

KERSTIN SPEHR | PETRA CASPAREK

PRALINEN & KONFEKT

Immer eine Sünde wert

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren. Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne: Die Pralinenwerkstatt

- 4 Nur beste Zutaten
- 6 Kuvertüre temperieren
- 7 Für perfekten Schmelz
- 8 Ganache – edle Füllung
- 9 Finale: Pralinen überziehen
- 64 Ran an die Reste

Umschlagklappe hinten: Fehler vermeiden Fein gemacht und verpackt

10 EDEL UND HERB

- 12 Dunkle Trüffel
- 14 Edelerbe Schokoladenwürfel
- 15 Rahmpralinen mit Kakaonibs
- 17 Portweinherzen
- 18 Teetrüffel mit Vanille
- 19 Schwarzer-Pfeffer-Trüffel

20 SCHÖN FRÜCHTIG

- 22 Zitronentrüffel
- 23 Heidelbeertrüffel
- 24 Himbeer-Verveine-Pralinen
- 26 Orangen-Matcha-Pralinen
- 28 Calissons
- 29 Fruchtige Energiekugeln
- 30 Maronen-Baiser-Trüffel
- 32 Dattel-Marzipan-Pralinen
- 32 Aprikosengeleewürfel
- 33 Sauerkirschengeleewürfel
- 33 Passionsfrucht-Karamell

34 VOLLER WÜRZE

- 36 Honig-Mohn-Pralinen
- 38 Muskatrüffel
- 39 Ingwer-Orangen-Trüffel
- 40 Chili-Cranberry-Pralinen
- 42 Minzpralinen
- 43 Zitronen-Thymian-Kugeln
- 44 Lavendel-Orangen-Pralinen

46 MIT NUSS UND KARAMELL

- 48 Nugat-Armagnac-Pralinen
- 50 Mandel-Zitronen-Pralinen
- 51 Pinienkern-Ahorn-Pralinen
- 53 Walnussgalettes mit Marzipanfüllung
- 54 Macadamia-Krokant-Rauten

- 56 Karamelltrüffel mit Fleur de sel
- 57 Pistazien-Amarenakirsch-Trüffel
- 58 Blätterkrokant-Pralinen

- 60 Register
- 62 Impressum



KUVERTÜRE TEMPERIEREN

400 g dunkle Kuvertüre | großes Brett | großes Messer | Schüssel und Topf aus Glas oder Edelstahl für das Wasserbad | kleine Schüssel | Thermometer
Für ca. 50 Pralinen zum Überziehen | 40 Min. Zubereitung



1 Die Kuvertüre auf einem sauberen Brett mit einem großen Messer in kleine Stücke hacken. Kuvertüre in Plättchenform kann sofort geschmolzen werden.



2 Zwei Drittel der Kuvertüre in einer Schüssel über dem knapp siedenden Wasserbad bei maximal 50° schmelzen, Temperatur je nach Sorte (siehe Tabelle S. 7).



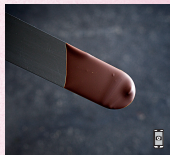
3 Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und trocken wischen. Ein Drittel der geschmolzenen Kuvertüre in eine zweite Schüssel füllen und warm stellen.



4 Zum Heruntertemperieren auf 28–29° die übrige feste Kuvertüre in zwei bis drei Portionen dazugeben und jeweils unter die geschmolzene Kuvertüre rühren.



5 Die Kuvertüre portionsweise mit der warm gehaltenen Portion auf 31–32° temperieren. Test: Ein Tropfen Kuvertüre an der Unterlippe fühlt sich neutral an.



6 Oder zum Testen eine Palette kurz in die Kuvertüre tauchen. Wird die Kuvertüre an der Luft matt glänzend und schlierenfrei, ist sie genau richtig temperiert.



FÜR PERFEKTEN SCHMELZ

Pralinen sind wirklich ganz unkompliziert herzustellen, wenn man ein paar Grundregeln beachtet.

VORBEREITUNGEN

Klingt vielleicht banal, ist aber wichtig: Planen Sie genügend Zeit ein. Räumen Sie die Arbeitsfläche frei und legen Sie die Geräte zurecht. Alle Zutaten grammgenau abwiegen, auch die flüssigen! Immer Reservekuvertüre bereithalten, um Mängel beim Temperieren ausgleichen zu können.

RAUMTEMPERATUR

Wichtig ist ein kühler Ort zum Festwerden von Ganache und fertigen Pralinen, 20° Umgebungstemperatur sind ideal. Pralinen nicht im Kühlschrank fest werden lassen. Danach ziehen sie Wasser, sehen feucht aus und halten nur noch 1–2 Tage.

WASSERBAD

Es darf keinesfalls Wasser in die Kuvertüre gelangen, denn dann wird sie klumpig! Die Wassertemperatur sollte kurz vor dem Siedepunkt sein, damit die Kuvertüre nicht zu heiß wird. Beim Schmelzen zwischendurch mal mit dem Thermometer messen

(siehe Tabelle) und, falls nötig, die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Übrige Stückchen in der Resthitze schmelzen. Zum Überziehen immer reichlich Kuvertüre schmelzen und temperieren, Reste aufbewahren oder kreativ verarbeiten (siehe S. 64).

RESTE AUFBEWAHREN

Kuvertürereste gleich für die nächste Produktion vorbereiten: temperierte Kuvertüre nicht zu dünn auf ein Stück dicke Folie (z. B. ein aufgeschnittener Gefrierbeutel) streichen. Fest werden lassen, in Stücke brechen und licht- und luftdicht aufbewahren. So spart man sich das erneute Hacken.

TEMPERATURTABELLE FÜR KUVERTÜRE

Sorte	schmelzen	herunterkühlen	temperieren
Dunkle Kuvertüre	max. 50°	28–29°	31–32°
Vollmilchkuvertüre	max. 40°	27–28°	29–30°
Weißer Kuvertüre	max. 38°	26–27°	28–29°

SCHÖN FRUCHTIG

Schokolade und Frucht – was für eine herrliche Liaison! Zitronen- und Heidelbeerrüffel, Himbeer-Verveine- und Orangen-Matcha-Pralinen sind köstliche Beispiele dafür. Oder soll es eher Frucht pur sein? Dann versuchen Sie sich an den Sauerkirschgeleewürfeln oder den feinen französischen Calissons...très bon!



LAVENDEL-ORANGEN-PRALINEN

Orangen aus Sizilien und Lavendel aus der Provence haben wir hier zusammengebracht, eine Kombination, die nach Sommer, Sonne und mehr schmeckt. Hinreißend!

Für die Lavendelganache:

80 g weiße Kuvertüre
60 g Sahne + etwas Sahne zum
Auffüllen

1 TL getrocknete
Lavendelblüten
10 g Butter

Für die Hohlkörper:

42 dunkle
schalenförmige Hohlkugeln
(26 mm Ø, Spezialversand)

Für die Orangenganache:

80 g Vollmilchkuvertüre
60 g Sahne | 10 g Butter
5–6 Tropfen natürliches
Orangenöl (Apotheke)

10 g Orangenlikör

Außerdem:

kandierte Orangenschale zum
Verzieren
400 g Vollmilchkuvertüre
Spritzbeutel mit 5-mm-
Lochtülle
Thermometer

Mit gekauften Hohlkörpern

Für 42 Stück | 1¼ Std. Zuberei-
tung | 2 Std. Ziehen |
1 + 12 + 1 Std. Festwerden
Pro Stück ca. 80 kcal

1 Für die Lavendelganache die weiße Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, die Lavendelblüten unterrühren und ca. 2 Std. ziehen lassen. Die Sahne durch ein Sieb gießen und nach Bedarf mit etwas Sahne auf 60 g auffüllen.

2 Die Sahne erneut aufkochen, die gehackte Kuvertüre einrühren und schmelzen. Die Butter glatt unterrühren. Die Ganache in den Spritzbeutel füllen und die Hohlkörper je zur Hälfte damit befüllen. Ca. 1 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.

3 Für die Orangenganache die Vollmilchkuvertüre hacken. Die Sahne in einem Topf aufkochen, die Kuvertüre einrühren und schmelzen. Zuerst die Butter, dann das Orangenöl und den Orangenlikör unterrühren. Die Ganache in den Spritzbeutel füllen und bis zum Rand in die Hohlkörper füllen. Ca. 12 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.

4 Die kandierte Orangenschale in 42 dünne Streifen schneiden. Zum Überziehen die Vollmilchkuvertüre hacken, schmelzen und auf 29–30° temperieren (siehe S. 6). Die Pralinen in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier setzen. Mit je 1 Stück kandierter Orangenschale verzieren. Ca. 1 Std. fest werden lassen.

TIPP

Wer es nicht ganz so lavendelig mag, gibt nur ½ TL Lavendelblüten in die Sahne. Sehr hübsch sehen die Pralinen auch aus, wenn man sie nicht nur mit Orangenschale, sondern auch noch mit getrockneten Lavendelblüten verziert.





KARAMELLTRÜFFEL MIT FLEUR DE SEL

400 g Vollmilchkuvertüre | 80 g Sahne | 30 g Zucker | ¼ TL Fleur de sel | 80 g zimmerwarme Butter | 250 g Puderzucker | Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle | Thermometer

Eine tolle Kombination

Für ca. 40 Stück | 50 Min. Zubereitung | 6 + 2 + 1 Std. Festwerden
Pro Stück ca. 75 kcal

1 Für die Ganache 200 g Kuvertüre hacken. Die Sahne erhitzen, beiseitestellen. Den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren, vom Herd nehmen. Die heiße Sahne in 3–4 Portionen zum Karamell geben und unterrühren. Die gehackte Kuvertüre unter Rühren in der Karamellsahne schmelzen, Fleur de sel unterrühren. Die Ganache in eine Schüssel geben und mit Folie abgedeckt ca. 6 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.

2 Ganache und Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts separat aufschlagen. Die Butter unter die Ganache schlagen. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und ca. 40 Tupfen nebeneinander auf ein Backpapier spritzen. Ca. 2 Std. fest werden lassen. Die Spitzen mit einer feuchten Fingerspitze etwas flach drücken.

3 Für den Überzug die übrige Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 29–30° temperieren (siehe S. 6). Den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die Trüffel in einer Handfläche mit der Kuvertüre überziehen, rundherum im Puderzucker wälzen und auf Backpapier setzen. Ca. 1 Std. fest werden lassen.



PISTAZIEN-AMARENAKIRSCH-TRÜFFEL

400 g weiße Kuvertüre | 40 g Pistazien | ½ – 1 TL Traubenkernöl (ersatzweise Walnussöl) | 80 g Amarenakirschen | 60 g Sahne | 30 g Kirschwasser | 80 g zimmerwarme Butter | 200 g gemahlene Pistazien | Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle | Thermometer

Mit italienischem Flair

Für ca. 45 Stück | 50 Min. Zubereitung | 6 + 2 + 1 Std. Festwerden
Pro Stück ca. 75 kcal

1 Für die Ganache 200 g Kuvertüre hacken. Die Pistazien mit dem Traubenkernöl im Blitzhacker zu einer glatten Paste verarbeiten. Die Amarenakirschen abtropfen lassen und fein hacken. Die Sahne aufkochen, sofort vom Herd nehmen und die Pistazienpaste unterrühren. Die gehackte Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Kirschwasser

und Amarenakirschen unterrühren. Ganache in eine Schüssel füllen und mit Folie abgedeckt ca. 6 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.

2 Ganache und Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts separat schaumig schlagen. Die Butter anschließend portionsweise unter die Ganache schlagen. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und ca. 45 Tupfen auf ein Backpapier spritzen. Die Tupfen ca. 2 Std. fest werden lassen. Die Spitzen mit einer feuchten Fingerspitze flach drücken.

3 Zum Überziehen die übrige Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 28–29° temperieren (siehe Seite 6). Die gemahlene Pistazien in einen tiefen Teller geben. Die Trüffel in einer Handfläche mit Kuvertüre überziehen und dann rundherum in den gemahlene Pistazien wälzen. Auf Backpapier setzen und ca. 1 Std. fest werden lassen.



LIEBLINGSPRALINE GESUCHT!

In Zukunft können Sie alle Pralinenläden einfach links liegen lassen, denn hier erwarten Sie süße, selbst gemachte Schätze vom Feinsten.

Und damit zum großen Glück beim Naschen das kleine Glück beim Arbeiten mit edler Kuvertüre, Kakao und herrlichen Gewürzen kommt, heißt es nur: ran an die Pralinengabeln!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: alle wichtigen Handgriffe in Step-Fotos

Unwiderstehliche Vielfalt: Pralinen, Trüffel und Konfekt einfach selbst gemacht



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 455 Themenkochbuch
ISBN 978-3-8338-4464-5



€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

G|U