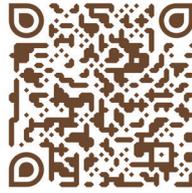




Kürbispralinen mit Vanilleganache

Einkaufsliste



Zutaten für 24 Stück)

Vollrahm	70 g
Glukose	10 g
Sorbit	5 g
Butter	5 g
Vanillesamen	1 Msp
Couverture weiss	140 g

Couverture weiss, temperiert	600 g
Kakaobutterfarben	Wenig
Pulverfarbe fettlöslich, grün	Wenig



Menge:	24 Stück
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	1 Monat

Zubereitung:

1. Gib die Couverture Drops in eine Schüssel und koche den Vollrahm zusammen mit den anderen Zutaten in einer Pfanne auf. Sobald die Mischung kocht, musst Du sie über die Couverture giessen und ca. 1 Minute stehen lassen. Anschliessend alles gut umrühren, bis eine homogene Masse entsteht und diese in einen Spritzbeutel abfüllen. Für 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

2. Gib die Kakaobutterfarben in ein Wasserbad (Max 45 °C) und poliere in der Zwischenzeit die Pralinenform mit einem Küchentuch. Pinsel sie anschliessend mit den Kakaobutterfarben aus und säubere sie anschliessend von der überschüssigen Farbe, indem Du sie über ein Küchenpapier ziehst. Lasse die Farben kurz (ca. 5 Min.) anziehen und fülle die Form dann komplett mit temperiert weisser Couverture auf. Klopfe mit einem Schokoladenhammer gegen die Seite um Luftblasen zu verhindern. Giesse die Couverture dann zurück in den Behälter und klopfe auch dabei wieder mit dem Schokoladenhammer gegen die Seiten der Form. Drehe diese dabei kreisförmig, damit die Schokolade gleichmässig herausfliessen kann und eine schöne dünne Schokoladenhülle entsteht. Säubere die Oberfläche mit einem Metallhorn. Gib die Form für ca. 5 Minuten in den Kühlschrank.

3. Fülle die abgekühlte Ganache bis ca. 2 mm unter den Rand der Form und gib die Form dann für 30 Minuten in den Kühlschrank oder lasse sie 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen. Gib anschliessend temperierte Couverture auf die Böden verteile sie gleichmässig und streiche die Form mit einem Metallhorn ab um sie zu säubern. Gib die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank.

4. Rühre temperierte weisse Couverture mit fettlöslicher Puderfarbe (grün) an, fülle sie in ein Cornet und zeichne kleine Stängel auf ein Backpapier. Lasse diese bei Raumtemperatur aushärten.

Forme die fertigen Pralinen aus der Form, indem Du sie mit Schwung auf Deine Arbeitsfläche stürzt. Gib etwas der eingefärbten grünen Couverture in die Mitte des Kürbisses und klebe somit den ausgehärteten Stängel darauf.