

Zum ersten Mal Pralinen selber herstellen

Eine Einführung für den Anfänger (auch für Kinder geeignet)

Für Anfänger ist es schwer sich auf meiner Homepage zurecht zu finden. Denn einige der von mir beschriebenen Arbeitstechniken sind nicht einfach umzusetzen. Vor allem die Behandlung der Couverture ist schwierig und heikel. Deshalb sollen hier einige Rezepte und Arbeitstechniken für den Einsteiger gezeigt werden die einfach zu verwirklichen sind. Das Ergebnis soll ja nicht Enttäuschung und Ärger, sondern Spass bereiten.

Pralinen herzustellen braucht auch Zeit. Am besten plant man dazu ein ganzes Wochenende: Am Freitag Abend die Füllung herstellen, am Samstag die erstarrte Füllung zu Truffles formen und überziehen und am Sonntag die Pralinen geniessen. Dass nur absolut frische und beste Materialien für die Herstellung verwendet werden soll, sollte jedem klar sein, denn nur mit guten Materialien gibt es auch gute Pralinen.

Bei der Pralinenherstellung ist auch die Raumtemperatur wichtig. Diese sollte möglichst 20°C betragen. Stellt man nachfolgende Rezepte im Sommer bei 30°C her, kann die Masse nicht richtig erstarren.

Nachfolgend zwei einfache Rezepte: Für beide Rezepte kann statt Couverture auch ganz normale Schokolade verwendet werden, solange diese reine Kakaobutter und kein Fremdfett enthält. Ausserdem werden keine speziellen Geräte benötigt.

Einkaufsliste:

- 300 g dunkle Schokolade (beste Qualität)
- 300 g Milkschokolade (beste Qualität)
- 170 g Rahm (Sahne), am besten mit 35% Fettgehalt
- 1 Packung Schokoladenpulver
- 1 Packung Puderzucker (Staubzucker)
- 4 - 6 kleine Säckchen um die Pralinen zu verpacken

1. Tag



180 g dunkle Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. 90 g Rahm (Sahne) aufkochen und in die Schüssel mit der Schokolade geben. Glattrühren bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind.



Auf die noch flüssige Schokoladenmasse ein Cellophanpapier legen, damit die Masse nicht antrocknen kann. Den Topf nun über Nacht stehen lassen (nicht in den Kühlschrank!).



200 g Milkschokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. 80 g Rahm (Sahne) aufkochen und in die Schüssel mit der Schokolade geben. Mit einer Kelle glattrühren bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind. Sollten sich nicht alle Bestandteile auflösen, die Schüssel in warmes Wasser stellen.



Nun ebenfalls auf die noch flüssige Schokoladenmasse ein Cellophanpapier legen und den Topf über Nacht stehen lassen (nicht in den Kühlschrank!).

2. Tag



Das Cellophan entfernen. Mit einem Löffel möglichst gleichmässige Portionen nehmen und in der Hand zu Truffes vorrollen. Das vorgerollte Truffes auf eine Backtrennfolie legen.



Die restliche Schokolade flüssig machen (ca. 40°C, nicht überhitzen!). Etwas flüssige Schokolade auf die Hand geben und die vorgerollten Truffes darin drehen, so dass die ganze Oberfläche mit Schokolade bedeckt ist. Dann wieder auf eine Backtrennfolie legen und erstarren lassen. Für die dunkle Füllung dunkle Schokolade und für die helle Masse Milkschokolade verwenden.



Ein zweites Mal flüssige Schokolade auf die Handfläche geben und die Truffes darin rollen, vielleicht auch noch ein drittes Mal. Die Schokoladenschicht muss eine gewisse Dicke und Festigkeit haben. Natürlich wieder Milkschokolade für die hellen und dunkle Schokolade für die dunklen Pralinen verwenden.



Nun die Kugeln aus dunkler Schokolade nochmals in dunkler Schokolade rollen und dann in eine Schüssel mit Puderzucker geben und darin drehen. Die Kugeln aus Milkschokolade nochmals in Milkschokolade rollen und dann in eine Schüssel mit Schokoladenpulver geben und darin drehen.



Das Praliné ein wenig im Puderzucker (resp. Schokoladenpulver) liegen lassen bis die Schokolade erstarrt ist und dann mit einem feinen Sieb den überschüssigen Puder absieben. Diese Arbeit am besten im Freien erledigen, da sich sonst der Puderzuckerstaub in der ganzen Küche verteilt.

Ich denke dies ist die einfachste Methode einmal Pralinen selbst herzustellen, da keine speziellen Materialien und Geräte notwendig sind. Als nächsten Schritt (als weiteren Schwierigkeitsgrad) empfehle ich eine Masse herzustellen welche Alkohol enthält (z.B. Kirschruffes). Aber vielleicht auch mal der Versuch, Pralinen mit Hohlkugeln herzustellen.

Vom Trempieren (das Praliné in der Couverture tunken) rate ich ab. Es braucht viel

Erfahrung mit den Temperaturen um mit der Behandlung der Couverture (Kuvertüre) zurecht zu kommen. Will man diese Technik erlernen muss man mehrere Misserfolge in Kauf nehmen (z.B. dass die Pralinen grau werden). Besser ist es also für Anfänger sich auf die Varianten Puderzucker und Schokoladenpulver zu beschränken. Wer dann mit der Zeit Spass an der Sache bekommt und Rückschläge nicht scheut, kann sich dann schon einmal an diese Technik wagen.

Zum Schluss soll der Neuling der Schokoladenwelt noch die drei wichtigsten Grundregeln erlernen:

Kein Wasser in die Schokolade!

Schon geringe Mengen Wasser lassen die Schokolade fest werden. Die flüssige Couverture wird dickflüssig wenn bereits ein paar Tropfen Wasser dazu kommen. Auch Wasserdampf in der Küche sollte vermieden werden.

Pralinen gehören nicht in den Kühlschrank!

Sucht man das Internet nach Pralinenrezepten ab, heisst es in diesen Rezepten oft, dass die Truffles in den Kühlschrank gestellt werden sollen. Dies aus dem Grund, weil die Truffles Rahm (Sahne) enthalten und deshalb so länger haltbar seien. Das erachte ich als falsch, da im Kühlschrank Feuchtigkeit angezogen wird, werden die Pralinen eher schlecht. Am besten lassen sich Pralinen an einem dunklen, trockenen und kühlen Ort (ca. 15 - 17°C) aufbewahren.

Vielfach wird versucht, ganz weiche Füllungen auf diese Art fester zu machen, aber: Kommt das kalte Interieur aus dem Kühlschrank, zieht es Feuchtigkeit an, 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 machen. Zudem kann beim Überzug auch kein Glanz entstehen, wenn die Interieur-Temperatur kleiner ist als die Raumtemperatur (siehe Behandlung der Couverture (Kuvertüre) Für ganz weiche Füllungen werden Hohlkugeln verwendet. Ist die Canache für die weitere Verarbeitung schlussendlich doch zu weich, ist es deshalb besser, die Masse nochmals vorsichtig zu erwärmen und mit einer Couverture-Beigabe die Festigkeit auszugleichen.

Die Füllung trocknet schnell aus!

Die Füllung muss zum Erstarren abgedeckt werden, damit sie nicht austrocknet (siehe Bild 2 und 4). Ebenso müssen Hohlkugeln, falls solche verwendet werden, möglichst bald geschlossen werden. Nach etwa einer bis zwei Stunden ist die Füllung meistens so fest, dass die Kugeln geschlossen werden können. Man sollte gefüllte Hohlkugeln auf keinen Fall über Nacht stehen lassen und sie erst einen Tag später schliessen.