

Pralinen selbst gemacht

Pralinen sind eine besondere Form des Schokoladengenusses – und sie lassen sich mit überschaubarem Aufwand auch selbst herstellen: Neben den Zutaten benötigen Sie nur Pralinenformen aus Kunststoff, einen kleinen Spachtel, ein Thermometer und etwas Kreativität.

Nur mit qualitativ hochwertigen und frischen Zutaten entsteht ein gutes Endprodukt. Kaufen Sie deshalb eine hochwertige Kuvertüre, idealerweise in Callet-Form (kleine runde Chips). Mahlen oder mörsern Sie Zutaten zum Aromatisieren wie Nüsse, Kräuter und Gewürze erst kurz vor dem Einsatz.

So entsteht eine Formpraline

Als erstes polieren Sie die Vertiefungen der Form, damit die fertigen Pralinen später schön glänzen. Für Farbeffekte können Sie die Vertiefungen bemalen oder besprühen. Dafür verrühren Sie fettlösliche Lebensmittelfarbe mit geschmolzener Kakaobutter.

Sobald die Farbe getrocknet ist, gießen Sie die Mulden mit temperierter Kuvertüre aus und entfernen überflüssige Schokolade einem Spachtel.

Rütteln Sie dann die Form leicht auf der Arbeitsfläche, um Lufteinschlüsse zu vermeiden. Nach ca. 30 Sekunden drehen Sie die Form mit Schwung um, damit überflüssige Kuvertüre abfließen kann. Legen Sie die Form nun kurz „kopfüber“ auf einem Gitter ab.

Sobald die in der Form verbliebene Schokolade etwas kristallisiert ist, ziehen Sie die überstehende Schokolade nochmals mit einem Spachtel ab und stellen Sie die Form anschließend etwa eine Stunde kühl. Nun haben Sie eine ca. 1 mm dicke Schokoladenhülle für jede Praline.

Füllen Sie die Pralinschalen bis etwa 2 mm unter dem Rand mit Ganache. Achtung – die Ganache darf nicht zu heiß sein, sonst schmilzt die Pralinenoberschale. Nun müssen die halbfertigen Pralinen aushärten, am besten über Nacht.

Die ausgehärteten Pralinen verschließen Sie mit wieder temperierter Kuvertüre. Befüllen Sie dazu die verbliebenen 2 mm der Form mit Kuvertüre und ziehen Sie wieder die überschüssige Schokolade mit einem Spachtel ab. Jetzt benötigen die Pralinen nochmals etwa eine Stunde an einem kühlen Ort.

Zum Ausformen drehen Sie die Pralinenform mit etwas Schwung über einem Tuch auf der Arbeitsfläche. Im Normalfall lösen sich jetzt die Pralinen ohne Probleme aus den Vertiefungen, ansonsten können Sie etwas nachhelfen, indem Sie die Form leicht auf die Arbeitsfläche schlagen.

Kuvertüre richtig temperieren

Am einfachsten lässt sich Kuvertüre mit der sogenannten Impfmethode temperieren: Erwärmen Sie zwei Drittel der Kuvertüre auf ca. 45 Grad. Rühren Sie dann das übrige – noch feste – Drittel ein; diesen Vorgang nennt man Impfen. Durch das Einrühren wird die

Kuvertüre auf ca. 28 Grad heruntergekühlt. Im letzten Arbeitsschritt vor der Verarbeitung wird die Kuvertüre wieder langsam auf 32 Grad erwärmt. Beim Temperieren darf kein Wasser oder Dampf in die Kuvertüre gelangen, da die Schokolade sonst klumpt.

Pralinen selbst gemacht

Tonkabohne-Praline

Ganache-Zutaten

- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 60 g Sahne
- 1 kleine Tonkabohne (65 % Kakaoanteil)
- 7 g weiche Butter

So geht es:

1. Sahne aufkochen; auf ca. 65 Grad abkühlen lassen.
2. Kuvertüre schmelzen (max. auf 45 Grad erwärmen).
3. Tonkabohne fein reiben und zur Sahne geben.
4. Aromatisierte Sahne zur Kuvertüre geben und unterrühren bis eine gleichmäßige, homogene Masse entsteht, dabei darauf achten, möglichst wenig Luft unterzurühren.
5. Butter hinzufügen und nochmals unterrühren.
6. Anschließend kann die Ganache weiterverarbeitet werden, z. B. in die selbst hergestellten Formpralinenkörper gefüllt werden. Die Ganache sollte hierzu eine Temperatur von ca. 28–30 Grad haben.

Himbeer-Praline

Himbeermark-Zutaten

- 20 g Zucker
- 20 ml Wasser
- 150 g Himbeeren
- 1 Spritzer Zitronensaft

Ganache-Zutaten

- 90 g Zartbitterkuvertüre
- 60 g Himbeermark
- 12 g Honig
- 12 g weiche Butter

So geht es:

1. Zucker und Wasser kurz aufkochen.
2. Zitronensaft und 150 g Himbeeren zugeben, Himbeeren etwas zerdrücken und kurz mitköcheln.
3. Vom Herd nehmen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

4. 60 g Himbeermark abmessen und bereitstellen.
5. Zartbitterkuvertüre schmelzen (max. auf 45 Grad erwärmen).
6. Warmes Himbeermark und Honig zur Kuvertüre geben und unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht, dabei darauf achten, möglichst wenig Luft unterzurühren.
7. Butter hinzufügen und unterrühren.
8. Wenn die Temperatur der Emulsion bei ca. 28–30 Grad ist, kann die Ganache wie gewünscht weiterverarbeitet werden, z. B. in die selbst hergestellten Formpralinenkörper gefüllt werden.

Pralinenfüllung mit rosa Pfeffer-Aroma

Ganache-Zutaten

- 85 g Zartbitterkuvertüre
- 55 g Sahne
- 4–5 g rosa Pfefferkörner (65 % Kakaoanteil)
- 12 g Honig
- 10 g weiche Butter

So geht es:

1. Sahne aufkochen und vom Herd nehmen.
2. Rosa Pfefferkörner etwas andrücken und zur Sahne geben; mit Klarsichtfolie abdecken und für ca. 1 Stunde ziehen lassen.
3. Anschließend Sahne nochmals kurz aufkochen und Pfefferkörner absieben.
4. Honig zugeben und einrühren.
5. Kuvertüre schmelzen (max. auf 45 Grad erwärmen).
6. Aromatisierte Sahne zur Kuvertüre geben und emulgieren, dabei langsam rühren, damit keine Luft in die Ganache kommt. Zum Schluss noch vorsichtig die Butter unterrühren.
7. Wenn die Temperatur der Emulsion bei ca. 28–30 Grad ist, kann die Ganache wie gewünscht weiterverarbeitet werden, z. B. in die selbst hergestellten Formpralinenkörper gefüllt werden.