen Glanz erhält. Matte Streifen zeigen an, dass die Kuvertüre zu warm war.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, mit kalten Stückchen temperieren und die Pralinen damit überziehen.

Temperieren, um schönen Glanz zu erhalten

Wenn geschmolzene Kuvertüre ohne Temperieren verarbeitet wird, erstarrt die Masse nur sehr langsam, und es bildet sich eine »graue« Schicht auf der Oberfläche der fest gewordenen Kuvertüre. Beim Schmelzen setzen sich die schweren Kakaobestandteile inklusive Zucker ab, und die Kakaobutter schwimmt als flüssiges Öl obenauf. Beim Erstarren können sich die Komponenten nicht verbinden, und die transparente Kakaobutter bildet bei langem Stehenlassen einen gelblich-weißlichen Film, der auf dem dunklen Hintergrund der restlichen Kakaomasse wie Schimmel aussieht, ohne welcher zu sein. Um alle Bestandteile nach dem Schmelzen zu einem stabilen Gefüge wieder zu vereinen, muss man kleine Mengen Kuvertüre vorkristallisieren, damit diese Kristalle dann nach und nach die gesamte Kuvertüre wieder verfestigen. Je kleiner und gleichmäßiger die Kristalle in der flüssigen Kuvertüre sind, desto feiner und fester ist das Strukturgefüge der erstarrten Kuvertüre. Ohne Temperieren oder durch falsches Temperieren entstehen große Kristalle, die eine grobe, instabile Kuvertüre hervorbringen.



Richtig temperieren

Damit sich beim Abkühlen die richtigen Kristalle bilden, muss Kuvertüre temperiert werden. Doch die Temperaturspannen, in denen sie einwandfrei verarbeitet werden kann, sind klein. Zartbitterkuvertüre lässt sich am besten zwischen 30 und 33 °C, Vollmilchkuvertüre zwischen 30 und 32 °C sowie weiße Kuvertüre zwischen 28 und 30 °C verarbeiten. Unter diesen Werten kann die Kuvertüre so verdicken, dass sie sich nicht mehr gut verteilen lässt.

Temperieren nach der Tabliermethode

Chocolatiers bevorzugen die Tabliermethode, um die geschmolzene Kuvertüre auf die richtige Temperatur einzustellen. Dazu benötigt man eine kühle Arbeitsfläche, vorzugsweise aus Marmor. Etwa zwei Drittel der geschmolzenen Kuvertüre streicht man auf dem Marmor mit einem Spatel schnell hin und her und führt sie in der Mitte wieder zusammen. Sobald die Kuvertüre beginnt, durch Kristallbildung fest zu werden, streift man sie schnell in die Schüssel mit der restlichen warmen Kuvertüre und rührt sie unter. Falls die Verarbeitungstemperatur von 31 bis 32 °C bei Zartbitterkuvertüre und 30 bis 31 °C bei Vollmilchkuvertüre noch nicht erreicht ist, muss man wieder einen Teil der Kuvertüre tablieren. Zu kalte Kuvertüre muss man wieder schmelzen.

Temperieren nach der Impfmethode

Das Verfahren des Temperierens nach der Impfmethode ist für Anfänger zunächst einfacher, da man dabei einfach kalte Kuvertüre in die geschmolzene Kuvertüre einrührt. Zwei Drittel der gehackten Kuvertüre erwärmt man unter Rühren im Wasserbad auf maximal 50 °C. Dann nimmt man die Schüssel vom Wasserbad und gibt nach und nach die restliche, kalte Kuvertüre zu. Durch das Einrühren schmelzen die kalten Stücke, verteilen ihre Kristalle in der warmen Kuvertüre und kühlen diese auf 31 bis 32 °C ab.

Eine der beliebtesten Füllungen ist die Ganache, auch Canache oder Trüffelmasse genannt. Sie besteht aus Kuvertüre mit Sahne oder Butter. Die Ganache muss vor dem Abfüllen auf etwa 28 °C (= Gießtemperatur) abkühlen, damit die Kuvertüre-Hohlformen nicht schmelzen. Soll sie aufdressediert oder aufgestrichen werden, lässt man sie auf Raumtemperatur abkühlen.

Manche Füllungen reagieren sehr empfindlich auf Wärme, weshalb man sie nur in kleinen Mengen in den Spritzbeutel einfüllen soll. Sonst besteht die Gefahr, dass sich die Creme durch die eigene Handwärme verflüssigt.

Eine Pralinengabel ist von gutem Nutzen beim Überziehen der Pralinen. Ihre langen, dünnen Zinken lassen überschüssige Kuvertüre nach dem Eintauchen leichter abtropfen.

Hohlformen zum Füllen

Mit vorgefertigten Pralinenhohlformen lassen sich ganz prima feine Pralinen herstellen. Sie werden meist in sogenannten Blistern, flachen Kunststoffschalen, angeboten und sind in verschiedenen Formen erhältlich. Ob in Herz-, Kugel- oder Schalenform, am besten gibt man die vorgesehene Füllung in einen Spritzbeutel und füllt die Formen bis etwa 2 Millimeter unter den Rand aus. Die Füllung darf nicht zu heiß sein, damit die Hohlkugeln nicht schmelzen. Nach dem Füllen lässt man die Rohlinge je nach Rezept ein paar Stunden ruhen, damit die Oberflächen antrocknen können. Zum Schließen der Formen muss man erneut Kuvertüre temperieren und gibt dann je einen Tupfer auf die Öffnungen. Sobald auch diese Kuvertüre angetrocknet ist, kann man die Pralinen überziehen.

Pralinen überziehen

Um Pralinen zu überziehen, benötigt man eine beachtlich große Menge an temperierter Kuvertüre. Oft bleibt nach dem Überziehen über die Hälfte davon in der Schüssel zurück und kann für weitere Rezepte verwendet werden. Zum Überziehen setzt man je einen abgesteiften Rohling auf eine Pralinengabel und taucht ihn ganz in die Kuvertüre ein. Oder man drückt ihn von oben hinein und hebt ihn vorsichtig mit der Gabel von unten her wieder heraus. Zum Abtropfen setzt man die Praline vorsichtig auf ein Abtropfgitter.

Rechteckige Pralinen formen

Zum Formen von rechteckigen Pralinen bedient man sich schlichter Holzleisten, die man auf eine mit Backpapier oder Folie ausgelegte Arbeitsfläche parallel nebeneinander legt. Streichfähige oder ausrollbare Massen können dazwischen gut als Platte geformt werden, da die Höhe der Holzleisten beim Ausrollen eine Begrenzung darstellt.

Vorsicht beim Arbeiten mit Zucker

Achtung! Das Arbeiten mit flüssig geschmolzenem Zucker ist sehr, sehr gefährlich! Der Zucker brennt sich fürchterlich in die Haut ein. Und wenn man sich an der einen Hand verbrennt und dann mit der anderen Hand den Karamell abschlagen will, ist diese direkt mit verbrannt. Zucker verfügt über eine enorme Hitzespeicher- und Klebefähigkeit. Kinder haben in der Nähe auch nichts verloren.

Weitere Zutaten und Fachbegriffe

Die Fachsprache der Chocolatiers enthält manche Begriffe, die nicht jedermann geläufig sind. *Fondant* ist eine Glasurmasse aus Zucker, die man als Fertigprodukt in Pulverform kaufen kann und nach Packungsanleitung anrührt. Die weiße Grundmasse darf nicht über 37 °C erhitzt werden, da sie sonst ihren Glanz verliert. Sie kann durch Zugabe von Spirituosen aromatisiert werden. *Läuterzucker* entsteht, wenn man Zucker mit Wasser im Verhältnis 1:2 aufkocht und den Sirup einkochen lässt. Mit zunehmender Verdampfung des Wassers konzentriert er immer mehr. *Glukosesirup* ist ein aus Stärke gewonnener, eingedickter Saft, der hauptsächlich aus Glukose besteht.

Garniertütchen sind kleine Spritztüten aus Backpapier, die man sich selbst drehen kann. Dazu schneidet man ein Papierdreieck aus und – von der Mitte der Längsseite ausgehend – rollt es so ein, dass man eine geschlossene Spitze und eine weite Öffnung formt. Dann füllt man die Kuvertüre ein, faltet die Papierränder von außen nach innen zusammen und schneidet mit einer Schere die Spitze ganz knapp ab. Achtung, die Kuvertüre läuft sofort heraus, und man muss die Pralinen zum Garnieren unmittelbar daneben haben, um sie just in diesem Moment zu garnieren. *Dressieren* beschreibt einen Vorgang, bei dem man Füllungen, Cremes oder Massen mittels eines Spritzbeutels und entsprechender Loch- oder Sterntülle in eine gewünschte Form bringt.

Bei der Verarbeitung von Marzipanrohmasse kann man Gummihandschuhe tragen und etwas Puderzucker verwenden, um ein Ankleben auf Tisch und Händen zu vermeiden.

Soll die Kuvertüre zum Garnieren etwas dickflüssiger sein, gibt man 1 bis 2 Tropfen Wasser dazu, damit sie andickt.



*Pralinen
& Wein*



Nur gar nicht allzu langer Zeit wurde man von Freunden noch etwas schief angeschaut, wenn man edlen Wein nicht zu einem ausgeklügelten Menü, sondern zu Schokolade servierte. Käse? Ja. Schokolade? Geht doch nicht. Nach dem Genuss der ungewöhnlichen Kombination hellten sich die Gesichter dann aber schnell auf. Das passt ja wunderbar zusammen! Der kulinarische Horizont erweitert sich ungemein, wenn diese beiden lukullischen Welten vermählt werden. Mittlerweile gibt es immer mehr »vinophile Schokoholics«, die diesen außergewöhnlichen Genuss sehr zu schätzen wissen.



Preiselbeer-Pyramiden

Zutaten für 90 Stück

250 g Butter

200 g Preiselbeerkonfitüre,
passiert

50 ml Rotwein

1 g schwarzer Pfeffer, gemahlen

400 g Vollmilchkuvertüre
(32 % Kakao)

Außerdem:

1 kg Zartbitterkuvertüre
(50 % Kakao)

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

Haltbarkeit: 7 Tage

Zubereitung

1 Die Butter schaumig rühren und die Preiselbeerkonfitüre unterheben. Nach und nach Rotwein und Pfeffer unter die Masse rühren.

2 Die Vollmilchkuvertüre in kleine Stücke hacken und in einem Wasserbad unter Rühren schmelzen. Die warme Kuvertüre zur Buttercreme geben und unterrühren.

3 Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und pyramidenförmig auf Backpapier dressieren. Die Pyramiden über Nacht vollständig erstarren lassen.

4 Am nächsten Tag Zartbitterkuvertüre temperieren. Die Pralinenrohlinge mit Hilfe einer Pralinen gabel hineintauchen, leicht abklopfen und auf ein Abtropfgitter absetzen.



Getränketipp Für die besonderen Momente des Tages, wenn nach getaner Arbeit die Entspannung ansteht, munden diese Pralinen besonders gut zu einem Glas Blauer Frühburgunder, der Aromen von roten Beeren aufweist.



Weichkrokant

Zutaten für 40–50 Stück

110 g Zucker

10 g Glukosesirup

25 g Sahne

140 g Marzipanrohmasse

140 g Mandelgrieß

Außerdem:

150 g Vollmilchkuvertüre
(62 % Kakao)

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Ruhezeit: 12 Stunden

Haltbarkeit: 6 Monate

Zubereitung

1 Eine Pfanne erhitzen und den Boden nur knapp mit etwas Zucker austreuen. Warten, bis sich der Zucker verflüssigt. Nach und nach immer gerade so viel weiteren zugeben, dass der flüssige Zucker nicht verklumpt. Sobald dieser sich bräunlich färbt, mit einem Holzlöffel langsam rühren. Zucker auf 124 °C erhitzen. Den Glukosesirup zugeben und unter Rühren darin auflösen. Die Sahne langsam zugeben und alles auf 114 °C erhitzen.

2 Flüssigen Karamell mit der Marzipanrohmasse und dem Mandelgrieß in einer Küchenmaschine mit Knethaken mischen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Vorsicht, bei zu langem Kneten kann die Masse ausölen.

3 Die Masse auf ein Backpapier schütten, mit einem anderen abdecken und zu einer Platte von 1 bis 1,5 Zentimeter Dicke ausrollen. Über Nacht bei Raumtemperatur auskühlen lassen.

4 Am nächsten Tag die Blätterkrokantplatte in gut 2 x 2 Zentimeter große Stücke schneiden. Vollmilchkuvertüre temperieren und die Stücke damit überziehen.

ACHTUNG! Das Arbeiten mit flüssig geschmolzenem Zucker ist sehr gefährlich!



Getränkertipp *Der Genuss dieser edlen Weichkrokantpralinen findet seine Vollendung in der Begleitung eines roten Bordeaux. Im Gaumen vereinen sich die Aromen und hinterlassen ein angenehmes Gefühl.*

Winzerzauber

Zubereitung

1 Rotwein und Zucker aufkochen lassen. Die Bitterkuvertüre in Stücke hacken. Die Kuvertüre und die Butter unter ständigem Rühren in die Wein-Zucker-Lösung geben. Zum Schluss das Nelkenpulver unterrühren. Die Masse auf 28 °C erkalten lassen.

2 Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und in die Zartbitterkuvertüre-Hohlkugeln füllen. Pralinenrohlinge über Nacht kühl stellen.

3 Zartbitterkuvertüre temperieren, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Hohlkugeln mit je einem Tupfer verschließen. Bis zum Erstarren abkühlen lassen.

4 Vollmilchkuvertüre temperieren. Die Pralinen mit einer Pralinengabel in die temperierte Kuvertüre tauchen, leicht abklopfen und so auf einem Pralinengitter rollen, dass eine Igeloptik entsteht.



Getränketipp *Zu diesem Pralinenjuwel mit ganz dezenter herber Note ist man gut beraten, einen jungen fruchtigen Rotwein zu kredenzen.*

Zutaten für 100 Stück

300 ml Rotwein

100 g Zucker

550 g Bitterkuvertüre
(60 % Kakao)

125 g Butter

1 g Nelkenpulver

Außerdem:

100 Zartbitter-Hohlkugeln

400 g Zartbitterkuvertüre
(50 % Kakao)

750 g Vollmilchkuvertüre
(32 % Kakao)

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Ruhezeit: 12 Stunden

Haltbarkeit: 14 Tage



Schnittpraline Provence

Zubereitung

1 Rotwein und Rosmarin in einen Topf geben, zudecken und langsam auf 60 °C erwärmen. Den Sud 15 Minuten ziehen lassen. Die Lavendelblüten in ein Teesieb geben und mit dem gewürzten Rotwein übergießen.

2 Die Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Den Wein durch ein Sieb zur Kuvertüre gießen. Den Honig zugeben und alles vorsichtig zu einer glatten, sämigen Masse verrühren.

3 Ein Blech mit Backpapier auslegen und einen 1 Zentimeter hohen, 13 x 13 Zentimeter großen Metallrahmen auflegen. Die Füllung in den Rahmen gießen und über Nacht bei 15 °C auskühlen lassen.

4 Am nächsten Tag den Rahmen entfernen, die Pralinenplatte auf Backpapier stürzen und in 2 x 2,5 Zentimeter große Stücke schneiden.

5 Bitterkuvertüre temperieren und die Pralinenkörper damit überziehen. Nach Wunsch mit getrockneten Lavendelblüten garnieren.



Getränketipp *Zu diesen laktosefreien Pralinen mit kräftigem Rotweinaroma, die vor allem Freunde von Bitterkuvertüren ansprechen, passt ein trockener Rotwein. Etwa ein spanischer »La Bandina«, der auch als Zutat für die Pralinen die Aromen von Rosmarin und Lavendel zur Entfaltung bringt. Doch auch zu einem schönen Port oder einem heißen Espresso munden sie wunderbar.*

Für 100 Stück

375 ml trockener Rotwein

1 Zweig Rosmarin

4 g getrocknete Lavendelblüten

450 g Edelbitterkuvertüre
(60 % Kakao)

100 g Lavendelhonig

Außerdem:

450 g Bitterkuvertüre
(mind. 60 % Kakao)

getrocknete Lavendelblüten

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Ruhezeit: 24 Stunden

Haltbarkeit: 20 Tage

Honig-Sternanis-Trüffel

Zutaten für 80–90 Stück

- 100 g Sahne
- 150 g fester, kristalliner Honig
- 1/2 Vanilleschote
- 1 gehäufte EL Sternanis, gemahlen
- 1 gestrichener TL Zimtpulver
- frisch geriebene Muskatnuss
- 350 g weiße Kuvertüre
- 200 g Butter
- Außerdem:**
- 400 g Bitterkuvertüre
- Kakaopulver

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Ruhezeit: 24 Stunden

Haltbarkeit: 2–3 Wochen

Zubereitung

1 Die Sahne kurz aufkochen, von der Kochstelle nehmen und den Honig darin auflösen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit Sternanis, Zimt und einem Hauch frisch geriebener Muskatnuss unter die Sahne rühren.

2 Die weiße Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen. Die Kuvertüre unter die Sahne rühren. Die Butter in einer Mikrowelle bei geringer Wattzahl pomadig auflösen und in die Masse einrühren. Die Füllung im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, abgedeckt abkühlen lassen.

3 Die kalte Masse mit einem Schneebesen leicht schaumig rühren, bis sie eine helle Färbung annimmt. Wichtig ist, dass keine Stücke zurückbleiben. Die Ganache in einen Spritzbeutel mit 8-Millimeter-Lochtülle füllen und etwa 3 Zentimeter lange Röllchen auf eine mit Backpapier ausgelegte Unterlage dressieren. Die Rohlinge mehrere Stunden kalt und trocken absteifen lassen.

4 Bitterkuvertüre temperieren. Die Pralinenkörper in die Kuvertüre eintauchen und auf ein mit Kakaopulver bedecktes Blech ablegen. Sobald die Kuvertüre anzieht, die Pralinen mit einer Gabel durch das Kakaopulver rollen.



Getränkertipp Gegensätze ziehen sich an. Schwarz und weiß, süß und bitter. Die cremig-weiße Füllung mit Sternanis und Honig, mild würzig und zart, bildet einen wundervollen Kontrast zu der schwarzen Umhüllung aus Bitterkuvertüre und Kakaopulver. Dazu mundet ein trockener Rotwein, gerne ein Rioja.





Edelherbe Chili-Pralinen

Zubereitung

1 Edelbitterkuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne mit dem Chilipulver würzen und zum Kochen bringen. Über die Kuvertüre gießen und die Masse ein wenig ruhen lassen. Mit einem Kochlöffel (kein Schneebesen) so lange von innen nach außen rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Masse abkühlen lassen.

2 Die abgekühlte Pralinenmasse auf eine mit Backpapier ausgelegte Unterlage etwa 1 Zentimeter dick aufstreichen und an einem kühlen Ort in etwa 8 Stunden erstarren lassen.

3 Edelbitterkuvertüre temperieren, die Oberfläche der Pralinenplatte damit dünn bestreichen und fest werden lassen. Die Platte wenden und in etwa 2,5 x 2,5 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Pralinen ganz mit Edelbitterkuvertüre überziehen und mit Chilibröseln garnieren.

Zutaten für 60 Stück

300 g Edelbitterkuvertüre

300 g Sahne

10 g Chilipulver

Außerdem:

500 g Edelbitterkuvertüre

gestoßene Chilischoten

Zubereitungszeit: 1–2 Stunden

Ruhezeit: 8–12 Stunden

Haltbarkeit: 14 Tage



Getränketipp Für Liebhaber feuriger Genüsse sind diese Chilipralinen ein willkommener Gaumenkitzel, der perfekt zu einem trockenen Rotwein passt.



Pralinenclub GmbH

Pralinen & Konfekt selbst gemacht

Gebundenes Buch, Pappband, 64 Seiten, 20,3 x 20,3 cm

ISBN: 978-3-517-08640-8

Südwest

Erscheinungstermin: September 2010

Neues aus dem Pralinenhimmel

Nach dem Bestseller "Feinste Pralinen selbst gemacht" bringt Südwest zusammen mit dem Pralinenclub® und den besten Chocolatiers der Republik ein weiteres, edles Pralinen-Set. Es enthält ein Rezeptbuch für lauter neue kleine Kreationen sowie zwei hochwertige Gabeln, die für die Herstellung der Pralinés unerlässlich sind.

 [Der Titel im Katalog](#)