

KERSTIN SPEHR | PETRA CASPAREK

PRALINEN & KONFEKT

Immer eine Sünde wert

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

KERSTIN SPEHR | PETRA CASPAREK

PRALINEN & KONFEKT

Immer eine Sünde wert

KÜCHENRATGEBER



GU



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein
Smartphone und eine
Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



PRALINEN – EINE LEIDENSCHAFT

Außen herbes Kakaopulver, darunter eine knackige Kuvertüreschicht und innen eine duftige, schokoladige Ganache! Unwiderstehlich! Umso besser, dass es gar nicht schwer ist, feine Pralinen selbst zu machen. Gerade Trüffel gelingen auch Anfängern und bringen schnelle Erfolgserlebnisse. Klar, Übung macht den Meister, aber der Weg zur Meisterschaft ist selten so süß und köstlich! Denn auch wenn die ersten Pralinen optisch nicht perfekt werden, sind sie geschmacklich garantiert vom Feinsten.

Was macht die Pralinenherstellung eigentlich so besonders? Man arbeitet mit den Händen, kann Aromen und Texturen kreativ kombinieren, die Ergebnisse

wunderschön verzieren und nicht zuletzt: sich und anderen eine große Freude bereiten. Und das alles immer mit dem Duft edler Kuvertüre in der Nase. Also ran ans Werk! Mit etwas Zeit, besten Zutaten und unseren Rezepten stecken Sie schon mittendrin in der Welt der Pralinenkunst. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Pralinenmachen!

Kerstin Selw

Petra Asperch



NUR BESTE ZUTATEN

Kuvertüre, so gut, dass man sie am liebsten gleich pur vernaschen möchte; dazu Nüsse, Kräuter und Früchte – gekonnt zusammengebracht, werden daraus köstliche Pralinen.

KUVERTÜRE - DAS A UND O FEINER PRALINEN

Kuvertüre spielt die Hauptrolle bei der Pralinenherstellung: Sie ist die Basis der meisten Füllungen und umhüllt die Pralinen. Kuvertüre wird aus Kakaobohnen hergestellt, die in bis zu 30 cm langen Früchten an Kakaobäumen wachsen. Ihre Anbaugelände liegen zumeist rund um den Äquator, wo sie unter dem Schatten höher wachsender Bananenstauden oder Mangobäume gedeihen. Es müssen unvorstellbar viele sein, wenn man bedenkt, dass in einer einzigen Tafel Edelschokolade die Bohnen einer ganzen Kakaofrucht stecken können! Bis zu 50 Kakaobohnen wachsen in einer Kakaofrucht. Die Samen bestehen zu 54 % aus Kakaobutter, den Rest machen Eiweiße, Cellulose, Geschmacksstoffe, Theobromin, Koffein und andere Substanzen aus. Die Kakaobohnen werden nach der Ernte in mühsamer Handarbeit aus den Früchten gelöst, dann fermentiert und getrocknet. Nach dem Verschiffen in die schokoladeproduzierenden Länder übernehmen Maschinen die Arbeit. Die Kakaobohnen werden geröstet, vermahlen, mit

Zucker, Lezithin und für Vollmilchschokolade mit Milchpulver und eventuell Aromen versetzt. In einem aufwendigen Verfahren walzen, conchieren und temperieren die Maschinen dann die Schokoladenmasse, um sie schließlich in Form zu gießen.

KUVERTÜRESORTEN

Vier Kakao-Grundsorten spielen eine Rolle bei der Schokoladen- und Kuvertüre-Herstellung: Die Konsumkakao-Sorte »Forestera« mit einem Anteil von 85 % beherrscht den Weltmarkt, sie landet größtenteils in preiswerter Schokolade und Kuvertüre. Ihre Kakaobutter wird außerdem in der Kosmetikindustrie eingesetzt. Edelkakao-Sorten, wie beispielsweise »Criollo«, »Trinitario« oder »Criollo nacional« spielen mit 15 % Marktanteil eine ziemlich bescheidene Rolle in der Schokoladenindustrie. Bei Chocolatiers (und bei uns!) sind sie dafür umso beliebter, denn die hohe Qualität der Kuvertüre setzt sich natürlich in der Qualität der Praline fort.

WARUM KUVERTÜRE UND NICHT SCHOKOLADE?

Kuvertüre enthält mehr Kakaobutter als Schokolade, deshalb schmilzt sie besser und wird schön dünnflüssig. Dunkle, Vollmilch- und weiße Kuvertüre unterscheiden sich nach dem Kakaoanteil, er reicht von 28 – 36 % bei weißer und von 50 – 85 % bei dunkler Kuvertüre. Anfängern empfehlen wir, mit qualitativ hochwertigen, aber nicht unbedingt den edelsten Kuvertüren einzusteigen und sich nach und nach genüsslich durch die breite Palette der Kuvertüresorten hindurch zu probieren. Im Schokoladen-Fachgeschäft oder über das Internet bekommt man eine große Auswahl.

FÜR DEN RICHTIGEN SCHMELZ

Sahne und Butter werden immer ganz frisch verwendet, sie machen Füllungen schön cremig und sahnig. Je höher ihr Anteil in der Füllung – der Ganache –, umso cremiger wird sie. Bei Sahne darauf achten, dass sie kein Carrageen (E407) enthält, ein Zusatz, der aus Rotalgen gewonnen wird und verhindert, dass sich eine Rahmschicht auf der flüssigen Sahne absetzt. Hausgemachte Pralinen und Trüffel mit Sahne und Butter möglichst bald genießen, sie halten sich 7 bis 20 Tage. Sie

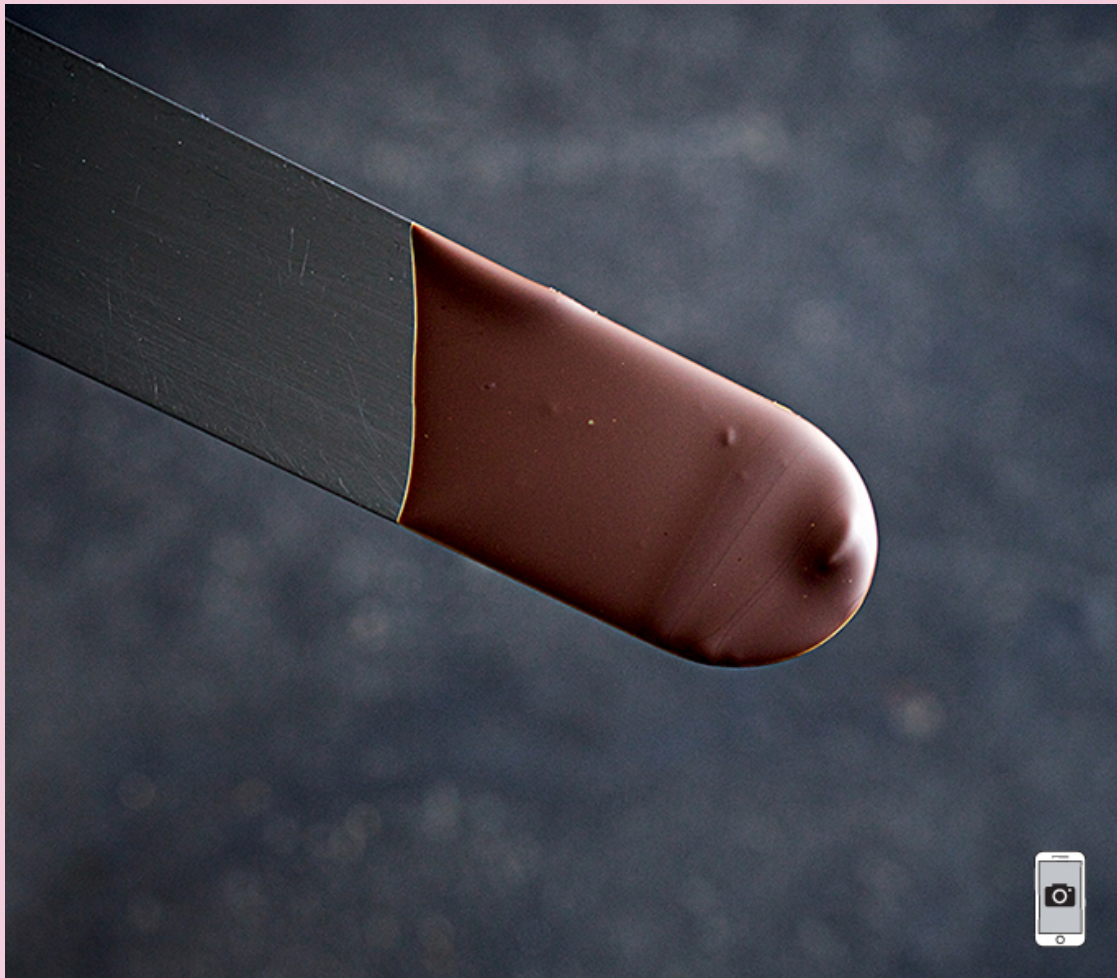
sollten kühl (aber nicht im Kühlschrank), trocken, licht- und geruchsgeschützt aufbewahrt werden.

DARIN UND DARAUF

Nüsse, Trockenfrüchte, Marzipan und Nugat bringen nicht nur Geschmack, sondern auch Textur in die Pralinen. Wer es gerne knusprig-knackig mag, gibt größere, geröstete Nussstückchen in die Ganache und verziert die fertigen Pralinen mit karamellisierten Nusshälften. Gehäutete Mandeln oder Haselnusskerne lassen sich dafür ganz einfach im 190° heißen Backofen ca. 10 Min. rösten. Für extrafeinen Schmelz mit einer Extraportion Nussaroma eignen sich verschiedene Nugatsorten wie dunkles oder helles Mandel- oder Haselnussnugat. Getrocknete oder kandierte Früchte verleihen unseren Pralinen eine besondere geschmackliche Note, wobei Säure und Zitrusnoten, aber auch ihre Konsistenz für spannende Gegensätze sorgen.

AROMA PUR

Thymian, Rosmarin und Minze, Chili, Salz und Muskat – in kleinen Mengen bringen Kräuter (am besten frische!) und Gewürze Pfiff. Sie geben dabei die geschmackliche Richtung vor, ohne zu dominieren. Süßweine und Brände wie Rum, Likör, Portwein und Co. eignen sich ebenfalls zum Abrunden unserer Pralinen. Ein Tipp: Viele Brände gibt es im gut sortierten Supermarkt in kleinen Flaschen, sodass man sich für die Pralinenherstellung nicht gleich eine ganze Hausbar zulegen muss.



KUVERTÜRE TEMPERIEREN

400 g dunkle Kuvertüre

großes Brett

großes Messer

Schüssel und Topf aus Glas oder Edelstahl für das Wasserbad

kleine Schüssel

Thermometer

Für ca. 50 Pralinen zum Überziehen
40 Min. Zubereitung



1 Die Kuvertüre auf einem sauberen Brett mit einem großen Messer in kleine Stücke hacken. Kuvertüre in Plättchenform kann sofort geschmolzen werden.



2 Zwei Drittel der Kuvertüre in einer Schüssel über dem knapp siedenden Wasserbad bei maximal 50° schmelzen, Temperatur je nach Sorte (siehe >).