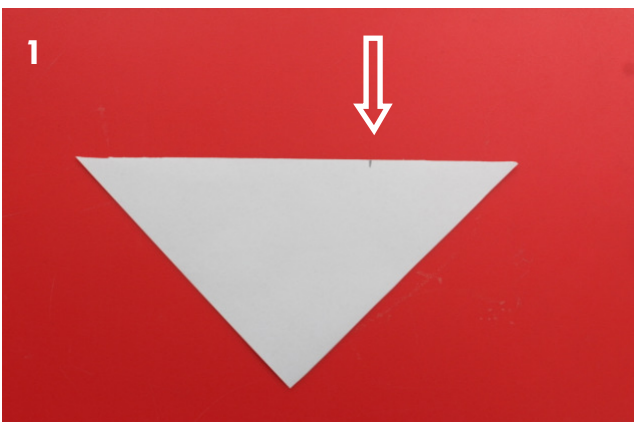


Pralinentechnik - Dreieckige Spritztüte drehen

KW

Kleine Spritztüten oder auch Garniertüten genannt, benötigt man beim Dekorieren von Pralinen ständig - zum Auftragen von Tupfern, Schokoladenfäden, zum Verschließen von Trüffelhohlkugeln und für andere aufwendige Dekors.

Eine Spritztüte dreht man sich aus einem dreieckigen Backpapier. Hier zeige eine von verschiedenen Techniken, die es gibt. Hat man sie einmal raus, kann man sie blind machen:



Man schneidet sich aus einem Backpapier ein gleichschenkliges Dreieck - die lange Seite beträgt ca. 20 - 30 cm. Bei ca. 1/3 der langen Seite setzt (oder merkt) man sich eine Markierung.



An dieser Markierung wird der rechte Zipfel des Dreiecks eingerollt. Die Spitze kommt dort zu liegen, wo die Markierung war. Der linke Rand der Tüte steht mit der langen Seite des Dreiecks etwa in einem rechten Winkel.

3



Jetzt heißt es weiterdrehen und weiterdrehen. Die Position der Spitze der Tüte bleibt unverändert.

4



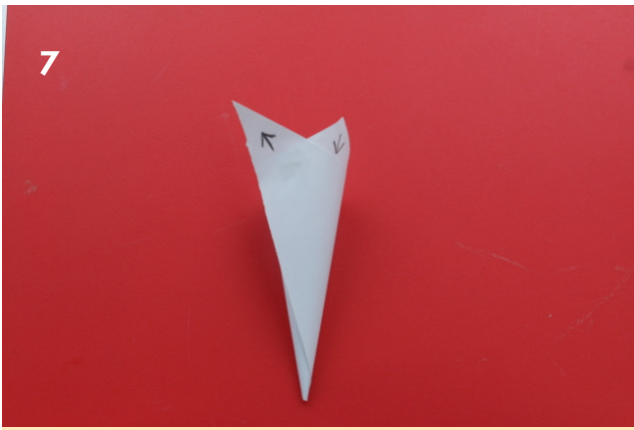
5



6



Ist das Papier ganz aufgerollt, sieht es ungefähr so aus.



7
Beim Eindrehen der Tüte öffnet sich die Spitze unten ein wenig. Das muss nun korrigiert werden, indem wir an dem Zipfel mit dem Pfeil nach oben ziehen und die innenliegenden Teile der Tüte (Pfeil nach unten) nach unten schieben. Das Papier verschiebt sich, sodass die Tüte unten spitzer wird und geschlossen ist. Daher ist Backpapier so gut, weil es leichter rutscht.



8
Ist die Tüte richtig eingerollt, muss sie fixiert werden. Der obere Zipfel (der den Pfeil nach oben hatte), wird nach innen eingeschlagen.



9
Das Dreieck, welches nun noch nach oben steht, wird auch nach innen geschlagen. Somit die die Tüte fixiert. Die Tüte kann nun mit Kuvertüre zu einem Drittel (nicht mehr) gefüllt werden und wird von oben verschlossen (Naht liegt hinten). Einfach von links und rechts ein wenig Papier einklappen und dann die Tüte von oben einrollen. Die Spitze kann entsprechend der gewünschten Lochgröße unten abgeschnitten werden. Das muss allerdings recht zügig gehen, da temperierte Kuvertüre schnell hart wird - vor allem dort, wo wenig Masse ist wie in der Tütenspitze. Daher muss die Tütenspitze immer warm gehalten werden. Ist die Tüte nicht in Gebrauch, hält man die Spitze mit der Hand warm oder legt die Tüte in ein Warmhaltegerät. Mit leichtem Druck auf die Tüte läuft die Schokolade unten heraus.

Diese Technik wird bei unserer Intarsientechnik (S. 29) verwendet.

