

Pralinenhobby

Inhaltsverzeichnisse der nachbestellbaren Ausgaben



Pralinenhobby – Ostern 2014 Erstausgabe

Maikäfer- und Füße: wo bestelle ich was?
Blitzrezept Malibu-Marzipan-Praline
Englische marmelade
Einkaufstipp des Monats: hübsche Gläser
Veilchenblüte
Pralinenblamage: wir helfen weiter
Einkaufstipps für Ostereier
Bitterorangen-Grand Marnier-Praline
Dekotipp mit Lavendelstäbchen



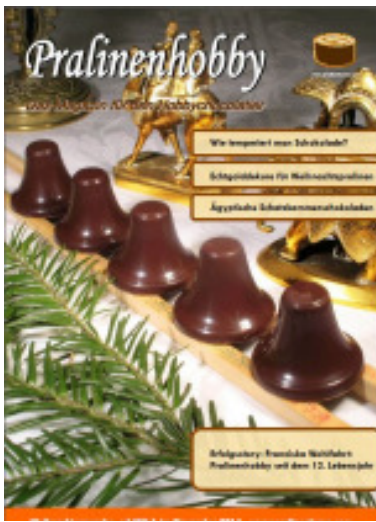
Pralinenhobby – Sommer 2014

Rote Herzpralinen
Kamelschokolade
Pralinenblamage - Fett trennt sich
Rezept aus Kamelmilchschokolade
Bunte Kuvertüre mit Fruchtgeschmack
Fruchtig-frische Sommerpralinen
Sommerliche Eisdekore
Frische Früchte in Pralinen verwandelt
Pralinen vom Schloss: Sylvia Steiner berichtet



Pralinenhobby – Herbst 2014

Upside-down-Schokoladendekore
Wie berechne ich die richtige Ganachemenge?
Was tun mit übrig gebliebener Ganache?
Thermospatel
Pralinenblamage: Vanillemark richtig gewinnen
Sanddorn - die geniale Zutat für Pralinen
Orangen-Kiwi-Sanddornmarmelade
Sanddorn - eine Zutat - vier Pralinenrezepte
Sanddornpulver selbst herstellen
Jahreszeitliches: Nussriegel
Rezeptanleitung wie im Film: Bierpraline
Pralinenurlaub in Spanien
Pralinen aus Cranberries



Pralinenhobby – Weihnachten 2014

Golddekore
 Schokogießformen selbst herstellen
 Einkaufstipp des Monats: Pralinenformen von Ikea
 Pralinenblamage: Der Umgang mit Spritztüten
 Geschenkideen für Weihnachten
 Weihnachtliche Orangenmarinade
 Lebkuchenrezepte in Pralinen verwandelt
 Vanille-Zimt-Sterne
 Tannenbaumpraline mit Kardamom
 Das Geheimnis, Schokolade richtig zu temperieren
 Das Temperieren mit dem Top Temper
 Ägyptische Schatzkammerschokoladen
 Reisebericht: Pralinenurlaub in Spanien
 Erfolgsstory: Pralinen aus dem Kinderzimmer



Pralinenhobby – Ostern 2015

Osterrezept: 1 Rezept - 5 Sorten
 Portrait: Ostereierpralinenkurs
 Tree to bar: Schokoladenfarm auf Hawaii
 Pralinenblamage: Pralinen mit Löchern
 Einkaufstipp des Monats: Pralinenformen
 Basics: wie gieße ich Pralinenformen
 Teepralinen
 Rezeptanleitung wie im Film: Schichtnougat
 Erfolgsstory: Pralinen aus der „Home Chocolate Factory“
 Der Besuch der internationalen Süßwarenmesse



Pralinenhobby – Sommer 2015

Zum Muttertag: Rosenpralinen - aber wie kommt der Geschmack in die Praline?
 Portrait: Pralinenurlaub am Spitzingsee
 Kesse Früchtchen - Trend oder Leidenschaft?
 Pralinenommer - jetzt Früchte sammeln und einfrieren
 Pralinenblamage: dickwandige Pralinschalen
 Tolle Zutaten für die Pralinenherstellung: Rosen, Veilchen, Yuzu
 Basics: Pralinen deckeln mit 2 Methoden
 Rezeptanleitung wie im Film: Trinkschokoladen
 Rezeptanleitung wie im Film: Trinkschokoladen aus dem Glas
 Erfolgsstory: Caroline Dworatschek „Pralinen aus der neuen Backstube“
 Besuch bei der Valrhona Schokoladenmanufaktur



Pralinenhobby – Herbst 2015

Pralinen grammgenau füllen mit dem Fülltrichter
 Safaripralinen - wie man sich im Urlaub unvergessliche Momente schafft
 Amarulapraline aus Südafrika
 Pralinenblamage: Ganache zu warm
 Einkaufstipp des Monats: Farben und Schokopapier
 Zwetschgenpralinen
 Tonkabohne, die außergewöhnliche Zutat
 Basics: Welche Überziehmethoden gibt es?
 Mit dem Pralinenhobby dazu verdienen - geht das?
 Rezeptanleitung wie im Film: Kürbispralinen
 Erfolgsstory: Pralinen aus dem Allgäu. Birgit Heel
 IBA 2015 – Neuheiten



Pralinenhobby – Weihnachten 2015

Königsberger Marzipan
 Pralinenurlaub in Spanien
 Wie lange sind Pralinen eigentlich haltbar?
 Pralinenblamage: Likörpralinen hauen ab
 Pralinenverpackungen
 Original Beans: eine Begegnung mit Philipp Kauffmann
 Vanilletrüffel
 Marzipanvariationen
 Kaffee-Kardamom-Trüffel
 Foodpairing
 Weihnachtsschokoladen
 Mehrfarbige Schokoladentafeln
 Kumquat-Orangenschokolade mit Zimt
 Erfolgsstory: 2 Freundinnen und eine Diva
 Österreichische Pralinen in Brasilien



Pralinenhobby – Ostern 2016

Ostereier schön verzieren
 Pralinenurlaub auf Hawaii
 Ankündigung Pralinenurlaub auf Hawaii 2017
 Rocky volcano chocolates
 Pralinenblamage - Formen richtig abziehen
 Einkaufstipp des Monats: Schokoladenformen
 Schokoladeneier mit edlen Tropfen
 Hasen und Maikäfer selber gießen
 Portrait von Karin Wiebalck-Zahn
 Blick hinter die Kulissen
 Veranstaltungstipp: Schokoladenausstellung



Pralinenhobby – Sommer 2016

Passend zur Jahreszeit: Blüten kandieren
 Chocolaterien in aller Welt: Sri Lanka
 Gießblech und Gießrahmen
 Gundermann - eine Pralinenzutat von der Wiese
 Hauchdünne Pralinendekore selbst hergestellt
 Pralinenblamage - Fäden zwischen den Formen
 Pralinen einfrieren - geht das?
 Pralinen aus Gartenfrüchten
 Schachteln für Hochzeitspralinen
 So einfach und lecker: Marzipan, Likör und Frucht
 Peanut-Pralinen zum Independence Day am 4. Juli
 Rezeptanleitung wie im Film: Hochzeitspralinen
 Neuheit: „Pralinenkurs „Hochzeitspralinen“
 Portrait: Thomas Sommerfeld von pralinenideen.de
 Pralinenkurse an Urlaubsdestinationen



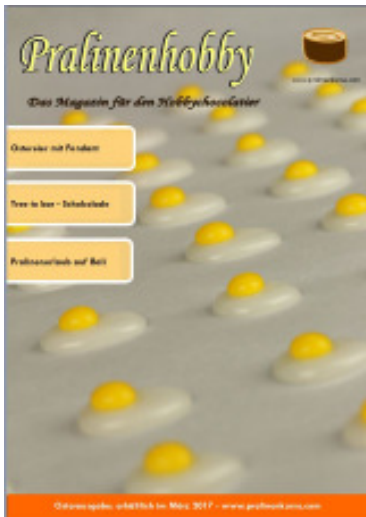
Pralinenhobby – Herbst 2016

Haselnussnougat selbst gemacht
 Nougat- und Krokantkurs
 Chocolaterien in aller Welt - Bali
 Kandierte Vogelbeeren
 Pralinenblamage - Füße, Zacken und Fäden
 Pralinen im Kühlschrank
 Ingwer schälen
 Einkaufstipp des Monats: Metallic-Farben
 Zwetschgen-Kaffeepraline
 Pralinen aus dem All
 Marspraline mit Kraterlandschaft
 Saturnpraline
 Portrait: Dr. Eva Dedy
 Pralinenkurse an Urlaubsdestinationen



Pralinenhobby – Weihnachten 2016

Glühweinsternen für Kinder
 Chocolaterie in Manila
 Pralinenblamage - der Beutel läuft oben aus
 Kreisrunde Trüffel - drei Arten
 Marzipanbrote
 Einkaufstipp des Monats: Weihnachtsbaum
 Glühweinkugeln



Pralinenhobby – Ostern 2017

Neue Ausstechtechnik: Ostereier mit Folie
 Neuheit: Dreiteilige Magnetform
 Rhabarber-Ostereier
 Marzipanganache-Ostereier
 Chocolatiers in aller Welt: Martin Diez
 Pralinenblamage: überstehende Ränder
 Pralinenzutat: Buddhas Hand
 Tree to bar: Schokolade auf Bali selbst machen
 Pralinenurlaub auf Bali
 Villa chocolat auf Bali
 Pralinenurlaub auf Bali: Kosten, Termine
 Rezeptanleitung wie im Film: Fondanteier



Pralinenhobby – Sommer 2017

Sommerliche Schokoladen mit Fruchtgeschmack
 Einkaufstipp des Monats: Aroma-Öle
 Pralinen dekorieren - mit Recycling
 Rhabarber-Curd
 Zitronen-Basilikum-Trüffel
 Pralinenzutat Vanille
 Schokolade aus Kolumbien
 Pralinenblamage: Ganache zu hoch eingefüllt
 Pralinenurlaub in Schiersee
 Teepralinen - der neue Pralinenkurs
 Angebot: Pralinenurlaub auf Bali
 Rezeptanleitung wie im Film: Sommerliche Eispralinen



Pralinenhobby – Herbst 2017

Federweißertrüffel
 Federweißertrüffel hübsch verpackt
 Einkaufstipp des Monats POWER FLOWER™
 Neue Serie: Die Premium-Praline
 Premium-Praline: Walnuss-Nougat-Marzipan
 Pralinenzutat Zwetschgenkerne
 Pod chocolate auf Bali
 Pralinenblamage: Weiße Kuvertüre fließt nicht
 Pralinenurlaub - was ist das?
 Pralinenurlaub auf Ameland - ein Bericht
 Rezeptanleitung wie im Film: Maroni-Praline als Kastanie



Pralinenhobby – Weihnachten 2017

Paillettes d'or - ein Hauch von Luxus
 Einkaufstipp des Monats: Valrhonas farbige Fruchtschokolade
 Premium-Praline: Apfel-Honig-Safran-Praline
 Pralinenblamaze: Schnittpralinen mit Schokobruch
 Pralinenzutat „Süßholzwurzel“
 Lakritzpralinen
 Chocolaterien in aller Welt:
 Besuch bei der nördlichsten Chocolaterie der Welt - am Polarkreis
 Pralinenurlaub in Spanien - ein Bericht
 Pralinenurlaub auf Bali - trotz Mount Agung?
 Rezeptanleitung wie im Film: Nikolaus modellieren
 Vier Jahre „Pralinenhobby“
 Neuheit: DVD Nuss- und Nougatpralinen

Diese 16 Ausgaben können einzeln zu € 7,50 (CHF 8,50) oder als Paket zu € 80,- (CHF 95,-) zum Download nachbestellt werden.

Nachbestellung und Mitgliedschaft hier:

<http://www.pralinenkurse.com/pralinenherstellung-pralinenkurse-pralinenzeitschrift.html>

Beim Abschluss einer Premium-Mitgliedschaft erhalten Sie bis zum 31.3.2018 alle 16 Ausgaben kostenlos zum Download!



16 Ausgaben kostenlos bei Abschluss einer Mitgliedschaft bis 31.3.2018