

Harecker's Pralinenfibel



X-line
Pralinenformen

Die Kunst der süßen Verführung.

Pfannen Harecker der Spezialist für Küchenzubehör hat himmlische Rezepte für selbstgemachte Pralinen ausgewählt.

Schoko- und Pralinenförmchen

Bedienungsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch sind die Pralinenformen sorgfältig mit Wasser (ohne Spülmittel) zu reinigen. Danach gründlich abtrocknen und eventuell Rückstände entfernen. Grundsätzlich sollten die Formen nach der Benutzung mit heißem Wasser ohne Spülmittel gereinigt werden. Die Rückstände des Spülmittels (auch bei der Reinigung in der Spülmaschine) können den Geschmack der Schokolade beeinflussen und verändern.

Sie können die X-line Pralinenformen für die Herstellung von Pralinen, Schokoladenfiguren oder auch Backwerk sowie zur Herstellung von Eiswürfeln verwenden. Die Formen sind aus 100 % lebensmittelechtem Platin-Silikon und formstabil von +230 Grad bis -60 Grad.

Verarbeitung von Schokolade und Kuvertüre

Benutzen Sie zum Erwärmen der Schokolade/Kuvertüre immer ein Wasserbad. Hierzu erhitzen Sie Wasser in einem Topf. Stellen Sie eine Schüssel oder eine Tasse in das heiße Wasser und füllen diese mit Schokolade. Das Wasser im Topf darf nicht kochen. Die Schokolade sollte eine Temperatur von ca. 30 Grad erreichen und langsam schmelzen. Achten Sie beim Schmelzen darauf das kein Wasser in die Schokolade/Kuvertüre spritzt das diese sonst sofort unbrauchbar wird.

Herstellung von Pralinschalen/Hohlkörpern

Schmelzen Sie die Schokolade wie beschrieben. Füllen Sie die Förmchen zur Hälfte mit der flüssigen Schokolade und schwenken diese hin und her (so entfernen Sie evtl. eingeschlossene Luftbläschen). Nun füllen Sie die Förmchen bis zum Rand mit Schokolade. Legen Sie etwas Backpapier unter ein Tropfgitter (ggf. auch Gitter aus dem Backofen). Nach einer kurzen Abkühlphase drehen Sie die Pralinenformen um und lassen diese Kopf über auf dem Tropfgitter liegen. Dadurch läuft die überschüssige Schokolade aus den Formen. Es bleibt lediglich ein dünner Film in der Pralinenform stehen der später die Außenwand der Praline ergibt. Die abgetropfte Schokolade kann nach dem Abkühlen wieder eingeschmolzen und verwendet werden. Geben Sie die Formen zum Auskühlen in den Kühlschrank (bitte nicht ins Gefrierfach). Je nach gewünschter Wandstärke wiederholen Sie den eben beschriebenen Vorgang. Je dicker die Wand ist, desto stabiler sind die Hohlkörper.

Die fertigen Hohlkörper können Sie jetzt mit einer Creme (Canaches) oder ähnlichem befüllen. Achten Sie dabei auf die Füllmenge, die Pralinen sollten nur bis ca. 3 mm unter den Rand befüllt werden damit Sie die Hohlkörper mit einem Schokoladenboden verschließen können. Hierzu geben Sie einfach etwas flüssige Schokolade auf den befüllten Hohlkörper und lassen diese trocknen. Kühlen Sie die Pralinen und lösen diese dann vorsichtig aus der Form. Da die Formen sehr flexibel sind können Sie die fertigen Pralinen durch leichtes drücken einfach aus der Form lösen.

Rezepte für Pralinenfüllungen (Canaches)

Champagnertrüffel

50 g weiße Schokolade / Kuvertüre
25 g Süßrahmbutter
15 g Puderzucker
10 ml Champagner oder trockener Sekt
½ TL Zitronensaft

Die Schokolade schmelzen. Butter und Zucker schaumig schlagen, die geschmolzene Schokolade, den Champagner und den Zitronensaft zugeben, bis eine sämige, spritzfähige Masse entsteht. Füllen Sie die Masse in einen Spritzbeutel und befüllen Sie damit die gefertigten Hohlkörper. Danach die Hohlkörper mit der Kuvertüre verschließen.

Chilitrüffel

1 kleine frische Chilischote oder getrockneter Chili aus der Mühle
50 g Zartbitterschokolade
25 g Crème Fraîche
1 EL Cognac
20 g Süßrahmbutter

Die Chilischote waschen, längs aufschneiden, entkernen und sehr fein hacken. Crème Fraîche in einem Topf (Wasserbad) erhitzen und die Schokolade darin auflösen. Chili (ggf. gemahlener Chili aus der Mühle), Cognac und Butter unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und Pralinschalen befüllen. Danach die Hohlkörper mit der Schokolade verschließen.





Orangentrüffel

- 25 g Süßrahmbutter
- 15 g Puderzucker
- 50 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Orangenlikör
- 1 EL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

Die Butter geschmeidig schlagen und mit Puderzucker vermischen. Die Schokolade Schmelzen und mit dem Orangenlikör und der Orangenschale vermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und Pralinschalen befüllen. Danach die Hohlkörper mit der Schokolade verschließen.

Nougat Pralinen

- 20 g Süßrahmbutter
- 30 g fein gehackte Haselnüsse
- 50 g Nougat
- 1 EL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

Die Haselnüsse fein hacken und in einer Pfanne rösten. Butter, Nougat und Orangenschalen schaumig schlagen und mit den Haselnüssen vermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und Pralinschalen befüllen. Danach die Hohlkörper mit der Schokolade verschließen.



Rezepte für Schokoladen

Orangen-Mandel-Schokolade

- 25 g Mandeln
- 25 g kandierte Orangenschalen
- 120 g Zartbitterschokolade

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Mandeln und Orangenscheiben sehr fein hacken, Mandeln anschließend im Backofen rösten. Dann beides unter die Schokolade rühren. Füllen Sie die Masse in die Förmchen. Nachdem diese gut ausgekühlt ist können Sie die Pralinen durch leichtes drücken herauslösen.



Schichtschokolade

- 55 g weiße Schokolade
- 55 g Vollmilch Schokolade
- 55 g Zartbitterschokolade

Die drei Schokoladen separat im Wasserbad schmelzen. Füllen Sie die Formen zuerst mit der weißen Schokoladen (zu einem Drittel), lassen Sie diese ca. 20 Minuten abkühlen bevor Sie die nächste Sorte einfüllen (das zweite Drittel) nach dem erneuten kühlen können Sie die restliche Form mit der verbliebenen Schokoladensorte befüllen. Natürlich können Sie die Reihenfolge der eingefüllten Schokoladen selbst bestimmen. Nachdem die Schokolade gut ausgekühlt ist können Sie die Formen durch leichtes drücken herauslösen.



Chilischokolade

150 g Zartbitterschokolade

1 EL grob gehackte, getrocknete Chili Schoten



Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Chilis grob hacken und unterrühren (es eignet sich auch Chili aus einer Mühle). Füllen Sie die Masse in die Förmchen. Nachdem die Schokolade gut ausgekühlt ist können Sie die Formen durch leichtes drücken herauslösen.

Variationen für gewürzte Schokolade: Anstatt des Chili können Sie auch

- Grünen Pfeffer
- Schinus Pfeffer (Peruanischer Pfeffer)
- Curry
- Ingwer
- Kardamom
- Zimt
- oder Gewürze ganz nach eigener Vorliebe verwenden.

Cranberry – Kirschwasser Pralinen

60 g Cranberries (getrocknet)

2 EL Kirschwasser

225 g weiße Schokolade

15 g Kokosfett



Die Cranberries in kleine Stückchen schneiden und zusammen mit dem Kirschwasser vermengen. Lassen Sie das ganze ca. 30 Minuten lang ziehen. Die Schokolade unter Zugabe des Kokosfett im Wasserbad schmelzen und gut verrühren. Geben Sie die flüssige Schokolade zu ca. 1/3 in die Pralinenförmchen und lassen diese ca. 10 Minuten abkühlen. Jetzt geben Sie ein wenig der Cranberries auf die angetrocknete Schokolade. Füllen Sie den Rest des Förmchens mit der Schokolade auf. Nachdem die Schokolade gut ausgekühlt ist können Sie die Formen durch leichtes drücken herauslösen.

Minzschokolade

250 g Palmfett

150 g Kakaobutter

150 g Puderzucker

25 tropfen Minzöl



Das Palmfett in einem hohen Topf schmelzen. Kakaopulver mit Puderzucker mischen und unter dem ständigen rühren mit einem Handrührgerät (Mixer) auf kleinster Stufe zum Palmfett zufügen. Wenn die Masse gut durchgeschlagen ist das Minzöl zugeben und nochmals gut verrühren. Füllen Sie die Masse in die Pralinenförmchen. Nachdem die Schokolade gut ausgekühlt ist können Sie die Formen durch leichtes drücken herauslösen.

Harecker Tipps

Sie können in den X-line Pralinenformen nicht nur Pralinen und Schokolade zubereiten sondern auch backen und einfrieren.

Zum Backen eignet sich jegliche Art von Rührteig. Bei einer Temperatur von ca. 180 Grad benötigt der Teig ca. 6 – 8 Minuten.

Verwenden Sie die Formen um witzige Eiswürfel herzustellen. Frieren Sie Wasser, Fruchtsäfte oder z.B. Erdbeermark ein und verfeinern Sie damit Ihre Getränke.

Die X-line Pralinenformen eignen sich auch bestens um Butter/Kräuterbutter in Form zu bringen. Geben Sie die angewärmte Butter in die Formen und kühlen diese im Kühlschrank/Gefrierfach ab. Es ist ein wahrer Augenschmaus wenn Sie Ihrer Familie, Freunden oder Bekannten einen derart kreativen Brotaufstrich präsentieren.

Kräuterbutter

150 g Butter

3 Zehen Knoblauch

1 TL Zitronensaft

1 Spritzer Worcestersauce

1/2 TL Salz

1 Prise weißer Pfeffer

1/2 Bund Petersilie

1/2 Bund Basilikum



Butter weich werden lassen. Knoblauch pressen und mit Salz und Pfeffer vermischen. Zitronensaft und Worcestersauce hinzufügen und alles in die weiche Butter einrühren. Gehackte Kräuter hinzufügen und die Butter in die Förmchen füllen (ggf. mit einer Palette abstreichen). Das Ganze im Kühlschrank abkühlen oder im Gefrierfach leicht anfrischen. Nach dem Abkühlen lassen sich die Formen durch leichtes drücken auslösen.

Harecker's Pralinenfibel



X-line
Pralinenformen

www.harecker.de

Pfannen Harecker, Jahnstraße 12, 85661 Forstinning, Tel.: 0 81 21/400 38
Fax: 0 81 21/466 40 e-mail: pfannen@harecker.de