

Pralinenhobby



www.pralinenkurse.com

Das Magazin für den Hobbychocolatier



Sommerausgabe: erhältlich im Mai 2017 - www.pralinenkurse.com



Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

Die neue Ausgabe von „Pralinenhobby“ ist erschienen. Wieder gibt es spannende Neuigkeiten: es gibt einen neuen Pralinenkurs, nämlich „Teepralinen“, der hier in vorgestellt wird. F

Für den Sommer haben wir uns etwas ganz Besonderes ausgedacht: Eispralinen in aparten selbstgegossenen Töpfchen mit Henkel. Wie so vieles ist auch diese Technik durch Zufall entstanden.

Besonders stolz sind ich, dass mein erster Pralinenkurs auf Bali vom 1.7 - 8.7.2017 stattfinden wird. Es gibt bereits Anmeldungen und stehen noch zwei Termine zur Auswahl. Wer also dabei sein möchte und kurz entschlossen kommen möchte, genießt den Vorteil einer kostenfreien Unterkunft, die es nur 2017 geben wird. Schokolade aus Kolumbien - ich habe einen bisher noch wenig bekannten Schokoladenproduzenten getroffen - die Schokolade ist in Deutschland erhältlich, sie ist sortenrein und hat ein wunderbares Aroma.

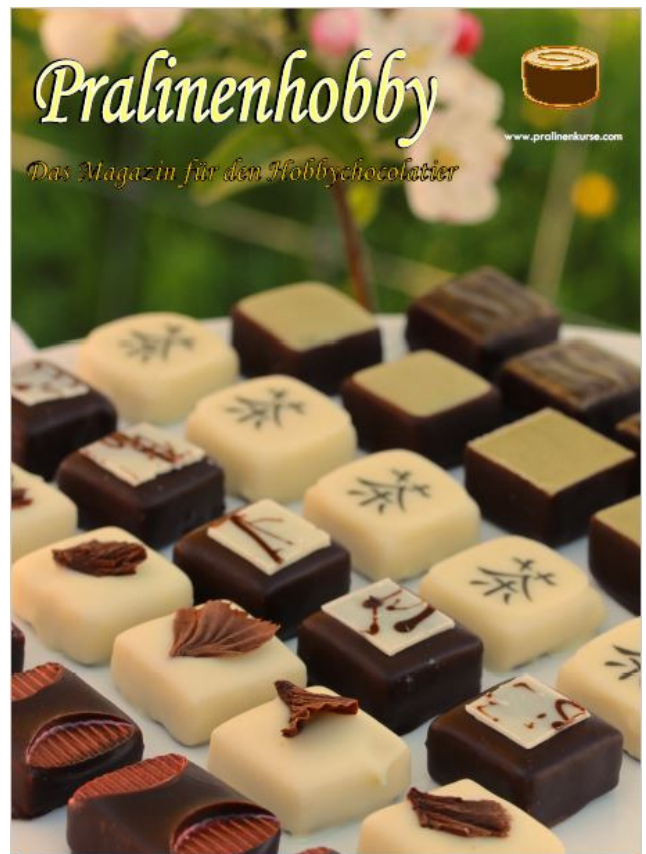
Und nicht zuletzt tragen wir mit unserem Verpackungsrecycling zu Umweltschutz und aparten Pralinendekos bei. Lesen Sie mehr über die originellen Deko-Ideen in dieser Zeitschrift. Viel Spaß dabei!

Herzlichst



Karin

Dr. Karin Wiebalck-Zahn
Pädagogin und Hobbychocolatier



Sommerausgabe: erhältlich im Mai 2017 - www.pralinenkurse.com

In dieser Ausgabe:

Sommerliche Schokoladen mit Fruchtgeschmack	3
Einkaufstipp des Monats: Aroma-Öle	6
Pralinen dekorieren - mit Recycling	7
Rhabarber-Curd	10
Zitronen-Basilikum-Trüffel	11
Pralinenzutat Vanille	12
Schokolade aus Kolumbien	13
Pralinenblamage: Ganache zu hoch eingefüllt	15
Pralinenurlaub in Schiersee	16
Teepralinen - der neue Pralinenkurs	21
Angebot: Pralinenurlaub auf Bali	23
Rezeptanleitung wie im Film: Sommerliche Eispralinen	25
Neuheiten von Pralinenkurse.com	29
Impressum	30

Sommerliche Schokoladen mit Fruchtgeschmack



KW

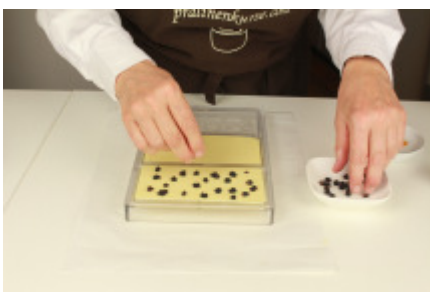
Im Sommer pausiere ich oft mit der Pralinenherstellung. Aber es gibt zwei Ausnahmen: entweder sind es **Eispralinen**, die ich auf fröhlichen Sommerpartys gerne anbiete oder **Sommerschokoladen** mit Fruchtgeschmäckern. Beides stelle ich in dieser Pralinenzeitschrift vor. Hier erst einmal die Sommerschokoladen:

Schokoladen mit Fruchtgeschmack sind so einfach und so gut. Mit einer hübschen Dekoration (z.B. getrocknete Fruchtstücke) erhält man wunderbare Schokoladen, die als Geschenk immer gut ankommen.

Aromaöle, die sich zum Aromatisieren von Schokolade eignen, erhält man in sehr großer Auswahl bei www.bosfood.de - siehe Einkaufstipp des Monats auf S. 6. Ich empfehle insbesondere: Cassisöl, Honigmelonenöl, Erdbeeröl oder Waldbeeren.

Das Entscheidende dabei ist, dass man Öle verwendet, denn wasserhaltige Aromen vertragen sich nicht in den Schokoladen.

Die Dosierung ist Geschmackssache. Manche Öle sind sehr intensiv - hier benötigt man oft nur einen Tropfen (wie z.B. bei Blütenölen von Lavendel, Veilchen etc). Bei Fruchtaromen benötigt man in der Regel 3 - 6 Tropfen. Man sollte aber immer mit wenigen Tropfen beginnen, dann abschmecken und dann ggf. noch weitere Tropfen hinzugeben.



Hier ein Beispiel für eine Cassis-Schokolade:

Benötigt werden:

1 Schokoladenform à 100 g. Hier kann man Polycarbonatformen verwenden, die es fast bei allen Formenanbietern gibt, z.B. bei

www.schokoladenformenmuseum.de

www.brunner-shop.de

oder man verwendet Einwegformen, die man auch mehrmals verwenden kann.

www.schokoladeundform.de

Wenn man keine Form besitzt, kann man die Schokolade einfach auf ein Backpapier gießen - das ergibt eine schöne Bruchschokolade.

Als Dekoration verwende ich gerne getrocknete schwarze Johannisbeeren.

Diese stelle ich mir im Sommer selbst her, indem ich die frischen Beeren aus meinem Garten in den Dörrautomat gebe. Man kann schwarze Johannisbeeren auch im Backofen trocknen - bei ca. 60°C, bis sie schrumpelig werden und nur noch ganz wenig Feuchtigkeit besitzen.

Für eine 100 g Tafel nehme ich bei Cassis gerne 110 g weiße Kuvertüre, d.h. etwas mehr als 100 g, weil ja immer ein kleiner Rest in der Schüssel verbleibt. Die Kuvertüre wird richtig temperiert (eine genaue Temperieranleitung findet man in der Ausgabe „Pralinenhobby 4/2014“).

Ist die Kuvertüre fertig temperiert, muss man zügig arbeiten. Man gibt etwa 3 Tropfen von dem Cassisöl zur Schokolade, verrührt dieses ganz schnell, schmeckt kurz ab, gibt ggf. noch etwas mehr Öl dazu, bis es stimmt und gießt dann die aromatisierte Kuvertüre sofort in die Schokoladenform. Die Form kippt man nun etwas nach rechts, nach links, nach vorne, nach hinten, so dass die noch flüssige Schokolade schön in die Ecken läuft.

Bitte die Schokolade nicht mit dem Gummischaber die Schokolade verteilen - das sieht meist nicht gut aus, weil die Schokolade sehr schnell fest wird und man die Spuren sieht.

Nun kommen die Johannisbeeren drauf - die Schokolade ist super lecker! Wer sie noch hübsch verpacken möchte, kann sich Schokoladenverpackungen selbst basteln oder bestellen. Über Amazon gibt es Cellophanbeutel oder zugeschnittene Alufolien, und z.B. bei www.walter-verpackungen.de gibt es schöne Hüllen aus Pappe in allen Farben und auch die passenden Cellophanbeutel.

Ein hübsches Geschenk für die Sommerparty!

Wahnsinnig gut finde ich die Melonenschokolade! Diese schmeckt mit weißer Schokolade richtig stark nach Melone.

Wer die Waldbeerenschokolade mit gefriergetrockneten Himbeeren verzieren will, wird z.B. bei www.madavanilla.de fündig.