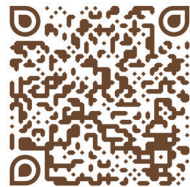




Valentinstagpraline

Sinnliche Rosen-Champagnerganache

Wir haben Dir hier eine kleine Einkaufsliste mit den wichtigsten Produkten zusammengestellt. Scanne dafür einfach den QR-Code.



Zutaten für 24 Pralinen

Vollrahm	70 g
Glukose	10 g
Sorbit	5 g
Butter	5 g
Milchcouverture	140 g
Marc de Champagner	12 g
Rosenwasser	1 TL

Couverture weiss | temperiert Ca. 400 g
Kakaobutterfarbe | Weiss
Kakaobutterfarbe | Sangria Rot

Zubereitung:

1. Bringe in einer kleinen Pfanne den Vollrahm zusammen mit der Glukose, dem Sorbit und der Butter zum Kochen. Rühre dabei stetig um, damit die Mischung nicht anbrennt. Sobald der Rahm einmal aufgeköcht wurde, kannst Du ihn über die Milchcouverture Drops giessen und die Schüssel so kurz stehen lassen. Sobald die Drops anfangen zu schmelzen, kannst Du alles gut mit einem Schwingbesen verrühren, bis Du eine homogene Masse erhältst. Rühre nun Marc de Champagner und das Rosenwasser ein. Fülle die fertige Ganache in einen Dressiersack ab und lasse die Ganache bei Raumtemperatur auskühlen.

2. Stelle die Kakaobutterfarben in ein Wasserbad (max- 40 °C). Säubere Deine Pralinenform gründlich mit einem Küchenpapier und mache dann kleine Spritzer mit weisser Kakaobutterfarbe in die Form indem Du eine Zahnbürste in die flüssige Farbe tunkst und dann mit Deinem Finger über die Borsten fährst. Lasse die Sprengler kurz antrocknen und male die Form anschliessend mit roter Kakaobutterfarbe aus. Säubere die Form von überschüssiger Farbe mithilfe eines Mettalhorns und stelle sie ca. 5 Minuten in den bei Raumtemperatur anziehen. Fülle die Form anschliessend komplett mit temperierter weisser Couverture auf, klopf gegen den Rand und giesse sie wieder aus.

3. Fülle die fertige Ganache bis 2-3 mm unter den Rand und gib die Form für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank. Abschliessend die Pralinen mit temperierter weisser Couverture verschliessen und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben und dann ausformen.



Menge:	24 Stück
Kühlzeit:	Mindestens 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	1 Monat



Für das genaue giessen und verschliessen von Pralinenformen schaue Dir das Video zu den Kaffeekapseln an.