

Pralinenhobby



www.pralinenkurse.com

Das Magazin für den Hobbychocolatier



Weihnachtsausgabe: erhältlich im Dezember 2017 - www.pralinenkurse.com



Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

Endlich ist es soweit - die Weihnachtsausgabe von „Pralinenhobby“ ist erschienen. Wie wir es ja alle kennen, kommt in der Vorweihnachtszeit so vieles zusammen, so dass für extra Arbeiten kaum Zeit bleibt. So war es auch bei mir - meine DVD „Nuss- und Nougatpralinen“ musste fertig gestellt werden und dann habe ich noch mit meiner Pralinenproduktion für den Weihnachtsmarkt beschäftigt - und zwischendrin immer wieder Pralinenkurse.

Aber ich hoffe, das Warten hat sich gelohnt. Am meisten freut mich das Titelbild, auf dessen Veröffentlichung ich mich schon seit März dieses Jahres freue. Es ist keine Fotomontage. Das Foto entstand in Lappland beim Eisfischen, zu dem wir mit dem Rentierschlitten gefahren sind. Während die anderen fischten, schlich ich mich mit meiner Pralinschachtel von Choco Deli davon und machte alle möglichen Aufnahmen in der schönen Winterzone.

Wieder gibt es weihnachtliche Pralinenrezepte und auch eine genaue Anleitung, wie man einen Nikolaus ohne irgendwelche Hilfsmittel modelliert.

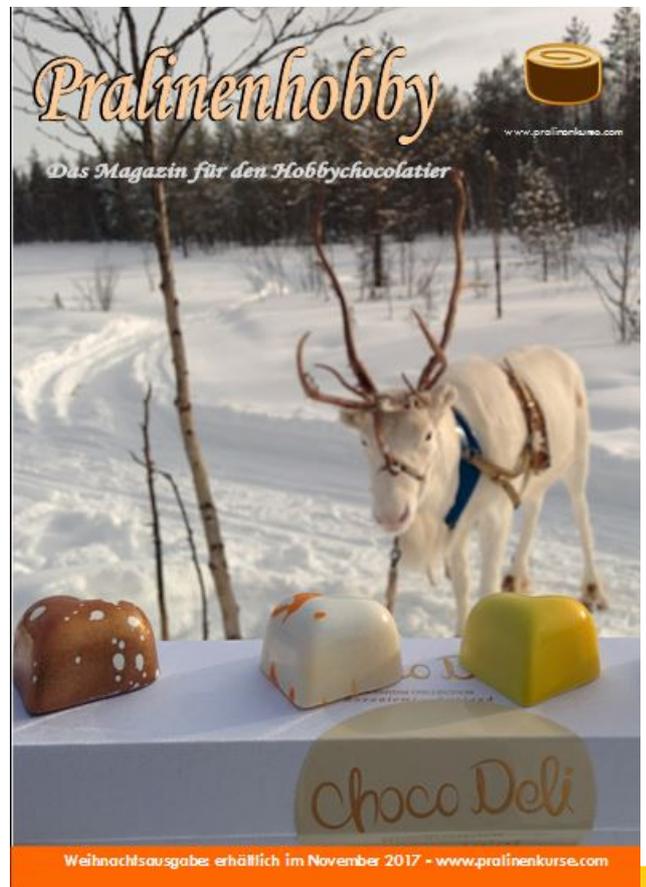
Viel Spaß bei den Rezepten und all meinen Lesern eine gesegnete Weihnachtszeit.

Herzlichst



Z. Grez

Dr. Karin Wiebalck-Zahn
Pädagogin und Hobbychocolatier



In dieser Ausgabe:

Paillettes d'or - ein Hauch von Luxus	3
Einkaufstipp des Monats: Valrhonas farbige Fruchtschokolade	5
Premium-Praline: Apfel-Honig-Safran-Praline	6
Pralinenblamage: Schnittpralinen mit Schokobruch	8
Pralinenzutat „Süßholzwurzel“	9
Lakritzpralinen	10
Chocolaterien in aller Welt: Besuch bei der nördlichsten Chocolaterie der Welt - am Polarkreis	12
Pralinenurlaub in Spanien - ein Bericht	16
Pralinenurlaub auf Bali - trotz Mount Agung?	21
Rezeptanleitung wie im Film: Nikolaus modellieren	22
Vier Jahre „Pralinenhobby“	35
Neuheit: DVD Nuss- und Nougatpralinen	37
Neuheit: Pralinenworkshop in Lappland	38
Impressum	39

Paillettes d'or Ein Hauch von Luxus



KW

Jetzt weihnachtet es wieder und bekanntermaßen sitzt das Geld an Weihnachten - so wie im Urlaub - bei allen, die gerne etwas schenken, lockerer in der Tasche. Da kann man sich schon mal eine ganz weihnachtliche und wertvolle Deko schenken lassen: Paillettes d'or. Das sind kleine Echtgoldblättchen mit Karatangabe, die bei etwas größeren Mengen wie das Gold zum Tagespreis gehandelt werden. Zumindest schwanken die Preise mehr als bei anderen Zutaten. Das Funkeln von Echtgold hat schon etwas Besonderes.

Erhältlich ist Echtgold bei verschiedenen Anbietern, wie z.B. www.pati-versand.de. 0,005g Echtgold, welches bei diesem Federgewicht sogar nochmals in 2 Tütchen verpackt ist, erhält man zum Preis von € 2,90. Das entspricht einem Grammpreis von 580 €, aber keine Angst, man braucht tatsächlich nur sehr wenig von dieser außergewöhnlichen Zutat.

Aber wie verwendet man dieses Echtgold? Die winzigen Stückchen sind federleicht und fliegen schon bei einem Atemzug davon. Man kann die Blättchen nicht mit den Händen berühren, denn man bekommt sie nicht mehr ab, da sie quasi kein Eigengewicht haben. Daher greift man zu einem feinen Pinsel, an dessen feinen Haaren die Blättchen wie von alleine haften bleiben.

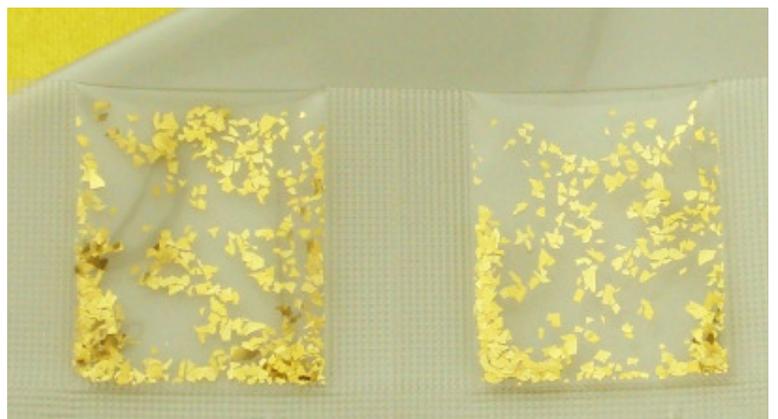


Foto: www.pati-versand.de

Es gibt verschiedene Techniken, wie man diese Goldflocken auf die Praline aufbringt.

A) Man kann die Goldflocken auf der frisch überzogenen Kuvertüre auflegen
oder

B) man kann sie in der Kuvertüre versenken, indem ein kleines Stück Plastikfolie aufgelegt wird, welches die Goldflocke in die Kuvertüre drückt und auf der Praline eine absolut glänzende Oberfläche erzeugt.

Zunächst einmal die erste Technik:  Man wartet nach dem Überziehen mit temperierter Kuvertüre ca. 1 Minute lang, bis die Kuvertüre leicht anzieht. Sie muss noch weich sein, darf aber nicht mehr fließen. Das ist der Punkt kurz vor dem Erstarren. Nun nimmt man einen feinen Pinsel und nähert sich den Goldflocken, die oft von alleine an den Pinsel „springen“, denn offenbar wirken hier elektrostatische Kräfte. Mit dem Pinsel nähert man sich nun der frisch überzogenen Praline und versucht, dass eine der Goldflocken Kontakt zur Kuvertüre bekommt und somit hängenbleibt. Die Praline ist somit fertig.

Bei der zweiten Technik beginnt  man mit denselben Arbeitsschritten ein wenig früher, denn es wird ja noch ein Stück Plastikfolie aufgelegt, welches die Goldflocken in der Kuvertüre versenken soll. Man schneidet sich schon vorher Plastikplättchen zurecht, die größer als die Praline sind, damit sie gut überstehen und leicht wieder zu entfernen sind. Wichtig ist es, dass es sich um lebensmittelechte Folie handelt. Diese kann man kaufen, aber man kann auch einfach die glatten Teile von Lebensmittelverpackungen nehmen. Unmittelbar nachdem die Goldflocken aufgelegt wurden, legt man das Plastikplättchen darüber und drückt es vorsichtig mit einem kleinen Schwamm an. Dann gibt man die Praline am besten in den Kühlschrank. Nach ca. 30 - 60 Min, wenn sich die Folie bereits von alleine zu lösen beginnt, wird sie vollständig abgezogen.

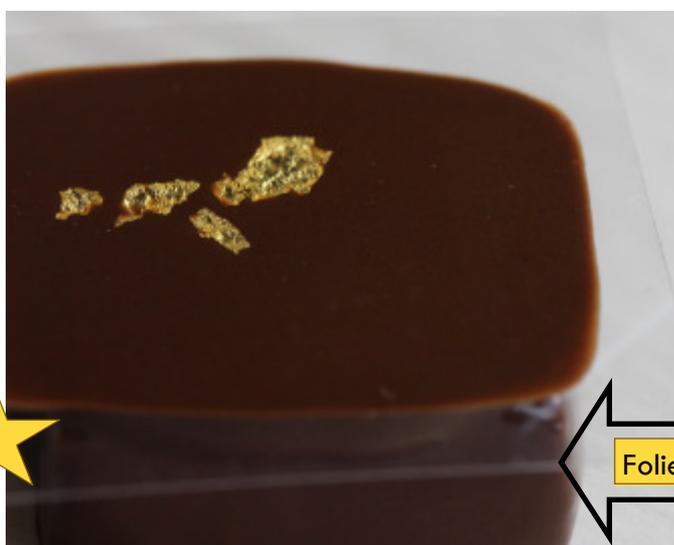
Das Ergebnis: eine wertvolle funkelnde Praline,  ein perfektes Geschenk zur  Weihnachtszeit!



Echte Goldflocken, 23 Karat, Preis ca. 50 €



Hier ohne aufgelegte Folie



Hier mit aufgelegter Folie