

Ausgeschlagene Pralinen

Pralinenratgeber: Ausgeschlagene Pralinen

Eine besondere Technik, die Pralinen noch ansprechender macht, ist das Schminken der Pralinenformen mit gefärbter Kakaobutter. Dieser Prozess verleiht den Pralinen nicht nur ein glänzendes Finish, sondern erhöht auch die Haltbarkeit und den Geschmack.

Die Grundlagen

Was bedeutet „Schminken“?

Das Schminken von Pralinenformen bedeutet, dass eine dünne Schicht Kakaobutter, meistens gefärbt, auf die Innenseite der Form aufgetragen wird, bevor sie mit Schokolade ausgegossen wird. Dies sorgt dafür, dass die Pralinen später leichter aus der Form kommen, besonders glänzen und einzigartig sind.

Warum Kakaobutter?

Kakaobutter ist eine wichtige Zutat in der Schokoladenherstellung. Sie hat einen neutralen Geschmack und einen hohen Schmelzpunkt, was sie ideal für das Ausschlagen macht. Zudem sorgt sie für ein glattes, glänzendes Finish.

Schritt-für-Schritt-Anleitung

1. Vorbereitung der Kakaobutter

- **Schmelzen:** Schmelze eine kleine Menge Kakaobutter in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle, bis sie flüssig ist. Nicht zu heiß werden lassen.
- **Färben (optional):** Wenn du möchtest, kannst du die Kakaobutter mit fettlöslichen Lebensmittelfarben einfärben oder du Verwendest schon Eingefärbte, um deinen Pralinen ein besonderes Aussehen zu verleihen.

2. Schminken der Pralinenform

- **Polieren:** Verwende dazu ein Stück Watte oder Wattepad und Reinige damit deine Form. Je besser du sie polierst um so glänzender und schöner werden deine Pralinen.
- **Schminken:** Verwende einen sauberen Pinsel, ein Stück Watte oder deinen Finger um die flüssige Kakaobutter auf die Innenseite der Pralinenform aufzutragen. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.
- **Trocknen lassen:** Lass die Kakaobutter aushärten. Dies dauert nur wenige Minuten. Entweder bei Raumtemperatur oder kurz in den Kühlschrank.

3. Füllen der Pralinen

- **Schokolade:** Gieße die Temperierte Kuvertüre in die Pralinenform, entweder mit einem Spritzsack oder wer geübter ist mit dem Schöpflöffel. Klopfe die Form auf die Arbeitsfläche, um Luftblasen zu entfernen. Auch mit der Spachtel am Rand der Form. Die Form umdrehen und an jeder Seite klopfen, damit die Überschüssige Kuvertüre abfließen kann. Auf zwei Stäbchen mit der offenen Seite nach unten hinlegen und ein paar Minuten warten. Umdrehen und die restliche Kuvertüre, wenn sie leicht angezogen ist abstreichen. Zum Aushärten in den Kühlschrank legen.
- **Füllung hinzufügen:** Sobald die Kuvertüre ausgehärtet ist, füllst du die Pralinen nach Belieben. Beliebte Füllungen sind Ganache, Nougat oder Marzipan. Wieder in den Kühlschrank härten lassen.

4. Deckeln der Pralinen

- **Verschließen:** Gieße erneut temperierte Kuvertüre über die Füllung, um die Pralinen zu verschließen. Klopfe wieder an den Seiten, damit sie sich schön verteilt und Bläschen aufsteigen können. Streiche die überschüssige Kuvertüre mit einem Spatel ab.
- **Aushärten lassen:** Lass die Pralinen vollständig aushärten, bevor du sie vorsichtig aus der Form löst.
- **Ausschlagen:** Am besten nimmst du ein Geschirrtuch zum drunter legen, damit ihnen nichts passiert. Die Form aus dem Kühlschrank nehmen und für ca. 5 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach die Form an den Ecken nehmen und leicht in die jeweils entgegengesetzte Richtung drehen. Ich klopfe dann noch zusätzlich 1-2 mal am Rand. Nun mit der offenen Seite nach unten stürzen. Schon purzeln die einzelnen Pralinen dabei raus. Wenn nicht alle sofort raus gehen, einfach noch ein wenig klopfen.

Tipps für Perfekte Pralinen

- **Temperieren:** Achte darauf, die Kuvertüre richtig zu temperieren, um einen schönen Glanz und den richtigen „Knack“ zu erzielen.
- **Sauberkeit:** Halte deine Arbeitsfläche und Utensilien sauber, um Verunreinigungen der Pralinen zu vermeiden.
- **Experimentieren:** Probiere verschiedene Füllungen und Farben aus, um einzigartige Pralinenkreationen zu schaffen.

Mit dieser Anleitung solltest du in der Lage sein, deine eigenen, wunderschönen und köstlichen Pralinen herzustellen. Viel Spaß beim Experimentieren und Genießen deiner süßen Kreationen!

Bei Fragen komm gern auf mich zu.!

Ein kleiner Tipp: Für Hobbybäcker und Co. gibt es eine super coole Seite mit Ideen für Füllungen.

pralinenideen.de keine Werbung nur eine Empfehlung von mir.

