



Pralinenformen

 Produktinformationen und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Jetzt können Sie gefüllte und ungefüllte Pralinen ganz einfach selber machen - mit drei verschiedenen dekorativen Motiven.

Die stabilen Kunststoffformen ermöglichen einfaches Ein- und Ausgießen der flüssigen Schokolade und leichtes Lösen der fertigen Pralinen.

Die Formen sind lebensmittelecht, temperaturbeständig von -15 °C bis +70 °C und spülmaschinengeeignet.

Damit Sie die Formen gleich ausprobieren können, haben wir diesem Blatt ein Rezept beigefügt.



Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Ausprobieren und Probieren!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Wichtige Hinweise

-  Die Formen sind für einen Temperaturbereich von -15 °C bis +70 °C geeignet.
- Die Formen sind auch für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet, z.B. zum Herstellen von Eiswürfeln.
- Zweckentfremden Sie den Artikel nicht!
- Stellen Sie die Formen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, in den Backofen, in die Mikrowelle oder auf andere Wärmequellen.
- Schneiden Sie Speisen nicht in den Formen und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Formen werden sonst beschädigt.
- Reinigen Sie die Formen **vor dem ersten Gebrauch** und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
-  Die Formen sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Formen kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Formen.

Tipps zur Pralinen-Herstellung

Bei der Herstellung eigener Pralinen sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Folgende Tipps helfen Ihnen am Anfang:

- Verwenden Sie handelsübliche Schokolade, möglichst mit einem hohen Kakaogehalt. Kuvertüre oder Block- bzw. Backschokolade sind besonders geeignet. Schokoladen mit Nüssen, Krokant, Joghurt etc. sind nicht geeignet. Diese können anbrennen.
- Füllen Sie niemals Wasser in die heiße Schokolade.
- Wenn die geschmolzene Schokolade zu dünn ist, fügen Sie etwas mehr Schokolade hinzu.
- Um eine glänzende Oberfläche zu erhalten, geben Sie 2 Teelöffel Kakao- oder Kokosnussbutter hinzu.
- Sie können der flüssigen Schokolade auch ein besonderes Aroma geben, indem Sie z.B. Zimt oder Chili, flüssige Schlagsahne oder Kaffee hinzufügen.
- Hochprozentiger Alkohol, wie z.B. Whisky oder Kirschwasser, sorgt für einen guten Geschmack. Nehmen Sie nicht zu viel Flüssigkeit, da sonst die Schokolade zu dünn wird.
- Bevor Sie die heiße Schokolade in eine Form gießen, können Sie z.B. eine Nuss hineinlegen.
- Sie können die Formen auch schichtweise füllen und so zwei Schokoladensorten in einer Praline zusammenbringen, z.B. helle und dunkle Schokolade. Lassen Sie eine Schicht vollständig erkalten, bevor Sie die nächste Schokoladenschicht einfüllen.
- Zwischen zwei Schokoladenschichten können auch Lebensmittel wie z.B. Nüsse, Cornflakes oder Rosinen in die Form gelegt werden.

So schmelzen Sie Kuvertüre:

1. Kuvertüre in kleine Stücke schneiden oder raspeln und in eine Edelstahlschüssel geben.
 2. In einem nicht ganz gefüllten Topf Wasser erhitzen (nicht kochen), Topf von der Kochstelle nehmen, Schüssel mit der Kuvertüre über das Wasserbad hängen (soll nicht im Wasser stehen).
 3. Kuvertüre langsam unter regelmäßigem Rühren auf ca. 35 °C erwärmen (Lippenprobe). So erhält die Kuvertüre einen feinen Glanz.
Ggf. müssen Sie das Wasser mehrmals erhitzen, bis die Kuvertüre die richtige Temperatur erreicht bzw. damit sie die Temperatur während der Pralinenzubereitung behält.
- ▷ Beachten Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung.

Pralinen aus der Form stürzen

- ▷ Die Kuvertüre muss voll ausgehärtet sein. Stellen Sie die Pralinen dazu 2 Stunden lang kalt.
- ▷ Drehen Sie die Pralinenform um und klopfen Sie vorsichtig auf die Tischplatte bis die Pralinen herausfallen.
Um einen empfindliche Untergrund zu schonen, legen Sie ggf. eine Unterlage, z.B. ein Brett oder eine Backmatte, darunter.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de

Orangen-Marzipan-Pralinen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Kühlzeit)

Zutaten für 18 Stück

200 g Zartbitterkuvertüre zum Überziehen

25 g geschälte Pistazien

100 g Marzipanrohmasse

10 ml Orangensaft

Zubereitung

1. Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen.
2. Die geschmolzene Kuvertüre in die Mulden der Pralinenform füllen und diese so hin und her bewegen, dass sich die Kuvertüre gleichmäßig darin verteilt.
3. Etwa 10 Minuten stehen lassen.
4. Die Pralinenform auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen, sodass die noch flüssige Kuvertüre herausläuft (die Ränder sollten nun mit Kuvertüre bedeckt sein).
5. Die Form etwa 5 Minuten so stehen lassen, dann umdrehen (das Backpapier mit den Kuvertüreresten aufbewahren). Eventuell übergelaufene Kuvertüre entfernen.
6. Die Form dann ca. 1 Stunde kalt stellen, damit die Kuvertüre aushärtet.
7. In der Zwischenzeit für die Füllung die Pistazien im Blitzhacker sehr fein zerhacken. Marzipan klein schneiden und mit den Pistazien verkneten, dabei nach und nach den Orangensaft zugeben.
8. Die Füllung vorsichtig in die mit Kuvertüre ausgekleideten Mulden der Pralinenform drücken.

9. Die Kuvertürereste von dem Backpapier lösen und im Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen, dann in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.
10. Die Kuvertüre von innen nach außen auf dem Marzipan verteilen. Mit einem Messer glatt streichen, sodass die Pralinen gleichmäßig mit Kuvertüre bedeckt sind.
11. Die Pralinen ca. 2 Stunden kalt stellen, bis die Kuvertüre vollständig ausgehärtet ist, anschließend aus der Form lösen.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2017 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln

Alle Rechte vorbehalten

Artikelnummer: 346 596