



INHALT WEIHNACHTEN 2020

STANDARDS

3 Editorial

14 Pralinenblamage:
Trüffelkugeln purzeln
aus dem Blister

14 Zutat des Monats:
Anis

26 Einkaufstipp des Monats:
Mega-Pralinengabel

51 Impressum

PRALINENTECHNIK

6 Schnelle Pralinen aus der
Halbschale: Füllen

10 Zehn Tipps zum Umgang mit
Halbschalen

17 Deckeln von flüssig
gefüllten Pralinen

20 Dominosteine
zusammensetzen

38 Technik: Schnittpralinen: Ganache
herstellen, gießen, schneiden

DEKOTECHNIK


11 Halbschalen mit Prali-
nenaufleger versehen

15 Tannenzapfenstruktur
mit der Schere

21 Überziehen von Prali-
nen mit mehreren
losen Schichten

22 Magnetform mit
Motivfolien

26 Umgang mit der Me-
ga-Pralinengabel

 = Rezeptanleitung wie im Film,
besonders reiche Bebilderung



REZEPTE

8 Cointreau-Stern

8 Irish-Coffee-Halbmond

9 Pistazienherz

9 100 % dunkle Praline

10 Vanillepraline

13 Lebkuchengewürz
selbst machen

15 Weihnachtliche
Tannenzapfen

16 Lebkuchen-Sahne-
likör-Praline

18 Dominosteine -
das Update

28 Kumquat-Ouzo-Praline

30 Cremige Weihnachts-
kugeln

43 Schnittpraline mit
weihnachtlichen
Gewürzen

44 Rezeptanleitung wie
im Film: Preiselbeer-
karamell

BERICHTE

22 Neuheit: Erschwingliche indivi-
dualisierte Pralinenformen

32 Neue Serie: Herzhaft kochen
mit Schokolade

33 Chili con carne/chocolate

36 Schoko-Salatdressing

37 Amaretto mousse

NEUHEITEN UND ANKÜNDIGUNGEN

50 Neue Publikationen zum Thema
Pralinen