



Samichlauspraline

mit crunchy Mandarinenganache

Einkaufsliste



Zutaten für 21 Pralinen

Mandarinenpüree	80 g
Vollrahm	40 g
Sorbit	5 g
Glukose	10 g
Butter	5 g
Couverture weiss	140 g
Mandarinenaroma	2 TL
Erdnüsse ungesalzen	40 g

Kakaobutterfarbe Sangriarot	wenig
Couverture weiss, temperiert	400 g
Fondant weiss	wenig



Menge:	21 Pralinen
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	1 Monat

Zubereitung:

1. Koche das Mandarinenpüree in einer kleinen Pfanne so lange ein, bis sich das Püree auf 40 g reduziert hat. Füge jetzt Vollrahm, Glukose, Sorbit sowie Butter hinzu und koche die Mischung nochmal kurz auf. Giesse diese heisse Mischung dann über die Couverture Drops und rühre dann alles nach ca. 1 Minute um. Rühre so lange, bis Du eine homogene Ganache erhältst. Rühre jetzt noch das Mandarinenaroma gut ein. Abschliessend die Erdnüsse in sehr kleine Stückchen hacken und unter die Ganache ziehen. Fülle die fertige Mandarinenganache in einen Spritzbeutel ab und lasse sie bei Raumtemperatur für ca. 30 Minuten lang abkühlen.

2. Erwärme die Kakaobutter in einem Wasserbad (ca. 40 °C) und poliere in der Zeit die Form mit einem Küchenpapier. Pinsel die Form dann mit der Kakaobutterfarbe aus. Für ein intensives farbergebnis solltest Du diesen Schritt wiederholen. Danach säubern. Pinsele mithilfe eines Silikonpinsels die bemalte Kuppelform mit einer dünnen Schicht temperierter weisser Couverture aus und fahre dann mit einem Metallhorn über die Pralinenform, um die überschüssige Couverture zu entfernen.

Jetzt die Form komplett mit temperierter weisser Couverture auffüllen. Klopfe mehrmals gegen die Form, damit sich alle Luftblasen lösen. Drehe die Form jetzt um und giesse die Schokolade zurück in Dein Temperiergerät (klopfen nicht vergessen). Sobald die Schokolade komplett ausgeflossen ist, musst Du die überschüssige Couverture zu entfernen. Abschliessend nochmals mit einem Metallhorn säubern und dann die Form für ca. 5 Min in den Kühlschrank geben.

3. Die Form mit der Ganache füllen und für 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen. Anschliessend mit der weissen Couverture verschliessen und für 20 Minuten in den Kühlschrank geben.

Forme 21 kleine weisse Fondantkugeln und wälze diese in Zucker. Rolle den restlichen Fondant dünn auf Bäckerstärke aus, schneide ihn zu schmalen streifen, bepinsle sie mit essbarem Kleber und gib darauf etwas Kristallzucker. Forme die Pralinen aus der Form indem Du sie mit Schwung auf Deine Arbeitsplatte fallen lässt. Klebe dann den Bommel sowie den Rand der Mütze mit etwas temperierter Couverture an.