



Einkaufsliste



Halloweenkürbis

Praline mit Orangenganache

Zutaten für 10 Berliner

Vollrahm	70 g
Glukose	10 g
Sorbit	5 g
Butter	5 g
Orangenpaste	10 g
Couverture dunkel	120 g

Couverture temperiert	600 g
Kakaobutterfarben	Wenig



Menge:	12 Stück
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	1 Monat

Zubereitung:

1. Gib die Couverturedrops zusammen mit der Orangenpaste in eine Schüssel. Koche die restlichen Zutaten zusammen in einer Pfanne auf und giesse diese Mischung dann über die Schokolade. Lasse die Mischung kurz stehen und vermische dann alles mit einem Schwingbesen zu einer homogenen Masse. Fülle die fertige Ganache in einen Spritzbeutel und lasse sie ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen.

2. Beginne damit, Deine Pralinenform gründlich mit einem Küchenpapier zu polieren und fülle dann dunkle temperierte Couverture in ein Cornet. Schneide eine kleine Spitze des Cornets ab und schminke damit das Gesicht des Kürbisses. Schminke mit einem Pinsel und grüner Kakaobutterfarbe den Strunk. Male jetzt die Pralinenform mithilfe eines Pinsels und der flüssigen Kakaobutterfarben an. Je unterschiedlichere Farbtöne Du verwendest und je mehr Du die Farben ineinander überlaufen lässt, desto natürlicher wird das Ergebnis. Je nachdem, wie intensiv die Färbung werden soll, kannst Du noch mal eine zweite Schicht Kakaobutterfarben auftragen. Reinige die Form, indem Du sie auf einem Küchenpapier abstreifst. Lasse die Farben ca. 5 Minuten anziehen.

3. Pinsel die Form nun mithilfe eines Silikonpinsels und temperierter Couverture aus. Fülle sie anschließend komplett mit der temperierten Couverture auf. Klopfe dann mit einem Schokoladenhammer gegen den Rand der Form, um mögliche Luftblasen zu entfernen. Leere die Couverture wieder zurück in einen Behälter und klopfe auch hierbei wieder mit einem Schokoladenhammer gegen die Form und führe kreisende Bewegungen dabei aus. Dadurch ermöglichst Du ein gleichmässiges Ausfliessen der Schokolade und die Pralinenwand wird möglichst gleichmässig dick. Reinige die Form mit einem Metallhorn von der überschüssigen Schokolade. Lege die Form nun verkehrt herum auf ein Backpapier und gib sie für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank, damit die Couverture etwas anziehen kann.

4. Befülle die Kürbisse mit der abgekühlten Ganache (2-3 mm unter den Rand) Lasse die Ganache jetzt für 30 Minuten im Kühlschrank anziehen.

Gib abschliessend temperierte Couverture auf die Form und verstreiche sie so, dass man keine Füllung mehr sehen kann. Säubere die Form mit einem Metallhorn und stelle sie dann für 30 Minuten in den Kühlschrank. Dann kannst Du die fertigen Pralinen ausformen, indem Du die Form mit Schwung auf die Arbeitfläche stürzt. Wenn Du möchtest, kannst Du die Pralinen so geniessen oder mithilfe etwas temperierter Couverture zusammenkleben, damit Du einen 3D-Kürbis erhältst.