

REZEPT

Pralinen / Trüffel

JE 21 STÜCK



Fruchtpraline

- 25g Schlagsahne
- 20g Butter
- 75g Rote Früchte Püree (Ponther)
- 110g weiße Kuvertüre + ca. 200g zum überziehen
- 21 Hohlkörper weiße Schokolade

Deko: Fruchtpulver Himbeere, Zucker

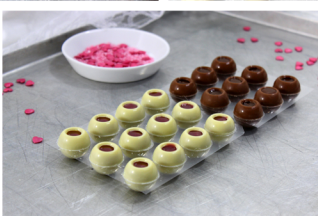


ZUBEREITUNG:

1. Sahne, Butter und Püree in einem Topf aufkochen
2. Kuvertüre klein hacken (oder Callets verwenden) und in eine Schüssel geben
3. Sahnegemisch über die weiße Kuvertüre geben, ein paar Sekunden stehen lassen und dann langsam alles zu einer glatten Masse verrühren
4. Masse auf ca. 25 Grad abkühlen lassen und mit einem Spritzbeutel in die Hohlkörper füllen (Hohlraum sollte bis zur unteren Kante des Innenraums befüllt werden)
5. Pralinen ca. 24 Stunden kühl stehen lassen (Pralinen verhauten)
6. am nächsten Tag weiße Kuvertüre temperieren und verschließen (es darf kein Loch zu sehen sein, da sonst Füllung beim Überziehen hinausläuft)
7. wenn Verschluss getrocknet ist, mit weißer temperierter Kuvertüre überziehen, kurz auf Pralinengitter ruhen lassen und kurz bevor die Kuvertüre anzieht in Fruchtpulver-Zuckergemisch mit der Pralinengabel wälzen
8. trocknen lassen

Dooleystrüffel

- 75g Schlagsahne
- 20g Glukosesirup
- 150g Vollmilchkuvertüre + ca. 200g zum temperieren
- 20g Dooleys
- 21 Stück Hohlkörper Vollmilchschokolade



ZUBEREITUNG:

1. Schlagsahne mit Glukosesirup in einem Topf aufkochen
2. Kuvertüre hacken (oder Callets verwenden) und in eine Schüssel geben
3. Sahnegemisch über Kuvertüre geben und kurz ein paar Sekunden stehen lassen, danach die Masse von innen nach außen langsam zu einer homogenen Masse verrühren
4. Alkohol in die warme Masse geben und verrühren
5. Masse auf ca. 25 Grad abkühlen lassen und mit dem Spritzbeutel in die Hohlkörper füllen, so dass der Innenraum mit der Füllung verschlossen wird
6. 24 Stunden in einem kühlen Raum stehen lassen
7. am nächsten Tag Kuvertüre temperieren und Hohlkörper verschließen und trocknen lassen
8. Trüffel mit temperierter Kuvertüre überziehen (immer ca. 2-3 nacheinander), auf ein Pralinengitter setzen und bevor die Schokolade anzieht mit einer Pralinengabel in Z Bewegung über das Gitter igeln

Pralinen kühl und luftdicht verschlossen max. 2 Wochen haltbar

TIPPS:

Alkohol nicht in kochend heiße Masse geben, da er sonst verfliegt oder sich der Geschmack verändern kann.

Masse nicht zu heiß in die Hohlkörper füllen, da die Hohlkörper sonst schmelzen.

Das Verhauten (über 24 Stunden stehen lassen) ist wichtig, da die Füllung eine obere Schicht bildet und somit die Kuvertüre zum Verschließen nicht in die Füllung absinkt

Es empfiehlt sich, die Kuvertüre immer zu temperieren, da sie dann schneller anzieht, knackig ist und glänzt. Außerdem ist sie widerstandsfähiger gegenüber Wärme.

Zum Verschließen, Pralinen oder Trüffel idealerweise nicht im Kühlschrank lagern, da sich sonst Kondenswasser bilden kann, welches die Haltbarkeit und den Geschmack beeinflussen könnte.