

Aufgespritzte Pralinen

Bei der Spritztechnik wird die Masse mit einem Dressiersack auf dünne Scheiben aus Couverture aufgespritzt.



Auf ein ausgelegtes Trempierpapier (oder eine Backtrennfolie) werden dünne Stäbe von etwa 1-2mm Dicke ausgelegt. Nun wird etwas Couverture auf das Papier gegossen...



...und glatt gestrichen.



Sobald die Couverture angezogen hat, aber noch nicht komplett erstarrt ist, mit einem Ausstecher von ca. 20mm die Scheibchen ausstechen.



Wenn die Couverture komplett erstarrt ist, die Scheibchen lösen. Dies geschieht einfach, indem man ein Messer zwischen Couverture und Trempierpapier schiebt.



Damit die Füllmasse besser aufdressiert werden kann, wird auf die einzelnen Scheibchen etwas Couverture gestrichen und diese auf Trempierpapier angeklebt. Das Trempierpapier am Tisch etwas ankleben oder mit einem Gewicht belegen.



Als Füllung z.B. eine Canache zubereiten, abdecken, erstarren lassen und dann mit dem Mixer schaumig rühren (Bild).



Nun wird die Masse mit einer Sterntülle auf die Couverture-Scheibchen aufdressiert. Bei gewissen Formen (z.B. bei halbrund aufgespritzten Pralinen) kann die Masse direkt auf die ausgestrichene und ausgestochene Couverture-Unterlage dressiert werden. Das Aufkleben der einzelnen Scheibchen entfällt dann.



Nun die Pralinen vom Papier ablösen und trempieren.

Es gibt die schlechte Gewohnheit, beim Trepieren die Praline abzublasen. Das Abblasen (die überschüssige Couverture wird mit dem Mund abgeblasen) ist äusserst unhygienisch und daher zu unterlassen! Gerade bei aufgespritzten Pralinen besteht diese Versuchung, da das Abblasen die Konturen des Interieurs (durch die Sterntülle) besonders gut zur Geltung bringt. Besser ist aber, eine dünnflüssige Couverture zu verwenden. Dies wird mit einer Beigabe von Kakaobutter erzielt.