

KERSTIN SPEHR | PETRA CASPAREK

Pralinen selbst gemacht

Einfache Rezepte für Trüffel, Konfekt & Co.

G|U

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



Viele gute Gründe Pralinen selbst zu machen

Grundlagen der Pralinenherstellung für den Hausgebrauch

Schokolade macht glücklich, aber Pralinen machen noch viel glücklicher! Und wirklich befriedigend ist es, Pralinen in der eigenen Küche selbst herzustellen. Man kann die Qualität der Zutaten bestimmen und Trüffel und Pralinen konkurrenzlos frisch genießen. Wer ein bisschen Übung gewonnen hat, wird bald mit kulinarischer Kreativität neue Pralinen erfinden oder Lieblingsorten immer weiter variieren und optimieren. Alle, die gerne gestalten und dekorieren, kommen beim Pralinenmachen zum Zug, wenn es darum geht, die mit Kuvertüre überzogenen Köstlichkeiten auch optisch in kleine Kunstwerke zu verwandeln. Solche feinen Schokoladen-Spezialitäten kann man natürlich nicht nur selbst vernaschen, sondern auch wunderbar verschenken. Und mal ehrlich: Die Komplimente über die liebevoll gefertigten Pralinen tun gut und rechtfertigen den Aufwand vielfach!

Wer Pralinen herstellt, wird schnell feststellen, dass absolute Konzentration dafür notwendig ist. Kuvertüren auf den Punkt zu temperieren, Aromen richtig zu dosieren und Pralinen in eine ansprechende Form zu bekommen – all das verlangt unsere volle Aufmerksamkeit. Die Beschäftigung wird da fast zur Meditation, so intensiv kann die Konzentration werden. Und ohne dass man es merkt, sind stressige Arbeit und das hektische Tagesgeschäft vergessen. Kann es eine schönere Art geben, um vom Alltag abzuschalten? Umgeben von herrlichem Schokoladenduft und wohlschmeckenden Aromen, wenn man immer mal wieder zwischendurch probieren »muss«, kann man mit allen Sinnen genießen und kreieren. Und noch etwas macht

rundum glücklich: Erfolgserlebnisse sind garantiert und laden zum Genießen und Teilen ein.

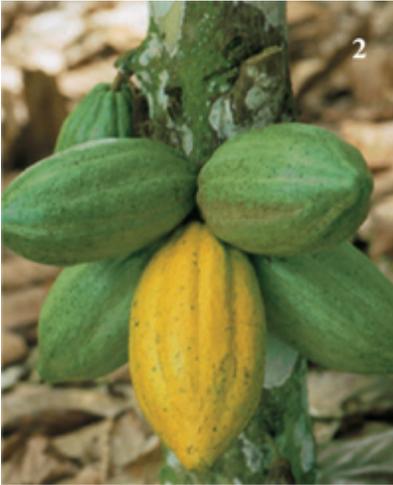
Auch Anfänger können sich in die hohe Kunst der Pralinenherstellung Schritt für Schritt einarbeiten. Zugegeben, das Temperieren der Kuvertüre braucht etwas Übung, aber die Pralinen müssen ja nicht beim ersten Mal perfekt aussehen. Zumal der Geschmack nicht unter einem etwas misslungenen Überzug leidet. Viel wichtiger ist es, sich nach und nach an die Zubereitung unterschiedlicher Pralinen heranzuwagen.

Am besten beginnen Anfänger mit der Herstellung von Trüffeln. Dafür braucht man keine Spezialgeräte, die Trüffel sind einfach zu machen und schmecken unwiderstehlich. Auch Schnittpralinen sind relativ unkompliziert. Bei der Herstellung dieser beiden Sorten kann man das Temperieren wunderbar üben, beide werden mit geschmolzener, temperierter Kuvertüre überzogen. Fortgeschrittene werden sich bald an gegossene Pralinen heranwagen – auch keine Zauberei, wenn man die Abläufe verinnerlicht hat. Letztendlich hat Pralinenherstellung natürlich schon etwas mit Kunstfertigkeit und sehr viel Erfahrung zu tun. Aber es erfreut auch immer wieder, wie toll die ersten Ergebnisse aus der eigenen Pralinenküche sein können.



1

**Wo wächst eigentlich
Schokolade?**



Klar, dass Schokolade nicht am Baum wächst. Aber ihre Grundzutat, die Kakaobohne (**Bild 4**) wächst in großen Schoten an Bäumen (**Bild 2**) unter dem schattenspendenden Dach höherer Mangobäume, um nur ein Beispiel zu nennen.



Ursprünglich in Lateinamerika beheimatet, werden Kakaobäume inzwischen in allen Ländern rund um den Äquator angebaut. Der Kakaoanbau ist auch heute noch reine Handarbeit. Von der Hege und Pflege der Pflanzen bis zur Ernte der Kakaoschoten, von der Fermentation der Kakaobohnen bis zu ihrer Trocknung geschehen alle Arbeitsabläufe per Hand. Erst wenn es um das Rösten geht,

wenn die Schalen entfernt und die Kakaobohnen vermahlen werden, sind Maschinen im Einsatz. Und wird die Masse dann noch mit Zucker, Lezithinpulver und eventuell Milchpulver versetzt, sorgen Walzen, Conchier- und Temperiermaschinen für den richtigen schokoladigen Schmelz.

Wenn man sich einmal vorstellt, dass für eine 100-g-Tafel Schokolade mit 60-prozentigem Edelkakaanteil die Kakaobohnen einer einzigen großen Edelkakaofrucht (**Bild 3**) benötigt werden, bekommt man eine Ahnung von den Dimensionen des weltweiten Kakaoanbaus und seiner wirtschaftlichen Bedeutung.

Konsum- und Edelkacao: Bei Kakaopflanzen unterscheidet man zwischen vier Grundsorten.

Forestera ist ein sogenannter Konsumkacao und der Anbau der robusten Pflanzen macht weltweit 85 Prozent aus. Dem Kakao der Forestera wird eine ausgeprägte, manchmal auch unangenehme herbe Note nachgesagt, die von den in ihr enthaltenen Gerbstoffen rührt. Aber auch von dieser Sorte lassen sich sehr hochwertige Produkte finden. Zum Edelkacao zählen die Sorten Criollo, Trinitario und Criollo nacional. Edelkacaos sind mit einem Anteil von nur 15 Prozent im Anbau weltweit vertreten. Doch gerade um sie geht es, wenn wir uns mit hochwertiger Kuvertüre und der Pralinenherstellung beschäftigen.

Verschiedene Kuvertüren probieren: Wer Pralinen machen möchte, steht erst einmal vor einem riesigen Angebot verschiedenster Kuvertüren. Schokolade eignet sich übrigens nicht so gut zum Pralinenmachen, weil ihr Anteil an Kakaobutter geringer ist als bei den Kuvertüren. Wir verwenden nur Zartbitter-, Vollmilch- und weiße Kuvertüre (**Bild 1**).

Es lohnt sich auf alle Fälle bei allen drei Sorten, erst einmal verschiedene Kuvertüren zu probieren und zu vergleichen, bevor man sich für eine Sorte für die eigene

Pralinenherstellung entscheidet. Denn ihre Aromen können von »würzig«, mit Anklängen von Lakritz oder Vanille, bis »blumig« wie Orangenblüte oder Jasmin charakterisiert werden, von »vegetabil« wie Trüffel oder Tomatengrün bis »geröstet« wie schwarzer Tee oder Karamell. Keine leichte, aber mit Sicherheit eine spannende und köstliche Aufgabe, hier seine Lieblingssorte zu entdecken. Viele kleine Geschäfte haben sich inzwischen auf den Handel mit qualitativ hochwertigen Schokoladen und Kuvertüren spezialisiert. Außerdem macht der Versandhandel über das Internet den Einkauf einfach und bequem (Bezugsadressen siehe [>](#)).

Grundausrüstung für die Pralinenküche



Ein Kunststoffbrett und ein großes Messer zum Schneiden und Hacken von Kuvertüre, getrockneten Früchten, Nüssen und anderen süßen Zutaten. Das Schneidebrett sollte für Süßes reserviert sein, Knoblauch und Zwiebeln schneiden ist darauf tabu.



Für das Wasserbad benötigt man eine große Schüssel aus Glas oder Metall und einen kleineren Topf. Die Schüssel soll

so auf dem Topf sitzen, dass der Boden nicht mit dem Wasser in Berührung kommt und kein Wasserdampf aus dem Topf entweichen kann.



Winkelpalette und Spachtel kommen bei Schnittpralinen und gegossenen Pralinen zum Einsatz, wenn es darum geht, Füllungen gleichmäßig zu verteilen, glatt zu streichen und überschüssige Kuvertüre abzustreifen.



Pralinengabeln, am besten mit drei Zinken, sind vonnöten, wenn es um das Eintauchen von Trüffeln und Pralinen in flüssige Kuvertüre geht. Die Anschaffung empfiehlt sich auf jeden Fall.



Spritzbeutel als Einwegbeutel aus Kunststoff verwenden. Lochtüllen oder gezackte Tüllen je nach Bedarf dazu besorgen. Für die Trüffelproduktion reicht eine Lochtülle mit 12 mm Durchmesser, für andere Rezepte ist eine kleinere mit 8 mm praktisch.



Digitales Koch- und Zuckerthermometer, möglichst mit einem Messbereich von -40° bis $+200^{\circ}$. Mit dem Thermometer lässt sich nicht nur die Temperatur geschmolzener Kuvertüre bestimmen, sondern auch von geschmolzenem Zucker und vielen anderen Zubereitungen.



Vierkanteleisten in unterschiedlicher Länge, sogenannte Vierkantrohre aus Aluminium oder Edelstahl, kann man sich im Baumarkt zuschneiden lassen oder beim Spezialversand bestellen. Sie werden für die Herstellung von Schnittpralinen und zum Abtropfen von gegossenen Hohlkörpern benötigt. Leisten von Hand spülen, in der Maschine bekommen sie

einen Belag. Natürlich können auch Backrahmen, der Rahmen einer Springform oder eine mit Folie ausgelegte Auflaufform für Schnittpralinen verwendet werden.



Hohlkörperformen sollten aus einem harten, möglichst transparenten Kunststoff bestehen und sich zum Reinigen in der Spülmaschine eignen. Die Formen gibt es in den unterschiedlichsten Ausformungen im Spezialversand.

Außerdem: **Ein elektrisches Handrührgerät** mit Quirlen kommt vor allem bei der Zubereitung von Trüffel-Ganaches zum Einsatz. **Der Pürierstab** rettet so manche Kuvertüre und Creme und sollte bereitliegen. Mehrere **Tabletts oder Backbleche**, auf denen Pralinen zum Festwerden an einem kühlen Ort auch einmal über Nacht lagern können.

Backpapier sollte in größeren Mengen zum Unterlegen vorrätig sein. Und eine **digitale Waage** mit Zuwiegefunktion ist unerlässlich, um kleine Mengen, auch Flüssigkeiten, präzise abzuwiegen. Dafür sollte man auch eine Ersatzbatterie auf Lager haben. Außerdem brauchen Sie kleine **Borsten- und Haarpinsel** zum Verzieren.



Beste Zutaten für hausgemachte Pralinen

Alle Arbeit und alles Können nutzen nichts, wenn die Qualität der Zutaten nicht stimmt.

Minderwertige Kuvertüre etwa kann ein feines Rezept verderben. Dabei geht es nicht darum, den Vorratsschrank mit vielen exquisiten Spezialitäten zu füllen. Sondern am besten auch hier klein anfangen und, je nach Rezept, spezielle Zutaten dazu kaufen.

Kuvertüre sollte immer von höchster Qualität sein, hier entscheidet in erster Linie der Geschmack. Praktisch ist, wenn die ausgewählte Kuvertüre in Form von Chips oder kleinen Plättchen zu haben ist. Dann kann man sich das Hacken der Kuvertüre sparen.

Sahne und Butter müssen immer absolut frisch sein. Nicht nur, weil die Pralinen dann am längsten haltbar sind, sondern auch, weil offene Butter und Sahne gerne andere Gerüche im Kühlschrank annehmen und auf die Pralinen übertragen können.

Nüsse, Kerne, Marzipan und Nugat sollten ebenfalls möglichst frisch sein und nicht schon lange im Schrank liegen. Beim Kauf von Marzipanrohmasse auf ein Produkt aus aromatischen Mandeln aus den Mittelmeerländern achten!

Früchte eignen sich sowohl zum Aromatisieren als auch zum Garnieren – ob getrocknet, kandiert, frisch oder gefriergetrocknet hängt von der Jahreszeit und dem Rezept ab. Vorsicht bei gefriergetrockneten Beeren: Offen im Raum gelagert ziehen sie leicht Feuchtigkeit!

Kräuter und Gewürze am besten in kleinen Mengen kaufen, und zwar in einem Geschäft mit regem

Warenumsatz. Denn die aromatischen Zutaten verlieren schnell an Geschmack und müssen etwa nach einem Jahr durch frische Ware ersetzt werden.

Aromatische Brände, wie ein guter Rum, ein feiner Whiskey, ein Obstbrand oder auch ein Absinth, sollten nach und nach angeschafft werden. Beim Einkauf Ausschau nach kleinen Flaschen halten, wenn der gewünschte Brand oder Likör nicht getrunken wird. Und wer sich nicht eine ganze Hausbar zulegen möchte, kann versuchen, die eine oder andere Spirituose mit Freunden oder Verwandten auszutauschen.

Zum farbigen Garnieren und edlen Verzieren gibt es fettlösliche Lebensmittelfarben, Perlglanzpulver, hauchdünn ausgewalztes essbares Blattgold, Farb- und Strukturfolie und vieles mehr. Auch diese speziellen Zutaten können Sie nach und nach besorgen. Man kann sich auch mit Pralinenmachern im Freundeskreis austauschen, denn Pulver und Farben kommen immer nur in kleinsten Dosierungen zum Einsatz.

Zum Verpacken und Aufbewahren eignen sich gut schließende Blechdosen. Wer Pralinen verschenken möchte, kann sich passende Papierschachteln beim Spezialversand über das Internet besorgen. Aber auch beim Einkaufsbummel die Augen offen halten, in mancher Papeterie und in manchem Küchengeschäft finden sich schöne und originelle Verpackungen für die hausgemachten Kostbarkeiten.



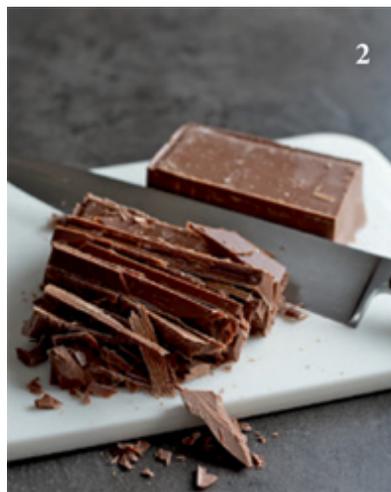
Kuvertüre richtig schmelzen

Mit dem richtigen Schmelzen und Temperieren der Kuvertüre steht und fällt die Optik und Qualität der fertigen Praline. Damit sie später seidig glänzt, unwiderstehlich duftet und beim Hineinbeißen spürbar knackt, muss die Kuvertüre bei der Verarbeitung erwärmt und geschmolzen, danach deutlich abgekühlt und erst dann auf die ideale Temperatur gebracht werden.

Grundvoraussetzungen für perfektes Schmelzen und Temperieren sind viel Zeit, ausreichend Platz und präzises Arbeiten. Nur wer genügend Zeit für die Pralinenherstellung einplant und konzentriert arbeitet, kann die feinen Nuancen in Temperatur und Beschaffenheit der Kuvertüre richtig abwägen.

Zur Vorbereitung die Arbeitsfläche frei räumen und alle Zutaten und Geräte bereitstellen.

Mehr Kuvertüre vorrätig haben, als das Rezept verlangt. Damit können Mängel beim Temperieren ausgeglichen werden. Und das Wichtigste: Sehr sauber arbeiten! Alle Zutaten exakt abwägen (auch Flüssigkeiten!) und abmessen und die in den Rezepten angegebenen Zeiten einhalten.



Kuvertüre besteht aus den drei Komponenten

Kakaobutter, Kakaomasse und Zucker, die sich in einem langwierigen Produktionsprozess perfekt miteinander verbunden haben. Damit sich die Kakaobutter beim Schmelzen der Kuvertüre nicht von den anderen Zutaten trennt, muss die Kuvertüre ständig gerührt werden und nach dem Schmelzen auf die für sie ideale Temperatur heruntergekühlt, also temperiert werden. Nur so behält sie ihre geschmeidige Konsistenz.

Vor dem Schmelzen Kuvertüre in Blockform klein hacken. Das gelingt ganz leicht mit einem großen, schweren Messer (**Bild 2**). Kuvertüre in Form von Chips oder kleinen Plättchen kann ohne Zerkleinern geschmolzen werden.



Zum Schmelzen die Kuvertüre in eine große Schüssel geben. So auf das Wasserbad setzen, dass der Schüsselboden das Wasser nicht berührt und zwischen Schüssel- und Topfrand kein Wasserdampf entweicht (**Bild 1**). Das Wasser bis kurz unter dem Siedepunkt erhitzen. Vorsicht: Keinesfalls darf Wasser oder Dampf in die Kuvertüre gelangen, sonst klumpt sie und wird unbrauchbar. Zartbitterkuvertüre beim Schmelzen nicht heißer als 50° werden lassen, weiße und Vollmilchkuvertüre maximal auf 38 bzw. 40° erwärmen (**Bild 3**). Zur Sicherheit die Kuvertüre, sobald sie geschmolzen ist oder kurz vorher, vom Wasserbad nehmen, weil die letzten Klümpchen in der Restwärme schmelzen. Beim Schmelzen in der Mikrowelle beachten: zerkleinerte Kuvertüre in eine geeignete Schüssel geben und 1-2 Min. bei maximal 600 W erwärmen, zwischendurch 1- bis 2-mal durchrühren.

Temperaturtabelle für Kuvertüre

	schmelzen	herunterkühlen	hochtemperieren

Zartbitterkuvertüre	maximal 50°	28-29°	31-32°
Vollmilchkuvertüre	maximal 40°	27-28°	30-31°
Weißer Kuvertüre	maximal 38°	26-27°	29-30°