

Pralinenratgeber 1

Hohlkörper: Pralinen Richtig Füllen

Pralinen Herstellung ist eine fantastische Handwerksform, die nicht nur durch ihren Geschmack, sondern auch durch ihre beeindruckende Präsentation besticht. Das richtige Füllen von Pralinen erfordert ein gewisses Maß an Geschicklichkeit und Wissen. In diesem Leitfaden erfährst du, wie du deine Pralinen perfekt füllen kannst.

Materialien und Werkzeuge

Bevor du beginnst, stelle sicher, dass du alle notwendigen Materialien und Werkzeuge zur Hand hast.:

- **Schokoladenhohlkörper:** Diese sind die Basis deiner Pralinen.
- **Füllung:** Dies könnte Ganache, Nougat, Karamell oder eine andere köstliche Mischung sein.
- **Spritzbeutel:** Zum präzisen Einfüllen der Füllung.
- **Temperierte Kuvertüre:** Zum Verschließen und Ausfertigen der Pralinen.
- **Spatel, Thermometer, Schüsseln, Gummilpe:** Zum Arbeiten mit der Schokolade.

Schritt-für-Schritt-Anleitung

1. Vorbereitung der Füllung

- **Wahl der Füllung:** Überlege welche Aromen du verwenden möchtest. Achte auf die Konsistenz, die Füllung sollte nicht zu flüssig sein, um ein Auslaufen zu vermeiden.
- **Herstellung der Füllung:** Bereite die Füllung gemäß deinem Rezept vor. Lasse die Füllung auf Raumtemperatur abkühlen, bevor du sie in die Pralinenhohlkörper füllst.

2. Füllen der Pralinen

- **Füllung in den Spritzbeutel geben:** Fülle die vorbereitete Füllung in einen Spritzbeutel. Dies ermöglicht eine gute Handhabung.
- **Pralinenhohlkörper füllen:** Fülle die Hohlkörper bis knapp unter den Rand. Lasse genügend Platz, bei den Hohlkörpern siehst du normal ganz gut wo der Rand Anfängt, um die Pralinen mit Schokolade zu verschließen.

3. Verschließen der Pralinen

- **Temperieren der Schokolade:** Bevor du die Pralinen verschließt, muss die Kuvertüre richtig temperiert werden, um einen schönen Glanz und den richtigen „Knack“ zu bekommen. Auch um Grauschleier zu vermeiden.
- **Verschließen:** Gib etwas temperierte Kuvertüre auf die gefüllte Praline um sie zu verschließen. Sodas sie glatt oben Abschließt. Klopfe ein wenig damit sich die Schokolade leicht verteilt und Luftbläschen aufsteigen können.

Tipps und Tricks

- **Temperaturkontrolle:** Achte darauf, dass die Füllung nicht zu warm ist, da dies die Schokolade der Hohlkörper schmelzen könnte.
- **Experimentieren:** Probiere verschiedene Füllungen und Geschmacksrichtungen aus.
- **Lagerung:** Lagere die fertigen Pralinen an einem kühlen, trockenen Ort, um die Frische zu bewahren. Am besten in einer gut verschliessbaren Tupperdose. Wichtig es sollte keine Feuchtigkeit zu den Pralinen dazu kommen.

Fazit

Das Füllen von Pralinen ist eine wunderbare Möglichkeit, deine Kreativität auszuleben und Gästen oder dir selbst eine Freude zu bereiten. Viel Spaß beim Experimentieren und Genießen!