

Haltbarkeit

Wie lange sind Pralinen haltbar?

Das lässt sich nicht so genau sagen, da das von vielen Faktoren abhängt. So spielt die Pralinensorte, die Herstellung und die Lagerung eine wesentliche Rolle.

Pralinensorte

Nicht jede Sorte Pralinen ist gleich lange haltbar. So sind Pralinen welche eine Marzipan- oder eine Gianduja-Füllung besitzen recht lange haltbar. Auch Liqueur-Pralinen lassen sich gut halten. Deshalb wird in den Lebensmittel-Geschäften und Supermärkten meistens diese Art von Pralinen angeboten. Bei Frischrahm-Truffes sieht die Sache etwas anders aus, da sie Rahm (=Sahne) enthalten. Eiercognac-Truffes enthalten sogar frisches Eigelb. Diese Art von Pralinen verdirbt natürlich wesentlich schneller.

Herstellung

Wesentlich für die Haltbarkeit von Pralinen ist auch deren Herstellung. Ein Produkt bei dem bei der Hygiene geschluppt wurde ist sicher nicht so lange haltbar wie bei einem einwandfreien. Auch die Herstellungsart spielt eine Rolle: Ein Truffes welches von Hand gerollt wird ist immer weniger hygienisch als eines das mit Truffes-Hohlkugeln hergestellt wird. Wird die Canache im Kühlschrank gelagert kann das kalte Interieur Feuchtigkeit anziehen, ähnlich wie eine kalte Brille, die sich in der warmen Stube beschlägt. Beim Überziehen des Interieurs bleibt zwischen Interieur und Überzug eine dünne Wasserschicht bestehen, welche die Pralinen weniger lang haltbar macht. Zudem kann beim Überzug auch kein Glanz entstehen, wenn die Interieurtemperatur kleiner ist als die Raumtemperatur (siehe Behandlung der Couverture). Deshalb sollen Pralinenprodukte nie in den Kühlschrank (es gibt eine Ausnahme bei der Pralinenherstellung mit Schokoladengiessformen).

Lagerung

Bei der Haltbarkeit von Pralinen spielt natürlich auch die Lagerung eine wichtige Rolle. Am besten lassen sich Pralinen an einem dunklen, trockenen und kühlen Ort (ca. 15 - 17°C) aufbewahren. Ich lagere die Pralinen sortenweise in Tortenschachteln. Ich decke die einzelnen Schichten mit Folie ab damit die Pralinen nicht aneinander stoßen und den schönen Glanz verlieren.

Ein Produkt ist nicht frisch bis zum Verfalldatum, sondern dieser Prozess geht kontinuierlich vor sich. Am besten schmecken Frischrahm-Truffes einen Tag nach ihrer Herstellung. In den ersten drei Tagen verlieren die Truffes am meisten an Aroma (vor allem verflüchtigt sich das Aroma des beigemischten Alkohols). Dann aber bleibt der Geschmack relativ konstant. Ich denke, dass Eiercognac-Truffes (die empfindlichsten) etwa zwei bis drei Wochen haltbar sind, vorausgesetzt sie wurden richtig hergestellt und gelagert. Nach vier Wochen halte ich den Geschmack gar nicht mehr toll. Richtig verdorben schätze ich die Truffes nach etwa zwei Monaten.

Tipp:

Beim Kaufen der Grundzutaten lohnt es sich, im Regal ganz nach hinten zu greifen. Dort befinden sich meistens die Lebensmittel bei welchen das Verfalldatum länger dauert. Die Lebensmittel die ganz vorne im Regal angeboten werden haben meistens ein kürzeres Verfalldatum!



Ich gebe die Pralinen in Tortenschachteln und stelle diese in einen unbeheizten Raum. Dort lagern sie bis die ganze Kollektion fertiggestellt ist.