

PRALINENFORMEN MIT GANACHES FÜLLEN

KW

Die fertig gegossenen Formen sollten ziemlich bald mit einer Füllung versehen werden. Deshalb lässt man sie vorher im Kühlschrank gut fest werden. Etwa 10 Minuten bevor man sie füllt, holt man sie aus dem Kühlschrank, damit sie Raumtemperatur bekommen und etwaiges Kondenswasser verschwunden ist.



1. Man benötigt einen Spritzbeutel, den man über ein breites Gefäß oder eine Kanne stülpt. Sehr zu empfehlen sind Einwegspritzbeutel. Dort hinein gießt man die Ganache. Die Ganache muss fließfähig sein.



2. Den Spritzbeutel dreht man oben zu und greift ihn wie auf dieser Abbildung. Zwischen Daumen und der Hand wird der Beutel oben zugehalten und mit den Fingern übt man Druck auf den Beutel aus, so dass man die Füllung gut dosieren kann.

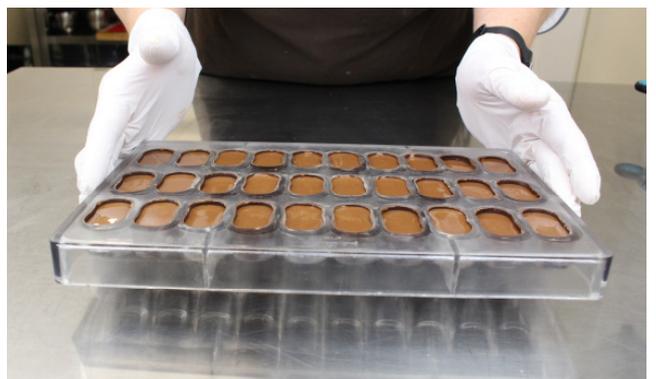


3. Die Spitze wird nun abgeschnitten (ca. 2 mm breit). Aufpassen, dass die Spitze nicht irgendwo in der Praline landet!

Als Füllung eignet sich jedes beliebige Pralinenrezept. In den Zeitschriften „Pralinenhobby“ gibt es eine Hülle und Fülle an Rezepten, jahreszeitlichen Ideen und weiteren Tipps. Eine Rezeptliste findet sich im Anhang dieser Sonderausgabe. Hier wird nun gezeigt, was beim Füllen von Pralinen zu beachten ist.



4. Die Pralinen werden nun bis ca. 1 mm unter den Rand gefüllt. Hier gibt es sogar einen kleinen Trick. Wenn der Beutel prall ist, läuft die Ganache sehr schnell heraus. Somit ist das genaue Dosieren dann erschwert. Am besten füllt man erst einmal nicht so hoch ein und gibt später noch einen Klecks dazu.



5. Damit sich die Ganache gut verteilt und etwaige Luftblasen aufsteigen, rüttelt man die Form zwischendurch oder hebt sie leicht an und lässt sie fallen.



Hier noch ein kleiner Tipp, um kleine Mengen von zuviel Ganache zu entnehmen: Man taucht den Stiel eines Löffels in die Ganache und zieht damit Überschüssiges heraus.