

REZEPT: PRALINEN

1. Himbeer-Chili-Pralinen

Rezeptur:

Für 21 Stk.:

Himbeerfüllung:

Mengenangaben	Zutaten
70 g	Himbeerpüree
1,2 g	Blattgelatine

Chiliganache:

Mengenangaben	Zutaten
100 g	Vollmilchkuvertüre
66 g	Sahne
0,7 g	Chilipulver

Sonstige Zutaten:

Mengenangaben	Zutaten
250 g	Weißer Kuvertüre

Herstellung:

- Himbeergelee:
 - Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.
 - Passiertes Himbeerpüree erwärmen und die Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen.
- Chiliganache:
 - Sahne mit Chilipulver kurz aufkochen und von der Kochplatte nehmen.
 - Die gehackte Kuvertüre dazugeben, darin schmelzen und alles verrühren, bis es sich verbunden hat, abkühlen lassen.
- Hohlkörper:

- Weiße Kuvertüre temperieren (s. Beitrag: ‚Kuvertüre temperieren – warum und wie‘), in die polierte Hohlkörperform füllen, mehrfach aufklopfen und umdrehen, sodass die Kuvertüre abläuft.
- Kuvertüre anziehen lassen bis sie fest aber noch schneidbar ist und die überschüssige Kuvertüre abstreifen.
- Hohlkörperform umdrehen, auf ein Gitter legen und die Kuvertüre vollständig anziehen lassen.
- Zuerst das Himbeergelee in die Hohlkörper füllen und dann die Ganache (Nicht bis zur Kante füllen).
- Die Pralinen mit temperierter, weißer Kuvertüre deckeln und aus der Form holen.

2. Kaffee-Ingwer-Pralinen

Rezeptur:

Für ca. 20 Stk.

Mengenangaben	Zutaten
75 g	Dunkle Kuvertüre
75 g	Vollmilchkuvertüre
6 g	Geriebener Ingwer
1 TL	Instantkaffeepulver
25 g	Sahne
25 g	Espresso
250 g	Dunkle Kuvertüre
Ca. 25 Stk.	Mokkabohnen

Herstellung:

- Kaffeeschnittganache:
 - Sahne, Espresso, Instantkaffeepulver und geriebenen Ingwer kurz aufkochen und von der Kochplatte nehmen.
 - Die gehackte Kuvertüre dazugeben, in der heißen Sahnemischung schmelzen und verrühren bis es sich verbunden hat.
 - Die Ganache in einen Rahmen (ca. 8 x 16 cm) füllen und kaltstellen (Die Ganache sollte ca. 1,3 cm dick eingefüllt sein).
- Ist die Ganache schnittfest, den Rahmen entfernen und mit temperierter dunkler Kuvertüre fußen (auf einer Seite bestreichen).
- Ca. 20 trapezförmige Pralinenkörper schneiden.
- Diese mit temperierter, dunkler Kuvertüre überziehen und mit einer Mokkabohne dekorieren.



3. Schnittpralinensorte

Rezeptur:

Für ca. 20 Stk.

Mengenangaben	Zutaten
100 g	Marzipanrohmasse
55 g	Puderzucker
60 g	Gehacktes Orangeat
15 g	Cointreau
250 g	Dunkle Kuvertüre
Ca. 21	Kandierte Orangenecken

Herstellung:

- Orangenmarzipan:
 - Marzipanrohmasse, Puderzucker, gehacktes Orangeat und Cointreau verkneten.
- Das Marzipan 1,3 cm dick ausrollen und mit dunkler, temperierter Kuvertüre fußen.
- Ca. 20 Pralinenkörper der Größe 1,5 x 3 x 1,3 daraus schneiden.
- Mit temperierter Kuvertüre überziehen und mit kandierter Orangen dekorieren.