



Einkaufsliste



Fruchtkaramell

Pralinen

Zutaten für 24 Pralinen

Fruchtpüree Exotique	150 g
Kristallzucker	90 g
Couverture weiss	30 g
Butter Teil 1, zimmerwarm	20 g
Butter Teil 2, zimmerwarm	30 g

Kakaobutterfarben	Wenig
Couverture weiss, temperiert	500 g



Menge:	24 Stück
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	1 Monat

Zubereitung:

1. Erhitze das Fruchtpüree in einer kleinen Pfanne auf niedriger Stufe. Gib währenddessen den Kristallzucker in eine grosse Pfanne und erhitze diesen auf hoher Stufe. Sobald dieser anfängt, zu schmelzen und zu karamellisieren, kannst Du ihn mit dem flachen Schwingbesen umrühren. Haben sich alle Zuckerkristalle aufgelöst und der Karamell hat eine schöne gold-braune Farbe, dann kannst Du ihn jetzt mit dem ersten Teil der zimmerwarmen Butter ablöschen.

Gib anschliessend das erwärmte Fruchtpüree in ca. 3 Teilen langsam dazu und rühre dabei stetig gut um. Nimm die Pfanne vom Herd, und rühre die weisse Couverture ein.

Sobald das Karamell etwas abgekühlt ist (ca. 40 °C) kommt die restliche zimmerwarme Butter dazu und wird ebenfalls noch mal gut eingerührt. Fülle den fertigen Karamell in eine neue Schüssel um, decke ihn mit Frischhaltefolie ab und stelle ihn für ca. 1 Stunde zum abkühlen in den Kühlschrank.

2. Poliere die Pralinenform gründlich mit einem Küchenpapier und verziere sie dann beliebig mit bunter Kakaobutterfarbe. Säubere die Form, lasse die Farben kurz anziehen und pinsel dann die Form mit flüssiger temperierter Couverture aus. Fülle die Form dann komplett mit der temperierten Couverture aus, klopfe mehrmals gegen den Rand der Form, damit die Luftbläschen rausgehen und leere dann die Couverture zurück in Deinen Behälter.

Beim Ausleerem musst Du wie immer auch gegen die Form klopfen, um eine möglichst dünne, gleichmässige Schicht zu erhalten. Säubere die Form mit einem Metallhorn und fülle das abgekühlte Fruchtkaramell bis ca. 2 mm unter den Rand. Gib die Form für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank.

3. Ist das Karamell leicht angezogen, kannst Du die Pralinen nun mit der temperierten Couverture verschliessen. Gib dafür einfach ein bisschen auf die Oberfläche der Füllung, klopfe die Form auf die Arbeitsfläche und schon verteilt sich die Couverture gleichmässig. Anschliessend die überschüssige Schokolade mit einem Metallspatel abziehen und die Form für mindesten 20 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen. Die Form abschliessend mit Schwung auf die Arbeitsfläche kippen, damit die fertigen Pralinen rausfallen.