

## Die Giesstechnik

Ein verbreitetes Verfahren in der Pralinenherstellung ist die Giesstechnik. Sie wird vor allem bei Massen, die bei der Verarbeitung einen flüssigen Zustand, später aber fest werden, angewandt. Bei einer Canache ist die Anwendung der Giesstechnik ideal.



Auf ein ausgelegtes Trepierpapier (oder eine Backtrennfolie) werden Stäbe von etwa 12mm Dicke ausgelegt.



Nun wird die Masse auf das Papier gegossen...



...und glatt gestrichen.



Das Ganze nun mit einem Trepierpapier abdecken damit die Masse nicht austrocknen kann. Die Masse erstarren lassen. Das kann mehrere Stunden dauern (am besten am Vorabend gießen und über Nacht stehen lassen).



Ist die Masse erstarrt, das Papier abziehen und die Stäbe entfernen. Nun die Oberfläche mit flüssiger Couverture, welcher mit Vorteil Kakaobutter beigefügt wurde, bestreichen. Wieder ein Trepierpapier (oder eine Backtrennfolie) darauf legen und das Ganze umkehren, so dass die aufgestrichene Couverture unten liegt und die Masse oben.



Ist die Couverture erstarrt, das Papier entfernen. So hinlegen, dass die mit Couverture bestrichene Seite unten liegt.



Nun gleiche Stücke von etwa 20mm schneiden (quadratisch, rechteckig, etc.). Dazu ist ein scharfes Messer nötig. Am besten schneidet man am Tischrand, so dass der Griff des Messers über den Tischrand geht und nur die Klinge den Tisch berührt. So stösst die Hand welche den Griff hält nicht auf die Tischkante.



Bei jedem Schnitt bleibt ein kleiner Rest Masse am Messer haften. Um einen schönen Schnitt zu erhalten ist es notwendig, das Messer nach jedem Schnitt zu waschen und gut abzutrocknen. Das scheint Mühsam, ist aber für das Gelingen von schönen Pralinen nötig.



Durch das vorherige Aufpinseln von Couverture auf die Masse hat das Interieur nun einen Boden aus Schokolade. Dieser Boden soll verhindern, dass beim Trempiervorgang die Zinken der Trempiergabel in das Interieur hineingetrieben werden.



Damit die überzogenen Pralinen nicht an der Trempiergabel haften bleiben, muss die aufgepinselte Couverture-Schicht unten liegen.

Massen, welche bei der Verarbeitung eine festere Konsistenz haben (z.B. Marzipan) werden statt gegossen, ausgerollt. Wie beim Giessen werden entsprechend dicke Stäbe auf ein Trempierpapier oder direkt auf den Marmor (je nach Masse) gelegt. Zum Stauben wird immer Staubzucker verwendet. Dabei ist zu beachten, dass davon möglichst wenig gebraucht wird um die Struktur der Masse nicht zu verändern. Gute Ergebnisse gibt es auch, wenn zwischen Masse und Auswallholz ein Trempierpapier gelegt wird. Bevor auf die Oberfläche Couverture aufgetragen wird, muss diese mit einem Pinsel vor eventuellen Staubzucker-Resten befreit werden. Beim Schneiden der Masse muss das Messer (wie bei der Giesstechnik) nach jedem Schnitt gewaschen und gut abgetrocknet werden.