

Basics / Herstellung / Wissenswertes

Calissons D'Aix – was ist denn das? – Herbst 2019

Das Arbeiten mit der Überzugsmaschine – Herbst 2018

Das Färben von Formen ohne Airbrush* – Ostern 2019

Das Geheimnis, Schokolade richtig zu temperieren. Das Temperieren mit dem Top Temper – Winter 2014

Drei Arten, kreisrunde Trüffel zu machen – Winter 2016

Dreieckige Spritztüten drehen – Herbst 2019

Eiskonfekt – was ist das? – Ostern 2019

Foodpairing: genussvolle Kombination von verschiedenen Aromen – Winter 2015

Formen perfekt vorbereiten* – Herbst 2019

Formen mit dem Spritzbeutel füllen - Winter 2019

FrISCHE Früchte in Pralinen verwandelt – Sommer 2014

Ganache: Was tun mit übrig gebliebener Ganache? – Herbst 2014

Ganache: Wie berechne ich die richtige Ganachemenge? – Herbst 2014

Gauditechnik* – Herbst 2018

Grundausrüstung für das Pralinenhobby – Sommer 2018

Haselnussnougat selbst gemacht – Herbst 2016

Hasen und Maikäfer selber gießen – Ostern 2016

Hobbypralinen auf Weihnachtsmärkten verkaufen* – Winter 2018

Intarsientechnik: wenn Schokolade in Schokolade zerfließt – Herbst 2019

Kaputte weiße Schoggi – bist du noch zu retten?* – Frühjahr 2019

Kirschen einlegen für Stielkirschen – Sommer 2019

Marzipanbrote überziehen – Winter 2016

Mehrfarbige Schokoladenmuster – Winter 2015

Mit dem Pralinenhobby dazu verdienen - geht das? – Herbst 2015

Nikolaus modellieren – Winter 2017

Ostereier mit Folie. Neue Ausstechtechnik – Ostern 2017

Praktisches Pralinenwerkzeug: Gießblech und Gießrahmen – Sommer 2016

Pralinen deckeln mit 2 Methoden – Sommer 2015

Pralinen einfrieren - geht das? – Sommer 2016

Pralinen grammgenau füllen mit dem Fülltrichter – Herbst 2015

Pralinen im Kühlschrank – Herbst 2016

Pralinen mit Lebensmitteln gefärbt – Sommer 2019
Pralineneier überziehen – Ostern 2015
Pralinensommer - jetzt Früchte sammeln und einfrieren – Sommer 2015
Ruby – Die neue Schokoladensorte – Herbst 2018
Tablieren* – Sommer 2019
Tannenbaum-Schokotafel: Wie man Formen selbst macht! – Winter 2019
Was ist Limoncello?* – Sommer 2019
Weihnachtskalender neu befüllt – Winter 2018
Welche Überziehmethode gibt es? – Herbst 2015
Wie lange sind Pralinen eigentlich haltbar? – Winter 2015

Einkaufstipp des Monats / Zubehör

Amalfi-Zitronen – Sommer 2019
Bunte Kuvertüre mit Fruchtgeschmack – Sommer 2014
Design-Dosen der Firma Gawol – Herbst 2019
Dreiteilige Magnetform – Ostern 2017
Eisspray – Für Schokoladenartistik – Winter 2019
Echte Lebensmittelfolie und Tortenbänder – Herbst 2018
Farben und Schokopapier – Herbst 2015
Fruchtige Aroma-Öle – Sommer 2017
Für Ostereier – Ostern 2014
Geschenkideen für Weihnachten – Winter 2014
Hübsche Gläser – Ostern 2014
Kamelschokolade – Sommer 2014
Maikäfer- und Füße: wo bestelle ich was? – Ostern 2014
Metallic-Pulverfarben – Herbst 2016
POWER FLOWER TM – Herbst 2017
Pralinenformen – Ostern 2015
Pralinenformen von Ikea – Winter 2014
Pralinengießform Weihnachtsstern mit Facettenoberfläche – Winter 2018
Rosenaroma – 100% natürlich – Ostern 2018
Rosenlikör – Sommer 2015

Schachteln für Hochzeitspralinen – Sommer 2016
Thermospatel – Herbst 2014
Valrhonas farbige Fruchtschokolade – Winter 2017
Waldbeerenpüree – Sommer 2018
Weihnachtsbaum-Magnetform – Winter 2016
Wickelfolie für Ostereier – Ostern 2019
Wo erhalte ich schöne Pralinenverpackungen – Winter 2015

Rezeptanleitung wie im Film

Ägyptische Schatzkammerschokoladen – Winter 2014
Bierpraline – Herbst 2014
Bitterorangen-Grand Marnier-Praline – Ostern 2014
Dominosteine – so gut wie nie zuvor! – Winter 2018
Edle Waldmeistertrüffel – Sommer 2018
Erdnuss-Yuzu-Stangen* – Winter 2019
Flüssig gefüllte Likörpralinen* – Ostern 2018
Fondanteier – Ostern 2017
Fruchtig-frische Sommerpralinen – Sommer 2014
Fudge – Das Grundrezept* – Herbst 2019
Glühweinkugeln – Winter 2016
Herbstliche Haselnuss-Rum-Kastanien – Herbst 2019
Kürbispralinen für Halloween – Winter 2015
Maroni-Pralinen als Kastanie – Herbst 2017
Nikolaus modellieren – Winter 2017
Pistazien-Kardamon-Stangen* – Winter 2019
Pralinen aus dem All. Marspraline mit Kraterlandschaft, Saturnpraline – Herbst 2016
Pralinensteine* – Sommer 2019
Pralinentechnik – Formen mit dem Spritzbeutel füllen
Schichtnougat – Ostern 2015
Sommerliche Eispralinen – Sommer 2017
Tolle Bonbonnieren aus Schokolade* – Herbst 2018
Trinkschokoladen aus dem Glas – Herbst 2015

* = Diese Artikel / Rezepte befinden sich in der jeweiligen Premiumausgabe und können über folgende Email-Adresse bei Karin Wiebalck-Zahn angefragt werden kontakt@pralinenkurse.com

Volcano-Pralinen* – Ostern 2019

Deko-Tipp / Dekotechniken

Lavendelstäbchen herstellen – Ostern 2014

Sommerliche Eisdekore – Sommer 2014

Upside-down-Schokoladendekore – Herbst 2014

Golddekore – Winter 2014

Hauchdünne Pralinendekore selbst hergestellt – Sommer 2016

Pralinen dekorieren – natürlich durch Recycling – Sommer 2017

Echte Blüten in Pralinen gegossen – Ostern 2018*

Pralinen bedrucken – Sommer 2018*

Igeln – Ostern 2018*

Blätter aus Schokolade – Herbst 2018

Ostereier mit Gelatinetchnik dekoriert* – Ostern 2019

Velvet-Technik: Weich wie Samt* – Winter 2018

Ingwer schälen – Herbst 2016

Schokogießformen selbst herstellen – Winter 2014

Ostereier schön verzieren – Ostern 2016

Federweißertrüffel hübsch verpackt – Herbst 2017

Tolle Bonbonnieren aus Schokolade* – Herbst 2018

Pralinenverpackung: Santa Claus Rentierschlitten – Winter 2018

Paillettes d'or - ein Hauch von Luxus – Winter 2017

Weihnachtliche Dekos aus Schokolade – Winter 2019

Weihnachtliche Pralinenschachtel – Winter 2018

Erfolgsstory / Interview / Porträt / Chokolaterien in aller Welt

2 Freundinnen und eine Diva – Winter 2015

Chokolaterien in aller Welt – Bali – Herbst 2016

Chokolaterien in aller Welt – Manila – Winter 2016

Chokolaterien in aller Welt – Frankreich Martin Diez – Ostern 2017

Chokolaterien in aller Welt – Besuch bei der nördlichsten am Polarkreis – Winter 2017

Chocolaterien in aller Welt – Venedig – Ostern 2018
Chocolaterien in aller Welt – Piemont – Sommer 2019
Chocolaterien in aller Welt – Eine traditionelle Fudgery in USA – Herbst 2019
Dr. Eva Dedy – Winter 2016
In Gedenken an Jean-Pierre Wybauw – Herbst 2018
Kakao aus dem Regenwald in Costa Rica – den Mayas auf der Spur! – Ostern 2019
Karin Wiebalck-Zahn – Ostern 2016
Konditormeister Steffen Blunck – Sommer 2018
Lindsay May: Terra Beata Cranberryfarm in Nova Scotia – Herbst 2018
Original Beans: eine Begegnung mit Philipp Kauffmann – Winter 2015
Österreichische Pralinen in Brasilien – Winter 2015
Pod chocolate auf Bali – Interview mit Toby Garrit – Herbst 2017
Pralinen aus dem Allgäu – Herbst 2015
Pralinen aus dem Kinderzimmer – Winter 2014
Pralinen aus der „Home Chocolate Factory“ – Ostern 2015
Pralinen aus der neuen Backstube – Sommer 2015
Pralinen aus Wald und Flur – Herbst 2014
Pralinen vom Schloss - Sylvia Steirer berichtet – Sommer 2014
Pralinen von der Mühle – Ostern 2014
Schokolade aus Kolumbien, Interview mit Oliver Dilli – Sommer 2017
Schokoladenhersteller Felchlin in der Schweiz* – Winter 2018
The Chocolate Quarter in Birmingham – Winter 2019
Thomas Sommerfeld von pralinenideen.de – Sommer 2016
Villa Chocolat auf Bali – Ostern 2017

Pralinenblamage

Der Umgang mit Spritztüten – Winter 2014
Dickwandige Pralinschalen – Sommer 2015
Fett trennt sich – Sommer 2014
Flache Pralinenformen zu dick eingefüllt – Ostern 2019
Formen richtig abziehen – Ostern 2016

Füße, Zacken und Fäden – Herbst 2016
Ganache läuft aus dem Beutel – Winter 2016
Ganache zu hoch eingefüllt – Ostern 2014
Ganache zu hoch eingefüllt – Sommer 2017
Ganache zu warm – Herbst 2015
Graue Schokolade – Ostern 2018
Likörpralinen hauen ab – Winter 2015
Pralinen mit Löchern – Ostern 2015
Pralinenformen nicht Rand hoch ausgegossen – Sommer 2019
Pralinen werden beim Herausholen zerschlagen – Winter 2018
Schnittpralinen mit Schokobruch – Winter 2017
Schokolade zur Sahne statt umgekehrt – Winter 2019
Schokoladenartistik – Kunstwerke brechen beim Verarbeiten – Herbst 2018
Stilkirschen mit offenem Boden – Herbst 2019
Überstehende Ränder – Ostern 2017
Vanillemark richtig gewinnen – Herbst 2014
Weiße Kuvertüre fließt nicht – Herbst 2017
Zu wenig Kuvertüre beim Gießen – Sommer 2018

Pralinenkurse

Die neue Pralinenküche in Gächlingen / Schweiz – Herbst 2018
Fruchtpralinenkurs: 15 Früchte – 15 Farben – 15 Sorten – Ostern 2019
Neuerscheinung: Vom Pralinenhobby zum beruflichen Glück! Leitfaden für das Unterrichten von Pralinenkursen – Sommer 2019
Pralinen professionell schminken – Neuer Kurs – Herbst & Winter 2019
Pralinenkurse in Wien - Gelegenheit 2020 – Herbst & Winter 2019
Pralinenlehrerseminar – ein Bericht – Sommer 2019
Pralinenvielfalt 700+ – Ein Kurs der Superlative – Herbst 2019

Pralinenurlaub

Pralinenurlaub in Spanien – ein Bericht – Winter 2015
Pralinenurlaub auf Hawaii – ein Bericht – Ostern 2016
Pralinenurlaub auf Bali – Ostern 2017
Pralinenurlaub in Schliersee – ein Bericht – Sommer 2017
Pralinenurlaub - was ist das? – Herbst 2017
Pralinenurlaub auf Ameland - ein Bericht – Herbst 2017
Pralinenurlaub in Spanien - ein Bericht – Winter 2017
Pralinenurlaub auf Bali - trotz Mount Agung? – Winter 2017
Pralinenurlaub am Schliersee – ein Bericht – Sommer 2018
Pralinenurlaub in Lappland – ein Bericht – Herbst 2018
Weinpralinen im Elsass – ein Bericht – Winter 2018
Pralinenurlaub im Piemont – ein Bericht – Winter 2019
Pralinenurlaub in Schliersee – ein Bericht – Sommer 2019
Pralinenurlaub auf Bali – Das ultimative „tree to bar Erlebnis“ – Herbst 2019
Pralinenvielfalt 700+ – ein Bericht – Herbst 2019

Pralinenzutat

Amaranth – Sommer 2019
Aronia – Die gesunde Zutat – Herbst 2017
Fichtenspitzen-Löwenzahnhonig – Sommer 2017
Goldnuggets selbst gemacht – Winter 2019
Griottines – Eingelegte Kirschen ohne Kern mit Stil
„Gundermann“ - eine Pralinenzutat von der Wiese – Sommer 2016
Limoncello selbst gemacht – Sommer 2019
Mastix – Ostern 2018*
Rosen, Veilchen, Yuzu – Sommer 2015
Rot und Lieblich – Herzpraline mit Rosenkaramell und Rosenganache* – Januar 2019
Rotweinzwetschgen-Kompott* – Herbst 2017
Sanddorn – Herbst 2014
Sanddornpulver selbst herstellen – Herbst 2014

* = Diese Artikel / Rezepte befinden sich in der jeweiligen Premiumausgabe und können über folgende Email-Adresse bei Karin Wiebalck-Zahn angefragt werden kontakt@pralinenkurse.com

Süßholzwurzel – Weihnachten 2017

Tonkabohne – Herbst 2015

Vanille – Sommer 2017

Veilchenblüte – Ostern 2014

Zitrusfrüchte oder Buddhas Hand – Ostern 2017

Zwetschgenkerne – Herbst 2017

Rezepte Pralinen / Marmelade

Amarula-Praline aus Südafrika – Herbst 2015

Ananas-Kokos-Praline – Sommer 2018*

Apfel-Honig-Safran-Praline – Winter 2017

Aronia-Praline – Herbst 2018

Baileys in Marzipan – Ostern 2018

Baileystrüffel – Winter 2018

Banane-Earl Grey Praline – Sommer 2018*

Blütenpralinen mit wildem Salbei* – Sommer 2019

Bierpraline – Herbst 2014

Bitterorangen-Grand Marnier-Praline – Ostern 2014

Calissons D'Aix* – Herbst 2019

Champagnerei – Ostern 2016

Champagnerpraline – Ostern 2019

Champagnertrüffel – Winter 2018

Cranberry-Praline mit Tongabohne und Krähensaft

Cranberry-Marzipan-Praline – Herbst 2014

Cranberry Pralinenstangen* – Herbst 2019

Dominosteine* – Winter 2018

Englische Bitterorangen-Marmelade – Ostern 2014

Erdbeerpraline* – Sommer 2018

Erdnuss-Yuzu-Stangen – Winter 2019

Federweißertrüffel – Herbst 2017

Fichtenspitzen-Löwenzahn-Pinienkern-Pistaziennougat – Sommer 2018

Flüssig gefüllte Likörpralinen – Ostern 2018

Fondanteier – Ostern 2017

Frucht – Sommer 2016

Fruchtig-frische Sommerpralinen – Sommer 2014

Fudge – Das Grundrezept* – Herbst 2019

Fudge – Variationen mit salzigen Erdnüssen* – Herbst 2019

Gaudipralinen* – Herbst 2018

Glühweinkugeln – Winter 2016

Glühweinsterne für Kinder – Winter 2016

Halloween-Marzipantaler* – Herbst 2019

Haselnussnougat selbst gemacht – Herbst 2016

Himbeerpralinen – Sommer 2018

Himmbeergeistei – Ostern 2016

Hochzeitspralinen – Sommer 2016

Johanissbeerpralinen – Sommer 2016

Johannisbeerpralinen – Sommer 2018

Johannisbeertrüffel – Herbst 2018

Kaffee Kardamom-Trüffel aus der Magnetform – Winter 2015

Kaffee-Pralinentöpfchen* – Winter 2018

Kaffee trifft Orange* – Sommer 2019

Kardamom-Pralinentöpfchen* – Winter 2018

Kirschpralinen – Sommer 2018

Königsberger Marzipan – Winter 2015

Kumquat-Orangenschokolade mit Zimt – Winter 2015

Kumquat-Praline* – Ostern 2019

Kürbispralinen für Halloween – Herbst 2015

Lakritzpralinen – Winter 2017

Lebkuchenmousse – Winter 2019

Lebkuchenrezepte in Pralinen verwandelt – Winter 2014

Likör – Sommer 2016

Limoncello-Trüffel* – Sommer 2019

Malibu-Marzipan-Pralinen – Ostern 2014

Mandel-Marzipanpralinen – Winter 2018

Maracuja / Yuzu Pralinenstangen* – Herbst 2019

Maroni-Pralinen als Kastanie – Herbst 2017

Marspraline mit Kraterlandschaft, Saturnpraline – Herbst 2016

Marzipan – Sommer 2016

Marzipanganache-Ostereier – Ostern 2017

Marzipanlaternen* – Winter 2018

Mastixpraline* – Ostern 2018

Melomacaronas* – Winter 2019

Mince pies* – Winter 2019

Mozart Pralinenstangen* – Herbst 2019

Nougatschalen – Winter 2018

Nussriegel – Herbst 2014

Orange Pralinenstangen* – Herbst 2019

Orangen-Kiwi-Sanddornmarmelade – Herbst 2014

Orangenmarinade weihnachtlich – Winter 2014

Orangentrüffel – Winter 2018

Ostereier gesund und blitzschnell – Ostern 2019

Ostereier mit Gelatinetchnik dekoriert* – Ostern 2019

Ostergebäck und rote Eiern – Ostern 2018

Osterrezept: 1 Rezept - 5 Sorten – Ostern 2015

Panetone* – Winter 2019

Panetone-Melomacaronas-Praline* – Winter 2019

Peanut-Pralinen zum Independance Day am 4. Juli – Sommer 2016

Pistazie Marzipanpralinen – Winter 2018

Pralinenstangen Cranberry Teil 1* – Herbst 2019

Pralinenstangen Erdnuss-Yuzu Teil 2* – Winter 2019

Pralinenstangen Maracuja / Yuzu Teil 1* – Herbst 2019

Pralinenstangen Pistazien-Kardamon Teil 2* – Winter 2019

Pralinenstangen Mozart Teil 1* – Herbst 2019

Pralinenstangen Orange Teil 1* – Herbst 2019

Pralinenstangen Walnuss Teil 1* – Herbst 2019

Rhabarber-Curd – Sommer 2017

Rhabarber-Ostereier – Ostern 2017

Rocky volcano chocolates – Ostern 2016

Rosenkrokant mit -karamell und Himbeer-/Kirschganache – Ostern 2019

Rosenpralinen – Sommer 2015

Rote Herzpralinen – Sommer 2014

Rumtrüffel* – Ostern 2018

Sanddorn-Geleepraline – Herbst 2014

Sanddorn-Marzipan weich und schnittfest – Herbst 2014

Sanddornpraline mit dunkler Ganache – Herbst 2014

Schichtnougat – Ostern 2015

Schneeflockenpraline* – Winter 2018

Sommerliche Eispralinen – Sommer 2017

Sommertrüffel mit Valrhona Inspiration – Sommer 2019

Spargelpraline: Zwei Rezepte* – Sommer 2018

Stilkirschen – Herbst 2019

Tannenbaumpraline mit Kardamom – Winter 2014

Teepralinen – Ostern 2015

Trinkschokoladen – Sommer 2015

Trinkschokoladen aus dem Glas – Sommer 2015

Valentinstag – Ostern 2019

Vanille-Pralinentöpfchen* – Winter 2018

Vanille-Zimt-Sterne – Winter 2014

Vogelbeeren-Pralinen (Eberesche) kandiert – Herbst 2016

Volcano-Pralinen* – Ostern 2019

Waldmeistertrüffel* – Sommer 2018

Walnuss Marzipanpralinen – Winter 2018

Walnuss Pralinenstangen* – Herbst 2019

Walnuss-Nougat-Marzipan – Herbst 2017

Weihnachtliche Marzipanvariationen – Winter 2015

Weihnachtliche Orangenmarinade – Winter 2014

Weihnachtliche Vanilletrüffel – Winter 2015

Whiskytrüffel – Winter 2018

Zimtmarzipanpralinen – Winter 2018

Zitronen-Basilikum-Trüffel – Sommer 2017

Zitrusfrüchte-Pralinen* – Winter 2018

Zwetschgen-Kaffeepraline – Herbst 2016

Zwetschgenpralinen – Herbst 2015

Zwetschgen-Rotweinpralinen zweilagig – Herbst 2018

Rezepte Schokolade

Ägyptische Schatzkammerschokoladen – Winter 2014

Cassis-Schokolade – Sommer 2017

Cranberry-Schokolade – Herbst 2014

Flieder-Nougat-Schokolade mit kandierten Fliederblüten – Sommer 2018

FrISCHE Früchte in Schokolade – Winter 2019

Kakaobohnenbruch und Kokosblütenzucker. Ein Rezept aus Bali* – Herbst 2019

Nüsse und Beeren in Schokolade – Winter 2019

Rubyschokolade fruchtig mit Basilikum* – Sommer 2019

Weihnachtsschokoladen – Winter 2015