

Nüsse



von oben links nach unten rechts:
grob gehackt, mittel gehackt, fein gehackt, gemahlen, gerieben

Nüsse werden bei der Konfekt- und Pralinen-Herstellung in verschiedensten Formen verwendet: Ganz, halbiert, gehackt, gemahlen oder gerieben. Alle Nüsse, ganz gleich in welcher Form sie später verarbeitet werden, müssen zuerst aus der Schale gelöst werden. Auch das Abziehen der Haut empfiehlt sich, da diese meist dunkel und bitter ist.

Nüsse mit relativ loser Haut, wie Mandeln oder Pistazien, werden etwa zwei Minuten blanchiert. Das kochende Wasser durchdringt die poröse Haut, macht sie vorübergehend weich und löst sie vom Kern. Beim Abkühlen wird die Haut schnell wieder hart und haftet fest am Kern. Man muss sie abziehen solange die Nüsse noch warm sind. Nüsse mit fester Haut, wie Haselnüsse werden im Backofen geröstet. Auch Mandeln werden nach dem Schälen, sofern sie nicht für Marzipan oder Mandelmasse verarbeitet werden, mehr oder weniger stark geröstet. Durch das Rösten wird der Mandelgeschmack noch verstärkt.

Haselnüsse werden für die Pralinenherstellung immer geröstet und befreit von Schalen- und Hautteilchen verwendet. Zu diesem Zweck gibt man die Haselnüsse in den mittelwarmen Ofen. Nach etwa zehn Minuten werden sie herausgenommen und mit einem Tuch oder Sack zugedeckt und etwas stehen gelassen. Dann werden die Hautteilchen abgerieben. Durch das Zudecken wird die Haut noch etwas gelöst.

Werden Nüsse zum Garnieren verwendet, sollten die schönsten und grössten Kerne dafür ausgewählt werden. Werden sie halbiert, sollte immer die Schnittfläche als Auflage verwendet werden. Bei Schnittflächen die an der Luft liegen, erfolgt eine Oxydation des Fettes sehr schnell. Meistens sind solche Nüsse innert kurzer Zeit ranzig.

Das Rösten

Beim Rösten von Mandel und Haselnüssen dürfen nur niedrige Temperaturen verwendet werden. Ist die Hitze zu stark, werden nur die äusseren Partien erfasst und diese meist noch zu stark. So entsteht einerseits ein Brandgeruch und im Innern ist das Aroma noch gar nicht entwickelt. Auf diese Weise kann sehr viel Röstgeschmack verloren gehen. Bis die Hitze von aussen nach innen gelangt, braucht es eine gewisse Zeit. Je mehr Nussbestandteile in den Röstprozess fallen, desto besser wird auch das Aroma werden. Durch Aufschneiden einer Mandel oder einer Nuss kann man feststellen, wie weit die Röstung vorgedrungen ist.

Mandeln schälen



Mandeln in einen Topf mit kochendem Wasser geben und etwa zwei Minuten blanchieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.



Nun lässt sich die Haut leicht abnehmen.

Haselnüsse schälen



Haselnüsse auf ein Blech geben und zehn Minuten bei 180°C im Ofen rösten. Die Nüsse in ein Küchentuch geben und mit der oberen Hälfte des Tuches zudecken.



Einige Zeit stehen lassen, dann mit den Handflächen die zugedeckten Nüsse reiben.



Bei den meisten Nüssen ist nun die Schale entfernt oder kann leicht entfernt werden. Nüsse, bei denen die Haut an einigen Stellen nicht abgeht, sollten für die Pralinenproduktion nicht verwendet werden.