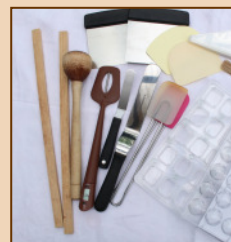


1. Grundausrüstung Pralinenhobby	6
Starterkit fürs Pralinenhobby	8
Eine Gießform für Schokolade selbst hergestellt	9
Praktisches Pralinenwerkzeug aus dem Baumarkt	10
2. Schnelle Pralinen in Halbschalen	13
Praktisch und schnell: Pralinen aus Halbschalen	14
10 Tipps zum Umgang mit Halbschalen	16
3. Kuvertüre richtig temperieren	19
Das Temperieren verstehen	20
Temperieren in der Rührschüssel	23
Tablieren	27
Tablieren auf dem Teller	31
Temperieren mit Mycryo	32
Temperieren durch Impfen	33
Richtiges Temperieren in nur einer Stunde gelernt	39
Warum weiße Kuvertüre so leicht eindickt	40
4. Trüffelpralinen	43
Grundsätzliches zum Arbeiten mit Trüffelhohlkugeln	44
Welche Ganaches eignen sich für Hohlkugeln?	44
Wie wird die Ganache eingefüllt?	45
Wie werden die Kugeln verschlossen?	46
Das Überziehen und Dekorieren von Trüffeln	48
5. Formpralinen	53
Pralinentechnik: Formen perfekt vorbereiten	54
Pralinentechnik: Formen schminken	55



Pralinenformen ausgießen	56	
Pralinenformen abziehen	57	
Drei Arten, Formen mit Kuvertüre auszugießen	58	
Berechnung der Ganachemenge für Formen	62	
Pralinenformen mit Ganaches füllen	63	
Die Verwendung von zweiteiligen Magnetformen	64	
Die Verwendung von dreiteiligen Magnetformen	65	
Pralinenformen deckeln	67	
Fertige Pralinen aus der Form holen	72	
6. Schnittpralinen	75	
Pralinentechnik Schnittpralinen	76	
Das Überziehen von Pralinen	81	
Das Auflegen von Transfer- oder Strukturfolien	87	
Pralinentechnik Spritztüte	87	
7. Fertige Pralinen - was nun?	89	
Wie lange sind Pralinen haltbar?	89	
Pralinen einfrieren	91	
8. Anhang	92	
Stichwortverzeichnis aller erhältlichen Ausgaben von Pralinenhobby von 2014 bis 2020	92	
Impressum	95	
Neuerscheinung: Grundrezepte der Pralinenherstellung	95	