

Pralinenhobby



www.pralinenkurse.com

Das Magazin für den Hobbychocolatier

Hochzeitspralinen

Blüten kandieren

Pralinen aus
Gartenfrüchten



Sommerausgabe: erhältlich ab Mai 2016 - www.pralinenkurse.com



Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

der Mai ist der Hochzeitsmonat per se. Darum widmen wir diese Pralinenausgabe den Hochzeitspralinen, Pralinenverpackungen für Hochzeitsgäste oder dem neuen Kursangebot für Hochzeitspralinen.

Mit unserem Hochzeitspralinenrezept wird wieder eine neue Technik vorgestellt: Airbrush - das verleiht der Praline nicht nur Farbe, sondern eine ganz gleichmäßig glänzende Oberfläche.

Ganz besonders freut uns das Interview mit Chanaka Srinath Ranatunga aus Colombo/ Sri Lanka. Es ist immer wieder herrlich zu sehen, dass auch in anderen Ländern Menschen mit ihrem Pralinenhobby Karriere machen.

Und da der Sommer näher kommt, möchte wir frische Gartenfrüchte in Pralinen verwandeln - ich zeige Ihnen, wie es geht. Ganz im Trend liegen Pralinen mit Gelee-Einlage - das macht das Geschmackserlebnis noch intensiver.

Wie immer wünsche ich viel Spaß bei Lesen, Nachmachen und Ausprobieren.

Herzlichst, Ihre



Dr. Karin Wiebalck-Zahn
Pädagogin und Hobbychocolatier



In dieser Ausgabe:

Passend zur Jahreszeit: Blüten kandieren	3
Chocolaterien in aller Welt: Sri Lanka	5
Gießblech und Gießrahmen	9
Gundermann - eine Pralinenzutat von der Wiese	9
Hauchdünne Pralinendekore selbst hergestellt	10
Pralinenblamage - Fäden zwischen den Formen	11
Pralinen einfrieren - geht das?	12
Pralinen aus Gartenfrüchten	13
Schachteln für Hochzeitspralinen	14
So einfach und lecker: Marzipan, Likör und Frucht	17
Peanut-Pralinen zum Independence Day am 4. Juli	18
Rezeptanleitung wie im Film: Hochzeitspralinen	19
Neuheit: „Pralinenkurs „Hochzeitspralinen“	32
Portrait: Thomas Sommerfeld von pralinenideen.de	33
Pralinenkurse an Urlaubsdestinationen	36
Neuheiten von pralinenkurse.com	37
Vorschau, Impressum	39

Passend zur Jahreszeit: Blüten kandieren



Bildnachweis: Monika Perzl

KW

Überall blühen sie jetzt - die essbaren Blüten: Gänseblümchen, Fliederblüten, Erdbeerblüten, Holunderblüten... alles was essbar ist, kann auch kandiert werden. Eine Auflistung essbarer Kräuter und Pflanzen findet man in Internet oder in Naturkundebüchern zu Wildfrüchten.

Streng genommen sollte man diese Technik nicht „Kandieren“ nennen. Eigentlich ist es nur ein Überzuckern.

Die Blüte wird mit Eiweiß eingestrichen und anschließend wird feiner Zucker darüber gestreut - und schon wird die Blüte haltbar gemacht - im Extremfall bis zu einem Jahr.

Und hier die Technik noch einmal genau:

Die Blüte sollte natürlich ganz frisch geerntet sein. Ideal ist die Ernte aus eigenem Garten, weil man dann sicher sein kann, dass die Blüte einwandfrei

ist und nicht durch Tiere, wie Hunde oder Füchse kontaminiert wurde. Waschen schadet der Blüte, daher verwenden wir die Blüten ungewaschen.

Praktisch ist es, wenn man vorerst einen kurzen Stiel an der Blüte lässt - somit hat man gleich einen Griff, an dem man die Blüte halten kann. Er wird dann einfach abgeknipst, wenn die Blüte fest geworden ist.

Ein Eiweiß wird leicht aufgeschlagen, so dass es eine homogene Masse bildet. Keinesfalls darf man so lange schlagen, bis das Eiweiß zum Eischnee wird. Es soll gerade gut durchgemengt sein und die ersten Blasen bilden.

Mit einem feinen Pinsel streicht man die Blüte komplett ein. Wichtig ist hierbei, dass man nur eine dünne Schicht aufträgt, denn, wenn die Blü-

te zu nass wird, haften zu große Zuckerklumpen



an dem Eiweiß, was nicht schön aussieht. Es sind nur Blüten geeignet, bei denen man an alle Stellen hinkommt. Stark verwinkelte Blüten mit unerreichbaren Stellen eignen sich nicht. Das Eiweiß überzieht die Blüte praktisch mit einem Schutzfilm, so dass diese nicht welken kann.



Gleich anschließend wird Zucker über Blüte gestreut. Man verwendet feinsten Backzucker, der auch unter dieser Bezeichnung in gut sortierten Supermärkten zu haben ist. Alternativ kann man sich normalen Haushaltszucker in einem Mixer feiner mahlen. Nur muss man darauf achten, dass er nicht zu Puderzucker wird.

Den Zucker streut man mit den Fingern über die Blüte. Man darf nicht so bequem sein und die Blüte komplett in den Zucker tauchen, denn dann würde viel zu viel Zucker an ihr haften. Ziel ist, dass eine gleichmäßige dünne



Zuckerschicht auf der Eiweißschicht liegt.

Die Blüten legt man anschließend auf Backpapier und lässt sie einfach an der Luft trocknen. Schon nach wenigen Stunden sind sie hart. Keinesfalls darf man sie im Backofen trocknen - dann welken sie sofort. Dies geht nur bei sehr robusten Pflanzen - in der Regel bei Blättern.

Das kann richtig viel Arbeit sein, macht aber riesigen Spaß. Frisch überzogene Blüten schmecken sogar noch eine Zeitlang sehr gut, wie z.B. Fliederblüten, die sich gut als Deko eignen, wie hier auf der Fliedernougatschokolade.

