

KERSTIN SPEHR | PETRA CASPAREK

Pralinen selbst gemacht

Einfache Rezepte für Trüffel, Konfekt & Co.

G|U

004 SERVICE

- | | |
|--|---|
| 005 <i>Pralinenherstellung zu Hause</i> | 019 <i>Gegossene Pralinen in Formen herstellen II</i> |
| 007 <i>Schokoladenwissen</i> | 021 <i>Pralinen überziehen und verzieren</i> |
| 009 <i>Nützliche Küchenhelfer</i> | 023 <i>Füllungen für Pralinen</i> |
| 011 <i>Warenkunde Pralinenzutaten</i> | 025 <i>Pannen in der Pralinenküche</i> |
| 013 <i>Umgang mit Kuvertüre I</i> | 120 <i>Glossar</i> |
| 015 <i>Umgang mit Kuvertüre II</i> | 122 <i>Register</i> |
| 017 <i>Gegossene Pralinen in Formen herstellen I</i> | 125 <i>Bezugsadressen</i> |
| | 128 <i>Impressum</i> |



027 ECHTE TRÜFFEL

- | | |
|--|---------------------------|
| 028 Sahniger Schmelz
Grundrezept Sahnetrüffel | 034 Fein aromatisiert |
| 032 Mit Knusperhülle | 036 Mit exotischer Frucht |
| | 038 Edel gewürzt |

043 SCHNITTPRALINEN

- | | |
|--|-----------------------|
| 044 Himmlischer Genuss
Grundrezept Rahmwürfel | 054 Würzig-pikant |
| 048 Mit zwei Schichten | 056 Extravagant |
| 052 Schön fruchtig | 060 Süße Doppeldecker |
| | 064 Mit Fruchtgelee |

067 GEGOSSENE PRALINEN

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 069 Echter Hingucker | 085 Schnell gemacht |
| 071 Mit Zimt und Rose | 087 Früchte zum Naschen |
| 073 Festlich garniert | 089 Mit fertigen Hohlkörpern |
| 075 Mit feinen Likören | 091 Mit betörendem Aroma |
| 077 Raffiniert | 093 Grüße vom Osterhasen |
| 083 Mit Honig und Wein | |

095 SCHNELLE PRALINEN UND SCHOKOLADEN-KONFEKT

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 097 Leckerer Knabberspaß | 101 Mit Frucht und Schokolade |
| 099 Knackiger Nuss-Genuss | 103 Zarte Blüten und Blätter |

105 KONFEKT UND CO.

- | | |
|---|----------------------------------|
| 107 Mandeln in Bestform
Grundrezept Marzipan | 115 Nenn es nicht Bonbon! |
| 111 Frucht fast pur | 117 Knusprig und leicht |
| 113 Herzkirschen für die Liebsten | 119 Feine Weihnachtsüberraschung |





Grundrezept Sahnetrüffel

Klassiker | Zubereitung: ca. 50 Min. | Fest werden lassen: ca. 8 Std.

Für ca. 35 Stück

Für die Trüffel:

100 g Vollmilchkuvertüre
125 g Zartbitterkuvertüre (60 %)
120 g Sahne
100 g weiche Butter

Für die Hülle:

400 g Zartbitterkuvertüre
200 g Puderzucker

Außerdem:

Spritzbeutel mit
12-mm-Lochtülle
Thermometer

- 1 Beide Kuvertüren hacken. Die Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüren dazugeben und unter Rühren schmelzen. Die Masse in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem kühlen Ort (aber nicht im Kühlschrank) mind. 6 Std. fest werden lassen.
- 2 Die Butter in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Die fest gewordene Trüffelmasse mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Die Butter nach und nach unterschlagen.
- 3 Die fertige Sahnetrüffelmasse in einen Spritzbeutel füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Trüffelmasse in 35 ca. 2,5 cm großen Tupfen nebeneinander auf das Backpapier setzen (**Bild 1**). An einem kühlen Ort mind. 2 Std. fest werden lassen.
- 4 Für die Hülle die Zartbitterkuvertüre hacken, auf dem Wasserbad schmelzen und temperieren (siehe Seite 12–15). Die Spitzen der Trüffelkugeln mit einer feuchten Fingerspitze vorsichtig flach drücken (**Bild 2**). Reichlich Puderzucker in einen tiefen Teller sieben.
- 5 Portionsweise etwas Kuvertüre in eine Handfläche geben. Die Trüffelkugeln darin wenden, sodass sie rundherum mit Zartbitterkuvertüre überzogen sind (**Bild 3**). Dann sofort in den Puderzucker legen und vorsichtig mit den Fingern darin wälzen. Auf Backpapier setzen und fest werden lassen.

Clever variieren

Die Trüffelmasse lässt sich mit verschiedenen Spirituosen aromatisieren, etwa mit **Whisky, Kirschwasser, Amaretto oder Mirabellegeist**. Dann jedoch weniger Sahne verwenden: nur 70 g Sahne aufkochen und die Kuvertüre darin schmelzen. Die Masse abkühlen lassen, dann erst 50 g von der ausgewählten Spirituose unterrühren.



Kardamom-Honig-Würfel

fein gewürzt | Zubereitung: ca. 1 Std. 30 Min. | Fest werden lassen: mind. 12 Std.

Für ca. 48 Stück

Für die Honigschicht:

200 g Vollmilchkuvertüre

40 g Sahne

40 g Honig

10 g weiche Butter

Für die Kardamomschicht:

200 g weiße Kuvertüre

70 g Sahne

1 TL gemahlener Kardamom

25 g weiche Butter

Für die Hülle:

500 g Vollmilchkuvertüre

Zum Verzieren:

silberfarbendes Glanzpulver
(Spezialversand)

Außerdem:

Rahmen von 15 × 21 cm

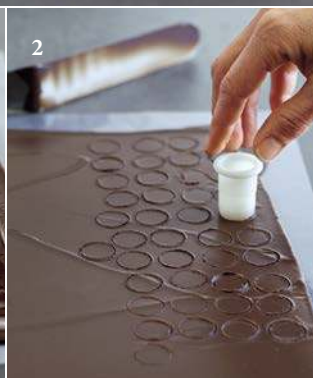
Winkelpalette

Pralinengabel

kleiner Papierspritzbeutel

kleiner Pinsel (Zeichenbedarf)

- 1 Für die Honigschicht die Vollmilchkuvertüre hacken. Die Sahne mit dem Honig aufkochen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüre in die Sahne geben und rühren, bis eine glänzende, homogene Masse entstanden ist. Dann die Butter unterrühren. Den Rahmen auf Backpapier setzen. Die Ganache halbhoch einfüllen, glatt streichen und mit Folie abgedeckt 30 Min. anziehen lassen.
- 2 Für die Kardamomschicht die weiße Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, Kardamom einrühren, vom Herd nehmen. Die Kuvertüre darin schmelzen, bis die Mischung glänzend und homogen ist, dann die Butter unterrühren. Die Kardamomschicht auf der Honigschicht verteilen und glatt streichen. Mit Folie abgedeckt an einem kühlen Ort mind. 12 Std. fest werden lassen.
- 3 Den Rahmen rundum mit dem Messer von der Pralinenmasse lösen. Die Masse in 49 Würfel schneiden. Zum Überziehen die Vollmilchkuvertüre hacken, schmelzen und temperieren (siehe Seite 12–15).
- 4 Jede Praline mit der Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen, überschüssige Kuvertüre ablaufen lassen. Die Pralinen am Schüsselrand abstreifen, auf Backpapier setzen und die Kuvertüre anziehen lassen.
- 5 Ein wenig von der übrigen temperierten Kuvertüre in einen kleinen Papierspritzbeutel füllen, vorsichtig eine kleine Spitze abschneiden und die Pralinen mit dünnen Kuvertürefäden verzieren. Kuvertüre fest werden lassen, dann mit dem Pinsel wenig silberfarbendes Glanzpulver auftragen.



Ingwerspitzen

mit feiner Schärfe | Zubereitung: ca. 1 Std. 30 Min. | Fest werden lassen: mind. 8 Std.

Für ca. 60 Stück

Für die Pralinen:

150 g in Sirup eingelegter
Ingwer (Asienladen)
200 g Zartbitterkuvertüre (60 %)
100 g Sahne

Für die Hülle:

100 g Zartbitterkuvertüre
für die Böden und zum
Verzieren
500 g weiße Kuvertüre

Außerdem:

1 großer Gefrierbeutel
Winkelpalette
Ausstecher mit
2,5 cm Durchmesser
Spritzbeutel mit
12-mm-Lochtülle
Pralinengabel
kleiner Papierspritzbeutel

Clever selber machen

Für **eingelegten Ingwer 100 ml Wasser mit 120 g Zucker** aufkochen. **80 g Ingwer** schälen und in haselnussgroße Stücke schneiden. Mit **1/2 ausgekratzten Vanilleschote** in die Zuckerlösung geben. Bei schwacher Hitze 45 Min. kochen, kochend heiß in ein Glas füllen, verschließen.

- 1 Den Ingwer auf Küchenpapier abtropfen lassen und sehr fein hacken. Die Kuvertüre hacken. Die Sahne in einen Topf geben, aufkochen, den Topf vom Herd nehmen.
- 2 Die Kuvertüre in die Sahne geben und unter Rühren schmelzen. Den Ingwer unterrühren. Die Masse in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und an einem kühlen Ort mind. 6 Std. fest werden lassen.
- 3 Einen großen Gefrierbeutel aufschneiden und ausbreiten. Die Zartbitterkuvertüre schmelzen und mithilfe der Winkelpalette auf dem Gefrierbeutel 1–2 mm dünn aufstreichen (**Bild 1**).
- 4 Sobald die Kuvertüre leicht anzieht, 60 Kreise von ca. 2,5 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen (**Bild 2**). Die Kuvertürekreise in 7–10 Min. vollkommen fest werden lassen.
- 5 Die Kuvertüre-Ingwer-Masse mit dem Handrührgerät zu einer Creme aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Auf jedes Kuvertüreblättchen eine Portion der Masse setzen, sodass Spitzen entstehen (**Bild 3**). An einem kühlen Ort ca. 2 Std. fest werden lassen.
- 6 Zum Überziehen die weiße Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren (siehe Seite 12–15). Jede Praline in die Kuvertüre tauchen, Kuvertüre ablaufen lassen, die Praline am Schüsselrand abstreifen und zum Festwerden auf Backpapier setzen (**großes Bild**). Zum Schluss die Spitzen der Pralinen mit je einem Tüpfchen temperierter Zartbitterkuvertüre aus dem Papierspritzbeutel verzieren.



Nugatropfen mit Sesam

gut variierbar | Zubereitung: ca. 50 Min. | Fest werden lassen: mind. 5 Std.

Für 28 Stück

Für die Hohlkörper:

300 g Zartbitterkuvertüre (60 %)

Für die Füllung:

15 g helle Sesamsamen
250 g helles Mandelnugat
(Spezialversand)

Zum Verzieren:

etwas Blattsilber

Außerdem:

Pralinenform für 28 tropfen-
förmige Pralinen
Einmalspritzbeutel
Thermometer
Winkelpalette
Spachtel
Papierspritzbeutel

Clever variieren

Für eine fruchtige **Nugatfüllung** anstelle des Sesams etwa 20 g sehr fein gehackte kandierte Orangenschalen unter die weiche Nugatmasse rühren.

- 1 Die Pralinenform gründlich säubern. Die Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen und temperieren (siehe Seite 12–15). Mulden damit ausgießen und überschüssige Kuvertüre herausgießen. Die Kuvertüre in den Mulden ca. 2 Std. fest werden lassen.
- 2 Für die Füllung den Sesam in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
- 3 Die Hälfte des Mandelnugats in Stücke schneiden und bei mittlerer Hitze auf dem Wasserbad schmelzen. Vorsicht! Das Nugat darf nicht über 35° heiß werden, sonst lässt es sich nicht mehr verarbeiten! Restliches Nugat in kleine Stücke schneiden und in das warme Nugat rühren, bis alles geschmolzen ist. Dann den Sesam unterrühren und die Mischung abkühlen lassen.
- 4 Die Nugatmasse mithilfe des Spritzbeutels (kleine Spitze abschneiden) in die Mulden füllen und ca. 2 Std. fest werden lassen. Vom Hohlkörpergießen übrig gebliebene Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Pralinen damit verschließen, ca. 1 Std. fest werden lassen, dann vorsichtig aus den Mulden klopfen.
- 5 Etwas temperierte Kuvertüre in einen Papierspritzbeutel füllen, Spitze abschneiden. Auf jede Praline einen Tupfen Kuvertüre setzen und 1 Stück Blattsilber damit festkleben.

Für **Nugatpralinen mit karamellisierten Mandeln** anstelle des Sesams in der Nugatmasse in jede Nugatpraline 1 karamellisierte Mandel geben. Dafür **100 g Zucker** mit **100 g Wasser** aufkochen. **300 g geschälte ganze Mandeln** dazugeben und kochen, bis der Zucker krümelig wird und karamellisiert. Einige Tropfen **Walnussöl** unterrühren, Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech schütten und voneinander trennen. Etwas Nugat in die Mulden füllen, 1 Mandel hineingeben und wieder Nugat daraufgeben.

Pralinen selbst gemacht



Kleines Glück, das man essen kann. Über 70 unwiderstehliche Rezepte für Pralinen, Trüffel und Konfekt lassen unsere Schokoladenherzen höherschlagen. Edle Safrantrüffel, feine Marillen-Mohn-Pralinen und kandierte Rosenblätter sind perfekte kleine Geschenke, die selbst gemacht einfach noch besser schmecken. Legen Sie los und verwandeln Sie Ihre Küche in eine Pralinenwerkstatt!

Einfach clever und gleich zu Beginn:

Grundrezepte, Schritt für Schritt erklärt, alles Wissenswerte zum richtigen Umgang mit Kuvertüre und das notwendige Know-how rund ums Pralinenmachen.

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-2710-5



9 783833 827105



PEFC
SINCE 1982

€ 12,99 [D]
€ 13,40 [A]

www.gu.de

G|U