



# Pralinenkurs



## Feinste Pralinen selbst machen im Naturhotel Am Sonnenhang/ Allgäu

Ein außergewöhnlicher Pralinenkurs für alle, die lernen möchten, Pralinen von Grund auf selbst zu machen, ohne Convenience-Produkte, ohne vorbereitete Hohlkörper. So werden in diesem Kurs frische Walnüsse verarbeitet, Gewürze selbst gerieben, Mandeln zu Marzipan verarbeitet, Pralinenformen werden selbst gegossen, Schokolade wird von Hand temperiert, und viele Pralinen werden mit feinsten Dekoren verziert. Der Kurs beginnt mit einer Verkostung von ganz unterschiedlichen Schokoladen aus 10 Ländern. Ein Pralinenhighlight vom Feinsten!



<b>Freitag,</b>	<b>18.11.2022</b>	Anreise (empfohlen)
<b>Samstag,</b>	<b>19.11.2022</b>	Anreise möglich für Gäste aus der Nähe
	11.00 - 12.15	Schokoladenverkostung
	14.00 - 18.30	Pralinenkurs 1. Teil
<b>Sonntag,</b>	<b>20.11.2022</b>	
	09.00 - 13.00	Pralinenkurs 2. Teil

Kosten: 275,- € für den Kurs, inkl. aller Zutaten, ausführlicher Rezeptunterlagen. Max. 8 Personen.

Das Hotel mit Ü/F bucht man hier:

<https://sonnenhang-allgaeu.de/de/>

Für Gäste, die nicht im Hotel wohnen, fällt eine Nutzungspauschale von € 40 an.

Genauer Ablauf: siehe Rückseite



Info und Anmeldung: [www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)

# Der Ablauf vom Pralinenwochenende:

**Freitag, 18.11.2022:** Für einen entspannten „Pralinenurlaub“ empfehlen wir die Anreise am Freitag. Für Gäste aus der Nähe ist auch Samstag Vormittag möglich. Das Hotel liegt ganz in der Nähe der Bahnstation Oy-Mittelberg, umgeben von mehreren Restaurants und Cafés. Das Haus selbst verfügt über ein Schwimmbad, Sauna und Fitnessseinrichtungen.

**Samstag: 19.11.2022:** Nach einem gemütlichen Frühstück treffen wir uns zur Schokoladenverkostung. Karin Wiebalck-Zahn bringt Schokoladen aus 10 verschiedenen Ländern mit. Die Geschmäcker sind sehr unterschiedlich und wir lernen, die verschiedenen Aromen aus den Schokoladen herauszuschmecken. Karin berichtet von ihren Pralinenkursen auf Bali, wo sie Schokolade selbst macht und die Früchte direkt im Kakaowald erntet.

**Samstag: 19.11.2022:** Am Nachmittag starten wir mit unseren Pralinenrezepten. Wir temperieren Kuvertüre, knacken Nüsse, stellen Nougat und Marzipan selbst her. Die Pralinen sind außergewöhnlich: Walnussnougat, eine sternförmige Weihnachtspraline mit Goldflocken, Rum-Walnuss-Marzipan, Zimt-, Vanille- und Tonkatrüffel. Alle Mitmachenden arbeiten aktiv miteinander. Die Pralinen müssen dann über Nacht ruhen, um am nächsten Tag fertig gestellt zu werden.

**Sonntag, 20.11.2022:** Jetzt können die vorbereiteten Pralinen mit Kuvertüre überzogen und dekoriert werden. Marzipan- und Nougatpralinen sind problemlos bis Weihnachten haltbar, während Rezepte mit Sahne am besten kurz vor Weihnachten nochmals nachgemacht werden sollten, wenn man sie frisch verschenken möchte.



**Die Dozentin:** Dr. Karin Wiebalck-Zahn hat über 25 Jahre pädagogische Erfahrung und ist seit über 10 Jahren als Pralinenlehrerin und Schokoladencoach tätig, Autorin von vielen Rezeptbüchern und ihrer eigenen Pralinenzeitschrift. Ihre Stärken liegen in der hervorragenden Vermittlung der Inhalte, den vielen Praxistipps und ihren außergewöhnlichen Rezepten. Mit ihrer Leidenschaft für die Schokoladenverarbeitung hat sie schon viele angesteckt.