

## **Rezepte Pralinen** (beinhaltet auch vor- und nachbereitende Rezepte wie Marmeladen, Kompott, Desserts)

**A**maranth-Praline – Sommer 2019

Amaretto-Trinkschokoladen – Sommer 2015

Amarula-Praline aus Südafrika – Herbst 2015

Ananas-Kokos-Praline – Sommer 2018

Apfel-Honig-Safran-Praline – Weihnachten 2017

Aprikosen-Mandel-Praline mit Zitronenklecks – Sommer 2020

Aronia-Praline – Herbst 2018

**B**aileys in Marzipan – Ostern 2018

Baileystrüffel – Weihnachten 2018

Banane-Earl Grey Praline – Sommer 2018

Bierpraline – Herbst 2014

Birnen-Kardamom-Praline dunkel – Herbst 2020

Birnen-Kardamom-Praline weiß – Herbst 2020

Bitterorangen-Grand Marnier-Praline – Ostern 2014

Blätterkrokanteier – Ostern 2020

Blütenpralinen mit wildem Salbei – Sommer 2019

Brombeermarzipantaler – Herbst 2019

**C**alissons d'Aix – Herbst 2019

Cashew-Kürbiskern-Kirsch/Rose-Praline – Sommer 2020

Cassis-Praline – Sommer 2015

Champagnerei – Ostern 2016

Champagnerpraline – Ostern 2019

Champagnertrüffel – Weihnachten 2018

Cointreaustern – Weihnachten 2020

Cranberry-Marzipan-Praline – Herbst 2014

Cranberry-Praline mit Tonkabohne und Krähsensaft – Herbst 2018

Cranberry Pralinenstangen – Herbst 2019

Cremige Weihnachtskugeln – Weihnachten 2020

**D**ominosteine – Weihnachten 2018

Dominosteine – das Update – Weihnachten 2020

**E**iskonfekt – Ostern 2019

Eispralinen – Sommer 2017

Englische Bitterorangen-Marmelade – Ostern 2014

Erdbeer-Holunderpraline im Zylinder – Sommer 2020

Erdbeerpraline – Sommer 2018

Erdnuss-Yuzu-Stangen – Weihnachten 2019

**F**ederweißertrüffel – Herbst 2017

Fichtenspitzen-Löwenzahn-Pinienkern-Pistaziennougat – Sommer 2018

Flüssig gefüllte Likörpralinen – Ostern 2018

Fondanteier – Ostern 2017

Fruchtig-blumige Ganache – Ostern 2020Fruchtig-frische Sommerpralinen – Sommer 2014

Fruchtpralinen mit Marzipan und Likör – Sommer 2016

Früchte in Pralinen verwandeln – Sommer 2014

Fudge – das Grundrezept – Herbst 2019

Fudge – Variationen mit salzigen Erdnüssen – Herbst 2019

**G**audipralinen – Herbst 2018

Glühweinkugeln – Weihnachten 2016

Glühweinsterne für Kinder – Weihnachten 2016

**H**alloween-Marzipantaler – Herbst 2019

Haselnussmarzipan mit karamellisierten Nüssen – Herbst 2020

Haselnussnougat selbst gemacht – Herbst 2016

Haselnuss-Rum-Kastanien – Herbst 2016

Himbeergeistei – Ostern 2016

Himbeergeisttrüffel spritzig – Sommer 2020

Himbeerpralinen – Sommer 2018

Hochzeitspralinen – Sommer 2016

Holundermarshmallow auf Zitronenmousse – Herbst 2020

**I**ngwer-Kurkuma-Schwarzer Sesam-Praline – Ostern 2020

Irish coffee Halbmond – Weihnachten 2020

**J**ohannisbeerpralinen – Sommer 2016

Johannisbeerpralinen (rot) – Sommer 2018

Johannisbeertrüffel (schwarz) – Herbst 2018

**K**affee-Kardamom-Trüffel aus der Magnetform – Weihnachten 2015

Kaffeepraline in der Halbschale – Weihnachten 2020

Kaffee-Pralinentöpfchen – Weihnachten 2018

Kaffee trifft Orange – Sommer 2019

Kakaopraline (100%) in der Halbschale – Weihnachten 2020

Kamelschokolade – Sommer 2014

Kardamom-Pralinentöpfchen – Weihnachten 2018

Kardamom-Trinkschokoladen – Sommer 2015

Kardamom-Tannenbaum-Praline – Winter 2014

Karnevalspraline – Ostern 2020

Kirschpralinen – Sommer 2018

Königsberger Marzipan – Weihnachten 2015

Kokosnougat in der herbstlichen Igelpraline – Herbst 2020

Kokos-Rum-Trüffel – Sommer 2020

Kumquat-Orangenschokolade mit Zimt – Weihnachten 2015

Kumquat-Osterei – Ostern 2019

Kumquatpraline – Ostern 2019

Kürbispralinen für Halloween – Herbst 2015

Kurkuma-Ingwer-Schwarzer Sesam-Praline – Ostern 2020

**L**akritzpralinen – Weihnachten 2017

Lebkuchenmousse – Weihnachten 2019

Lebkuchen-Sahnelikör-Praline – Weihnachten 2020

Lebkuchenrezepte in Pralinen verwandelt – Weihnachten 2014

Likörpralinen – Ostern 2018

Limoncello selbst gemacht – Ostern 2019

Limoncello-Trüffel – Sommer 2019

**M**acadamia-Nougat für Pralinensteine – Sommer 2019

Malibu-Marzipan-Pralinen – Ostern 2014

Mandel-Marzipanpralinen – Weihnachten 2018

Mango-Ananas-Marzipan-Ostereier – Ostern 2020

Maracuja / Yuzu Pralinenstangen – Herbst 2019

Maracuja-Zitronen-Trüffel – Sommer 2020  
Maroni-Pralinen als Kastanie – Herbst 2017  
Marspraline mit Kraterlandschaft – Herbst 2016  
Marzipanganache-Ostereier – Ostern 2017  
Marzipanlaternen – Weihnachten 2018  
Marzipan mit Likör und Frucht – Sommer 2016  
Marzipan-Nikolaus – Weihnachten 2017  
Mastixpraline – Ostern 2018  
Melomacaronas – Weihnachten 2019  
Mince pie Praline – Weihnachten 2019  
Mince pies Weihnachtsgebäck – Weihnachten 2019  
Mousse au chocolat mit Amaretto – Weihnachten 2020  
Mozart Pralinenstangen – Herbst 2019

**N**occiola-Pralineneier – Ostern 2020

Nougattöpfchen – Weihnachten 2018  
Nikolaus aus Marzipan – Weihnachten 2017  
Nussriegel – Herbst 2014

**O**ringen-Kiwi-Sanddornmarmelade – Herbst 2014

Orangenmarinade weihnachtlich – Weihnachten 2014  
Orangenmarzipanstange – Herbst 2019  
Orangentrüffel – Weihnachten 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

**P**anetone – Melomacaronas-Praline – Weihnachten 2019

Panetone – Weihnachten 2019  
Peanut-Pralinen zum Independence Day am 4. Juli – Sommer 2016  
Pinienkernnougattrüffel – Sommer 2020  
Pistazienmarzipanpralinen – Weihnachten 2018  
Pistaziennougat salzig in der Halbschale – Weihnachten 2020  
Pralinenstangen aus weißer kaputter Kuvertüre – Ostern 2019

Pralinenstangen Cranberry – Herbst 2019

Pralinenstangen Erdnuss-Yuzu – Weihnachten 2019

Pralinenstangen Maracuja / Yuzu – Herbst 2019

Pralinenstangen Pistazien-Kardamon – Weihnachten 2019

Pralinenstangen Mozart – Herbst 2019

Pralinenstangen Orange – Herbst 2019

Pralinenstangen Walnuss – Herbst 2019

Pralinensteine mit Macadamia-Nougat – Sommer 2019

**R**habarber-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

Rotweinzwetschgen – Herbst 2018

Rumtrüffel – Ostern 2018

**S**ahnenougat mit Tonkabohne-Ostereier – Ostern 2020

Sanddorn-Geleepraline – Herbst 2014

Sanddorn-Marzipan weich und schnittfest – Herbst 2014

Sanddornpraline mit dunkler Ganache – Herbst 2014

Saturnpraline – Herbst 2016

Schichtnougat – Ostern 2015

Schneeflockenpraline – Weihnachten 2018

Schwarzer Sesam-Ingwer-Kurkuma-Praline – Ostern 2020

Sommerliche Eispralinen – Sommer 2017

Sommertrüffel mit Valrhona Inspiration – Sommer 2019

Spargelpraline: Zwei Rezepte – Sommer 2018

Stielkirschen – Herbst 2019

**T**annenbaumpraline mit Kardamom – Weihnachten 2014

Tannenzapfen aus Marzipan-Nougat – Weihnachten 2020

Teepralinen – Ostern 2015

Trinkschokoladen aus dem Glas – Sommer 2015

**V**alentinstag – Ostern 2019

Vanille-Halbschale – Weihnachten 2020

Vanille-Marzipan-Trinkschokolade – Sommer 2015

Vanille-Pralinentöpfchen – Weihnachten 2018

Vanille-Zimt-Sterne – Weihnachten 2014

Vogelbeeren-Pralinen (Eberesche) kandiert – Herbst 2016

Volcano-Pralinen – Ostern 2019

**W**alderdbeerschnittpraline – Sommer 2020

Walderdbeertrüffel – Sommer 2020

Waldmeistertrüffel – Sommer 2018

Walnuss-Fondant-Praline – Herbst 2020

Walnuss-Lakritz-Gespensterpralinen – Herbst 2020

Walnuss Marzipanpralinen – Weihnachten 2018

Walnuss-Nougat-Marzipan – Herbst 2017

Walnuss Pralinenstangen – Herbst 2019

Weihnachtliche Kumquat-Ouzo-Praline – Weihnachten 2020

Weihnachtliche Marzipan-Nougat-Tannenzapfen – Weihnachten 2020

Weihnachtliche Marzipanvariationen – Weihnachten 2015

Weihnachtliche Orangenmarinade – Weihnachten 2014

Weihnachtliche Schnittpraline mit Sternanis, Vanille und Kardamom – Weihnachten 2020

Weihnachtliche Tannenzapfen – Weihnachten 2020

Weihnachtliche Vanilletrüffel – Weihnachten 2015

Weihnachtskugeln – besonders cremig – Weihnachten 2020

Whiskytrüffel – Weihnachten 2018

**Z**imtmarzipanpralinen – Weihnachten 2018

Zitronen-Basilikum-Trüffel – Sommer 2017

Zitrusfrüchte-Pralinen – Weihnachten 2018

Zwetschgen-Kaffeepraline – Herbst 2016

Zwetschgenpralinen – Herbst 2015

Zwetschgen-Rotweinpralinen zweilagig – Herbst 2018

## **Rezepte Schokolade**

Ägyptische Schatzkammerschokoladen – Weihnachten 2014  
Cassis-Schokolade – Sommer 2017  
Cranberry-Schokolade – Herbst 2014  
Flieder-Nougat-Schokolade mit kandierten Fliederblüten – Sommer 2018  
Frische Früchte in Schokolade – Weihnachten 2019  
Kakaobohnenbruch und Kokosblütenzucker. Ein Rezept aus Bali – Herbst 2019  
Kamelschokolade selbst herstellen – Sommer 2014  
Kumquat-Orangen-Schokolade mit Zimt – Weihnachten 2015  
Melonenschokolade – Sommer 2017  
Nüsse und Beeren in Schokolade – Weihnachten 2019  
Rubyschokolade fruchtig mit Basilikum – Sommer 2019  
Walderdbeerschokolade – Sommer 2017  
Weihnachtsschokoladen – Weihnachten 2015

## **Basics / Herstellung / Techniken / Wissenswertes**

Calissons d'Aix - was ist das? – Herbst 2019  
Deckeln mit Folie – Ostern 2020  
Deckeln mit gefärbter Folie – Ostern 2020  
Deckeln von flüssig gefüllten Pralinen – Weihnachten 2020  
Deckeln von Pralinen - zwei Methoden – Sommer 2015  
Drei Arten, Formen zu gießen – Ostern 2020  
Drei Arten, kreisrunde Trüffel zu machen – Weihnachten 2016  
Dreieckige Spritztüten drehen – Herbst 2019  
Dreiteilige Magnetformen verwenden – Ostern 2017  
3-D-Formen mit Silikon abformen – Ostern 2020  
Eiskonfekt – was ist das? – Ostern 2019  
Foodpairing: genussvolle Kombination von verschiedenen Aromen – Weihnachten 2015  
Frische Früchte in Pralinen verwandelt – Sommer 2014  
Füllen mit dem Fülltrichter – Herbst 2015  
Füllungen dekorativ Schichten – Sommer 2020  
Ganache: Was tun mit übrig gebliebener Ganache? – Herbst 2014

Ganache: wie mache ich sie zartschmelzend? – Weihnachten 2020

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

Gauditechnik - bunte Pralinendeckel à la Gaudi selbst gemacht– Herbst 2018

Griechenland inspiriert – mit Ostergebäck und roten Eiern – Ostern 2018

Grundausrüstung für das Pralinenhobby – Sommer 2018

Halbschalen - wie füllt man sie? – Weihnachten 2020

Halbschalen - wie verschließt man sie? – Weihnachten 2020

Haltbarkeit von Pralinen – Weihnachten 2015

Hasen und Maikäfer selber gießen – Ostern 2016

Hobbypralinen auf Weihnachtsmärkten verkaufen – Weihnachten 2018

Ingwer schälen – Herbst 2016

Intarsientechnik: wenn Schokolade in Schokolade zerfließt – Herbst 2019

Kandierte Veilchen – Ostern 2014

Kandieren von Veilchen – Sommer 2015

Kandierte Vogelbeeren – Herbst 2016

Kandierte Walderdbeerb Blüten – Sommer 2020

Kirschen einlegen für Stielkirschen – Sommer 2019

Lebkuchengewürz selbst machen – Weihnachten 2020

Lebkuchenrezepte als Inspiration für Pralinen – Weihnachten 2014

Limoncello - was ist das? – Sommer 2019

Marzipanbrote überziehen – Weihnachten 2016

Mehrfarbige Schokoladenmuster – Weihnachten 2015

Pralinenhobby - wie kann man dazu verdienen? – Herbst 2015

Nikolaus modellieren – Weihnachten 2017

Orangenschalen kandieren – Weihnachten 2018

Ostereier mit Folie. Neue Ausstechtechnik – Ostern 2017

Pralinen einfrieren - geht das? – Sommer 2016

Pralinen im Kühlschrank – Herbst 2016

Pralineneier überziehen – Ostern 2015

Pralinenformen aus dem 3-D-Drucker – Ostern 2020

Pralinenformen aus Silikon oder Polycarbonat – Ostern 2018

Pralinenformen direkt aus der Schüssel füllen – Ostern 2020

Pralinenformen mithilfe eines Schöpflöffels füllen – Ostern 2020



Pralinenformen mit dem Spritzbeutel füllen - Weihnachten 2019

Pralinenformen perfekt vorbereiten – Herbst 2019

Pralinensommer - jetzt Früchte sammeln und einfrieren – Sommer 2015

Pralinenzylinder selbst herstellen – Sommer 2020

Premium-Pralinen – Herbst 2017

Putzteufel in der Pralinenküche – Herbst 2020

Ruby – Die neue Schokoladensorte – Herbst 2018

Rütteltisch – Praktisches Hilfsmittel für Fortgeschrittene – Ostern 2020

Schnittpralinen – alles Wissenswerte – Weihnachten 2020

Schokostreusel aus Resten – Sommer 2020

Spritztüten drehen – Herbst 2019

Temperieren anhand der Kristalle erklärt – Ostern 2019

Temperieren durch Impfen – Herbst 2020

Temperieren durch Tablieren – Sommer 2019

Temperieren in nur einer Stunde gelernt – Sommer 2018

Temperieren mit dem Magic Temper – Weihnachten 2014

Temperieren mit dem Top Temper – Weihnachten 2014

Temperieren mit Mycryo – Sommer 2020

Temperieren von Kuvertüre - Basisartikel – Weihnachten 2014

Tannenbaum-Schokotafel: Wie man Formen selbst macht! – Weihnachten 2019

Temperieren mit Mycryo – Sommer 2020

Transferfolie mit echten Blüten selbst machen – Ostern 2020

Trüffelverschleißplatte - wie man sie verwendet – Sommer 2020

Trüffelwissen – wie man die Ganache einfüllt – Sommer 2020

Trüffelwissen – wie man sie verschleißt – Sommer 2020

Überziehen von Pralinen - 3 Methoden im Vergleich – Herbst 2015

Überziehen von Pralinen mit mehreren losen Schichten – Weihnachten 2020

Verpacken: Federweißerpralinen – Herbst 2017

Volcano-Pralinen - die Technik – Ostern 2019

Weihnachtskalender neu befüllt – Weihnachten 2018

Weißer Kuvertüre Resteverwertung – Ostern 2019

Weißer Kuvertüre - warum sie eindickt? Ostern 2019

Welche Überziehmethoden gibt es? – Herbst 2015

Wie lange sind Pralinen eigentlich haltbar? – Weihnachten 2015

Zartschmelzende Ganache – Weihnachten 2020

Zylinderherstellung – Sommer 2020

## **Zubehör und Gerätschaften für die Pralinenherstellung**

Bunte Kuvertüre mit Fruchtgeschmack – Sommer 2014

Design-Dosen der Firma Gawol – Herbst 2019

Dreiteilige Magnetform – Ostern 2017

DVD Nuss- und Nougatpralinen – Winter 2017

Eisspray – Für Schokoladenartistik – Weihnachten 2019

Farben und Schokopapier – Herbst 2015

Fruchtige Aroma-Öle – Sommer 2017

Geschenkideen für Weihnachten – Weihnachten 2014

Gießblech- und Gießrahmen – Sommer 2016

Gefärbte Kakaobutter natürlich – Ostern 2020

Gläser – Ostern 2014

Individualisierte Pralinenformen – Weihnachten 2020

Infrarotthermometer – Sommer 2020

Heißluftfön – Ostern 2014

Kakaobutter von PCB - natürlich gefärbt – Ostern 2020

Lebensmittelfolie und Tortenbänder – Herbst 2018

Maikäfer- und Füße: wo bestelle ich was? – Ostern 2014

Metallic-Pulverfarben – Herbst 2016

Ostereierhohlformen – Ostern 2014

PCB – Gefärbte Kakaobutter mit natürlicher Farbe und Fruchtgeschmack – Ostern 2020

POWER FLOWER TM – Herbst 2017

Pralinenformen – Ostern 2015

Pralinenformen von Ikea für Einsteiger – Weihnachten 2014

Pralinengabel für 4 Pralinen – Weihnachten 2020

Pralinengießform Weihnachtsstern mit Facettenoberfläche – Weihnachten 2018

Pralinenverpackungen – Weihnachten 2015

Schachteln für Hochzeitspralinen – Sommer 2016

Schmelzgerät und ein gespannter Draht – Herbst 2020

Schokoladenformen – Ostern 2016

Stanniolfolie für Ostereier – Ostern 2019

Thermospatel – Herbst 2014

Verschleißplatte für Trüffel – Sommer 2020

Weihnachtliche Geschenkideen – Weihnachten 2014

Weihnachtsbaum-Magnetform – Weihnachten 2016

Wickelfolie für Ostereier – Ostern 2019

## **Pralinenzutaten genau erklärt**

Amalfi-Zitronen – Sommer 2019

Amaranth – Sommer 2019

Aronia – Die gesunde Zutat – Herbst 2017

Buddhas Hand – Ostern 2017

Crème double – Weihnachten 2020

Doppelrahm

Fichtenspitzen-Löwenzahnhonig – Sommer 2017

Fruchtige Aroma-Öle – Sommer 2017

Griottines – Eingelegte Kirschen ohne Kern mit Stil – Herbst 2019

„Gundermann“ - eine Pralinenzutat von der Wiese – Sommer 2016

Haselnüsse – Herbst 2020

Johannisbrotmehl – Herbst 2020

Kamelschokolade – Sommer 2014

Limoncello selbst gemacht – Sommer 2019

Mastix – Ostern 2018

Matcha-Pulver – Ostern 2020

Rosen – Sommer 2015

Rot und Lieblich – Herzpraline mit Rosenkaramell und Rosenganache – Januar 2019

Rotweinzwetschgen-Kompott – Herbst 2017

Rosenaroma – 100% natürlich – Ostern 2018

Rosenlikör – Sommer 2015

Sanddorn – Herbst 2014

Sanddornpulver selbst herstellen – Herbst 2014

Süßholzwurzel – Weihnachten 2017

Tonkabohne – Herbst 2015

Valrhonas farbige Fruchtschokolade – Weihnachten 2017

Vanille – Sommer 2017

Veilchenblüte – Ostern 2014

Veilchen – Sommer 2015

Waldbeerenpüree – Sommer 2018

Walderdbeeren – Sommer 2020

Walnüsse – Herbst 2020

Yuzu – Sommer 2015

Zitrusfrüchte oder Buddhas Hand – Ostern 2017

Zwetschgenkerne – Herbst 2017

## **Serie „Herzhaft kochen mit Schokolade“**

Chili con carne – Weihnachten 2020

Mousse au chocolat mit Amaretto – Weihnachten 2020

Schokoladendressing – Weihnachten 2020

## **Rezeptanleitung wie im Film**

Ägyptische Schatzkammerschokoladen – Weihnachten 2014

Aprikosen-Mandel-Praline mit Zitronenklecks – Sommer 2020

Bierpraline – Herbst 2014

Bitterorangen-Grand Marnier-Praline – Ostern 2014

Bonbonniere aus Schokolade – Herbst 2018

Dominosteine – so gut wie nie zuvor! – Weihnachten 2018

Edle Waldmeistertrüffel – Sommer 2018

Erdnuss-Yuzu-Stangen – Weihnachten 2019

Flüssig gefüllte Likörpralinen – Ostern 2018

Fondanteier – Ostern 2017

Fruchtig-frische Sommerpralinen – Sommer 2014

Fudge - Das Grundrezept – Herbst 2019

Fudge mit salzigen Erdnüssen – Herbst 2019

Glühweinkugeln – Weihnachten 2016

Herbstliche Haselnuss-Rum-Kastanien – Herbst 2019  
Hochzeitspraline - schwarz und weiß – Sommer 2016  
Ingwer-Kurkuma-schwarzer Sesam-Praline – Ostern 2020  
Kürbispralinen für Halloween – Weihnachten 2015  
Maroni-Pralinen als Kastanie – Herbst 2017  
Marzipan-Nikolaus modellieren – Weihnachten 2017  
Nikolaus modellieren – Weihnachten 2017  
Pistazien-Kardamon-Stangen – Winter 2019  
Pralinen aus dem All. Marspraline mit Kraterlandschaft, Saturnpraline – Herbst 2016  
Pralinensteine mit Macadamianougat – Sommer 2019  
Preiselbeerkaramell in der Rudolph-Praline – Weihnachten 2020  
Schichtnougat – Ostern 2015  
Schokoladenartistik - Klavierflügel und Bonbonniere – Herbst 2018  
Sommerliche Eispralinen – Sommer 2017  
Tolle Bonbonnieren aus Schokolade – Herbst 2018  
Trinkschokoladen aus dem Glas – Herbst 2015  
Volcano-Pralinen – Ostern 2019  
Waldmeistertrüffel – Sommer 2018  
Walnuss-Lakritz-Gespensterpraline Herbst 2020

## **Deko-Tipp / Dekotechniken**

Blätter aus Schokolade – Herbst 2018  
Blüten kandieren – Sommer 2016  
Clownshut aus Lakritze – Ostern 2020  
Dekos auf Halbschalen – Weihnachten 2020  
Echte Blüten in Pralinen gegossen – Ostern 2018  
Färben ohne Airbrush – Ostern 2019  
Färben von Pralinen mit Lebensmittelfarbe – Sommer 2019  
Federweißertrüffel hübsch verpackt – Herbst 2017  
Flechtmuster auf der Praline – Ostern 2020  
Gaudi-Technik – bunte Pralinendeckel à la Gaudi – Herbst 2018  
Gefärbte Kakaobutter mit natürlicher Farbe und Fruchtgeschmack – Ostern 2020

Gelatinetechnik für Ostereier – Ostern 2019  
Golddekore – Winter 2014  
Goldnuggets selbst gemacht – Weihnachten 2019  
Halloweenmotive auf Pralinen – Herbst 2019  
Hauchdünne Pralinendekore selbst hergestellt – Sommer 2016  
Igel – Ostern 2018  
Individualisierte Pralinenformen – Weihnachten 2020  
Ingwer schälen – Herbst 2016  
Intarsientechnik – Sommer 2019  
Kandieren von Walderdbeeren – Sommer 2020  
Klavierflügel aus Schokolade – Herbst 2018  
Mehrfarbige Schokoladenmuster – Weihnachten 2015  
Metallic Pulverfarben – Herbst 2016  
Maikäfer und -füße – wo bestelle ich was? Ostern 2014  
Lavendelstäbchen herstellen – Ostern 2014  
Lustiger Clownshut aus Lakritze – Ostern 2020  
Ostereier mit Gelatinetechnik dekoriert – Ostern 2019  
Ostereier schön verzieren – Ostern 2016  
Paillettes d'or - ein Hauch von Luxus – Winter 2017  
Pralinen bedrucken – Sommer 2018  
Pralinen dekorieren – Recyclingideen – Sommer 2017  
Pralinengabel groß – Weihnachten 2020  
Pralinenverpackung: Santa Claus Rentierschlitten – Winter 2018  
Schokogießformen selbst herstellen – Winter 2014  
Schokoladenmuster mehrfarbig – Winter 2015  
Schminktechnik zarter Strich – Herbst 2020  
Sommerliche Eisdekore – Sommer 2014  
Spritztüte drehen – Herbst 2019  
Tannenbaumgießform selbst gemacht – Winter 2019  
Tolle Bonbonnieren aus Schokolade – Herbst 2018  
Trüffel – Strukturelle-/Individuelle-/Rolldekore – Sommer 2020  
Upside-down-Schokoladendekore – Herbst 2014  
Veilchen überzuckern – Ostern 2019

Velvet-Technik: Weich wie Samt – Winter 2018

Weihnachtliche Dekos aus Schokolade – Winter 2019

Weihnachtliche Pralinenschachtel – Winter 2018

## **Berichte/ Erfolgsstorys/ Porträts / Chocolaterien in aller Welt**

Amazonas - eine Reise zum Urkakao – Ostern 2020

Chocolaterien in aller Welt - Bali – Herbst 2016

Chocolaterien in aller Welt - Birmingham – Weihnachten 2019

Chocolaterien in aller Welt - Manila – Weihnachten 2016

Chocolaterien in aller Welt – Nappanee/ USA – Herbst 2019

Chocolaterien in aller Welt - Piemont – Sommer 2019

Chocolaterien in aller Welt - Rio de Janeiro – Ostern 2020

Chocolaterien in aller Welt - Rouanne/ François Pralus – Sommer 2020

Chocolaterien in aller Welt – Rovaniemi/ Finnland – Weihnachten 2017

Chocolaterien in aller Welt - Scilly Islands – Herbst 2020

Chocolaterien in aller Welt - Sri Lanka – Sommer 2016

Chocolaterien in aller Welt - Venedig – Ostern 2018

Firmenportrait: Dr. Eva Dedy – Weihnachten 2016

Firmenportrait: Original Beans - Philipp Kaufmann – Weihnachten 2015

Firmenportrait: Pod Chocoale – Toby Garrit auf Bali – Herbst 2017

Firmenportrait: Schokoladenhersteller Felchlin in der Schweiz – Weihnachten 2018

Firmenportrait: Schokoladenhersteller Valrhona in Frankreich – Sommer 2015

Jean-Pierre Wybauw - in Gedenken – Herbst 2018

Kakao aus dem Regenwald in Costa Rica - den Mayas auf der Spur – Ostern 2019

Portrait: Karin Wiebalck-Zahn – Ostern 2016

Portrait: Martin Diez – Ostern 2017

Portrait Steffen Blunck Konditormeister – Sommer 2018

Portrait: Thomas Sommerfeld – Sommer 2016

Terra Beata Cranberryfarm in Nova Scotia – Herbst 2018

Original Beans: eine Begegnung mit Philipp Kauffmann – Weihnachten 2015

Österreichische Pralinen in Brasilien – Weihnachten 2015

Pod chocolate auf Bali – Interview mit Toby Garrit – Herbst 2017  
Pralinen aus dem Allgäu – Herbst 2015  
Pralinen aus dem Kinderzimmer – Weihnachten 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 – Sommer 2014  
Pralinen von der Mühle – Ostern 2014  
Pralinenhobby: wie kann man damit dazuverdienen – Herbst 2015  
Riga: Einkaufs- und Reisetipps – Ostern 2020  
Safaripralinen - unvergessliche Momente aus Südafrika – Herbst 2015  
Schokolade aus Kolumbien, Interview mit Oliver Dilli – Sommer 2017  
Tree to bar: Schokoladenfarm auf Hawai – Weihnachten 2014  
Villa Chocolat auf Bali – Ostern 2017  
Weihnachtsmärkte - darf man dort Pralinen verkaufen? – Weihnachten 2018  
Wo kommt der Urkakao eigentlich her? Eine Reise in das Amazonasgebiet – Ostern 2020

## **Pralinenblamage**

Butterflocken in der Ganache – Ostern 2020  
Deckeln mit zu kleiner Folie – Herbst 2020  
Dickwandige Pralinschalen – Sommer 2015  
Fäden zwischen den Pralinenvertiefungen – Sommer 2016  
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 randhoch ausgegossen – Sommer 2019  
Pralinenformen zu dick eingefüllt – Ostern 2019  
Pralinen werden beim Herausholen zerschlagen – Winter 2018  
Schließschablone falsch aufgesetzt – Sommer 2020  
Schnittpralinen mit Schokobruch – Winter 2017  
Schokolade zur Sahne statt umgekehrt – Winter 2019  
Schokoladenartistik – Kunstwerke brechen beim Verarbeiten – Herbst 2018  
Stielkirschen mit offenem Boden – Herbst 2019  
Spritztüten - wie man damit umgeht – Winter 2014  
Trüffel purzeln vom Blister – Weihnachten 2020  
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 - ein Bericht – Sommer 2015  
Fruchtpralinenkurs: 15 Früchte - 15 Farben - 15 Sorten – Ostern 2019  
Neuerscheinung: Vom Pralinenhobby zum beruflichen Glück! Leitfaden für das Unterrichten von Pralinenkursen – Sommer 2019  
Nuss- und Nougatpralinenkurs – Herbst 2016  
Ostereierpralinenkurs – Ostern 2015  
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  
Pralinenvielfalt 700+ – ein Bericht – Herbst 2019

Teepralinen – Sommer 2017

## **Pralinenurlaub**

Pralinenurlaub auf Ameland - ein Bericht – Herbst 2017

Pralinenurlaub auf Bali – Ostern 2017

Pralinenurlaub auf Bali – Das ultimative „tree to bar Erlebnis“ – Herbst 2019

Pralinenurlaub auf Bali - trotz Mount Agung? – Winter 2017

Pralinenurlaub auf Hawaii – ein Bericht – Ostern 2016

Pralinenurlaub in Lappland – ein Bericht – Herbst 2018

Pralinenurlaub im Piemont – ein Bericht – Winter 2019

Pralinenurlaub in Spanien – ein Bericht – Winter 2014/ 2015 und 2017

Pralinenurlaub am Spitzingsee – Sommer 2015

Pralinenurlaub in Schliersee – ein Bericht – Sommer 2019

Pralinenurlaub in Schliersee – ein Bericht – Sommer 2017

Pralinenurlaub am Schliersee – ein Bericht – Sommer 2018

Pralinenurlaub - was ist das? – Herbst 2017

Pralinenurlaub in Spanien - ein Bericht – Winter 2017

Weinpralinen im Elsass – ein Bericht – Winter 2018

Pralinenworkshop Ankündigung für 2022 in Rio de Janeiro – Ostern 2020