

Pralinen & Co.

Bezugsquellen:
www.frischeparadies.de
www.tötö.de



Sind Sie mit diesem Titel zufrieden? Dann würden wir uns über Ihre Weiterempfehlung freuen. Erzählen Sie es im Freundeskreis, berichten Sie Ihrem Buchhändler oder bewerten Sie beim Onlinekauf. Und wenn Sie Kritik, Korrekturen, Aktualisierungen haben, freuen wir uns über Ihre Nachricht an:

Christian Verlag
Postfach 40 02 09
D-80702 München
oder per E-Mail an: lektorat@verlagshaus.de

Unser Verlagsprogramm finden Sie unter

 www.christian-verlag.de 

Produktmanagement: Doreen Wolff,
Eva Dotterweich

Textredaktion: Anja Schrade

Layout und Satz: Heike Gürtler, Gürtler Design

Umschlaggestaltung: Caroline Daphne
Georgiadis, Daphne Design, unter Verwendung
eines Fotos von Jo Kirchherr

Repro: Repro Ludwig, Zell am See
Herstellung: Bettina Schippel

Text und Rezepte: Matthias Ludwigs
Fotografie: Jo Kirchherr

Printed in Slovenia by Korotan

Alle Angaben in diesem Werk wurden vom Autor sorgfältig recherchiert und auf den aktuellen Stand gebracht sowie vom Verlag geprüft. Für die Richtigkeit der Angaben kann jedoch keinerlei Haftung übernommen werden.

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2015 Christian Verlag GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten.

ISBN 978-3-86244-696-4

Meine Empfehlung

»Törtchen & Tartelettes«

Ihr Matthias Ludwigs



Pralinen & Co.

70 Kleinigkeiten für den großen Genuss



Inhalt

Vorwort

7

Grundwissen

9

Warenkunde

9

Werkzeuge

14

Arbeitstechniken: Vorkristallisieren von Kuvertüre

16

Arbeitstechniken: Herstellen einer Ganache

18

Arbeitstechniken: Handhaben des Spritzbeutels

20

Arbeitstechniken: Herstellen von Formpralinen

22

Pralinen

25

Arbeitstechniken: Überziehen von Pralinen

26

Gefülltes Gebäck

81

Arbeitstechniken: Füllen von Gebäck

82

Nuss und Karamell

109

Arbeitstechniken: Herstellen von Karamell

110

Konfekt

137

Arbeitstechniken: Herstellen von Zuckersirup und Eischnee

138

Register

158



Vorwort

Die Welt der Konditorei und Patisserie ist ohne Schokolade nicht vorstellbar – schließlich ist sie ein Grundpfeiler für die Arbeit mit Süßem. Wenige andere Produkte sind so vielfältig einsetzbar und überzeugen fast jeden mit ihrem Geschmack.

Die Königsdisziplin auf diesem Gebiet ist dabei eindeutig die Herstellung von Pralinen und anderen raffinierten Kleinigkeiten. Dabei reicht die Bandbreite von ganz einfachen Arbeitstechniken bis zu sehr aufwendigen Varianten. Wie immer macht es die Mischung – wer noch wenig Erfahrung besitzt, sollte sich auf jeden Fall erst einmal mit der Verarbeitung von Schokolade beziehungsweise Kuvertüre befassen. Hat man den Dreh raus, sind manche Rezepte vielleicht noch etwas zeitaufwendig, aber auf jeden Fall realisierbar!

Meine folgenden Kreationen sollen vor allem dazu dienen, Ihnen Sicherheit bei der Zubereitung zu vermitteln. Wenn alles locker von der Hand geht, finden Sie genügend Anregungen für eigene Experimente. Dabei gilt nur eine Regel: Erlaubt ist, was schmeckt! Auch im Sommer braucht man auf Pralinen & Co. nicht zu verzichten. Stehen im Winter eher die Gewürze und Nüsse im Vordergrund, kann man sich in der warmen Jahreszeit auf die fruchtigen Varianten stürzen. Und auch wenn eigentlich gilt »Schokolade nie in den Kühlschrank«, so ist das bei hohen Außentemperaturen doch oft die bessere Wahl.

Mit den Rezepten und dem hier enthaltenen Grundwissen möchte ich Sie zum Mitmachen einladen und Ihnen Tipps geben, wie Sie typischen Schwierigkeiten bei der Umsetzung begegnen können.

Sollte es wider Erwarten gar nicht funktionieren oder möchten Sie einem Profi über die Schulter schauen und selbst Hand anlegen, besuchen Sie doch einen Kurs bei uns im TörtchenTörtchen!

Ihr Matthias Ludwigs

Warenkunde

Schokolade & Nussprodukte

Zunächst möchte ich den Unterschied zwischen Schokolade und Kuvertüre deutlich machen. Nach allgemeiner Auffassung ist die Kuvertüre minderwertig, da sie vornehmlich ohne schöne Verpackung im Backregal liegt. Es ist aber genau umgekehrt: Kuvertüre darf eine Schokolade nur genannt werden, wenn der Kakaobuttergehalt mindestens bei 31 % liegt. Dadurch hat Kuvertüre Schokolade gegenüber einige Vorteile: Ein besseres Schmelzverhalten, ein angenehmeres Mundgefühl, eine bessere Fließfähigkeit (wichtig für Pralinenüberzüge) und nach dem Aushärten eine knackigere Textur. Da die Kakaobutter entscheidend den Preis beeinflusst, ist Kuvertüre bei gleicher Kakaoqualität auch teurer als Schokolade.

Aufgrund der Tatsache, dass der Kakaobuttergehalt sehr wichtig für das Erreichen der gewünschten Textur ist, kann es auch bei Einhalten des Rezeptes zu Schwankungen in der Konsistenz kommen. Denn trotz gleichem Kakaoanteil zum Beispiel von 70 % kann jede Sorte einen anderen Fettgehalt aufweisen. Bei Haushaltsverpackungen wird zumeist nur der Gesamtkakaogehalt angegeben.

In diesem Buch verwenden wir folgende Sorten: Cacao Barry Zéphyr (weiße Kuvertüre, 35 % Kakaogehalt), Cacao Barry Lactée Supérieure (Milchkuvertüre, 38 % Kakaogehalt), Cacao Barry Guayaquil (dunkle Kuvertüre, 64 % Kakaogehalt), Callebaut (dunkle Fairtrade-Kuvertüre, 70 % Kakaogehalt). Diese Angaben sollen nur als Anhaltspunkt verstanden werden, aus eigener Erfahrung weiß ich aber, dass es durchaus spürbare Unterschiede bei »gleichen« Kuvertüren gibt. Diese machen sich aber eher bei der professionellen Anwendung bemerkbar.

Wissenswert ist außerdem, dass Schokolade immer eine Dispersion ist, also eine heterogene Mischung von nicht ineinander löslichen Teilen (Kakaobutter,

Kakaomasse, Zucker). Diese Dispersion kann sich also entmischen: Wenn man flüssige Kuvertüre sehr lange warm hält, setzt sich ein Teil der Kakaobutter nach und nach auf der Oberfläche ab. Der gleiche Effekt tritt bei in Kakaobutter gelösten beziehungsweise aufgeschlämmten Farben auf. Bei der Kombination mit anderen Zutaten möchte man eine Emulsion herstellen, und solange diese nicht vorliegt, ist das Ergebnis vor allem von Textur und Haltbarkeit nicht wie gewünscht.

Manchmal wird der flüssigen Kuvertüre auch noch weitere Flüssigkeit zugegeben. Dadurch wird die Kuvertüre im Grunde entmischt, da Wasser den Zucker löst und sich mit dem Kakao verbindet. Bei sehr vorsichtiger, tropfenweiser Zugabe von Wasser wird die Kuvertüre immer dicker und zähflüssiger. Rührt man bei diesem Vorgang nicht ausreichend und/oder gibt zu viel Wasser hinzu, erhält man ganz schnell eine klumpige Masse. Aber auch diese muss nicht weggeworfen werden, denn beispielsweise durch Zugabe von weiterer Flüssigkeit wie Sahne erzielt man irgendwann die gewünschte Emulsion und erhält eine Ganache.

Dunkle Kuvertüre

Sie besteht aus Kakaobutter, Kakaomasse und Zucker. Je nach Kakaogehalt ist sie mehr oder weniger süß und entsprechend bitter. Die Unterschiede liegen vor allem in der Herkunft des verwendeten Kakao und im Herstellungsprozess. Auch kommen hier länderspezifische Faktoren zum Tragen, so ist Kuvertüre französischer Hersteller eher säuerlicher, belgische hingegen vollmundiger und süßer. Der Säuregehalt wird bei Kakao beispielsweise durch das Alkalisieren (also Neutralisieren) beeinflusst. Bei Kuvertüre ist er von der Dauer und Temperatur beim Conchieren abhängig, da beim Erwärmen und Durchrühren neben unerwünschten Aromen auch organische Säuren reduziert werden. Neben den geschmacklichen Unterschieden gibt es auch sensorische, bedingt durch unterschiedliche Partikelgrößen, die auch wieder vom Conchiervorgang abhängen.

Für den Kunden direkt erkennbar ist aber vor allem die Herkunft des Kakaos, daher kann Kuvertüre grob wie folgt eingeteilt werden:

- Standardschokolade (»Verschnitt« aus verschiedenen Sorten, hier kann der Geschmack sehr stark beeinflusst werden.)
- Herkunftsschokolade (Hier stammt der Kakao aus einer oder mehreren Anbauregionen, die verschieden stark eingegrenzt werden, wie etwa Mexiko, Venezuela, Tansania.)
- Plantagenschokolade (Der Kakao stammt aus einer mehr oder weniger großen Plantage, man ist also abhängig von der Ernte und kann im Zweifel »Jahrgangsschokoladen« anbieten.)

Natürlich beeinflusst auch die Sorte des verwendeten Kakaos den endgültigen Geschmack, kein anderes Produkt in der Patisserie ist in solch einer Vielfalt erhältlich. Dabei gilt, dass jeder einen individuellen Geschmack hat und »seine« Qualität selbst definiert, denn die teuerste und edelste Kuvertüre muss nicht zwangsläufig auch schmecken.

Kakaobutter

Das in der Kakaobohne enthaltene, aus der Kakao-masse gepresste Fett. Für die Industrie sind verschiedene Sorten aus verschiedenen Herkunftsregionen des Kakaos verfügbar, alle mit etwas unterschiedlichen Eigenschaften. Da solche Unterschiede im Handwerk aber so gut wie nie zum Tragen kommen, ist im Handel generell nur Kakaobutter erhältlich, die nicht nach Herkunft unterschieden wird.

Kakaobutter als reines Fett ist bei richtiger Vorkristallisation (siehe Seite 16) sehr hart und knackig. Durch eine Mischung mit Fremdfetten wird diese Härte auf-

geweicht, weshalb die Textur einer Ganache von schnittfest bis spritzfähig und flüssig reichen kann. Dieser Effekt wird, neben dem Wassergehalt, eben zum Beispiel durch Milchfette beeinflusst. Bei Nougat, wo die Nuss-/Samenöle einen »aufweichenden« Einfluss auf die Kakaobutter haben, macht man sich dies zunutze. Ein unerwünschter Effekt kann sein, dass durch die »Fettmigration« die Kakaobutter aus einem Kuvertüreüberzug von den Nussölen einer Nougatfüllung aufgeweicht wird, oder es bildet sich ein Fettreif auf der Oberfläche.

Milchkuvertüre

Besteht aus Kakaobutter, Kakaomasse, Zucker und Milchpulver. Die bittere Note der Kakaomasse mildert die Süße des Zuckers etwas ab. Milchsokolade kann je nach Sorte auch über 40 % Kakaobestandteile aufweisen. Gerade diese Sorten sind sehr interessant, da sie aromatischer sind. Auch hier bestimmt das Verhältnis von Kakaobutter zu Milchfett am Ende die Textur.

Nougat

Siehe auch Pralinémassen. Während des Herstellungsprozesses werden der Pralinémasse Kakaobestandteile zugegeben, um die gewünschte Textur zu erlangen. Nougatmassen sollten vor der Verwendung vorkristallisiert werden (siehe Seite 16), um eine optimale Festigkeit zu erhalten. Durch die Zugabe von Milchpulver können Varianten wie Sahnenougat hergestellt werden.

Nusspasten

Diese werden aus verschiedensten Nüssen und Ölsamen hergestellt. Inzwischen durch den Trend zur veganen Ernährung auch im gut sortierten Supermarkt zu finden. Die gängigsten Sorten sind dabei Mandel-, Haselnuss-, Cashew- und Erdnusspasten. Im Profibe-

reich finden außerdem Pistazien- und Pekannusspasten Verwendung. Daneben gibt es auch die »Exoten« wie Macadamia- und Pinienkernpaste sowie Sesampasten.

Alle Sorten haben aber gemeinsam, dass ausschließlich Nüsse/Samen ohne weitere Zusätze verwendet werden (bis auf kleinere Ausnahmen wie etwa Chlorophyll in Pistazienpaste). Die Nüsse werden so lange mit Steinwalzen vermahlen, bis sie, ähnlich wie beim Conchieren von Kuvertüre, so feinkörnig sind wie gewünscht. Teilweise sind so gut wie keine Partikel mehr wahrnehmbar. Geschmacklich werden sie durch den Röstgrad vor dem Mahlvorgang variiert – von »roh« bis sehr kräftig geröstet. Gerade bei Haselnüssen werden viele Röstgrade angeboten. Außerdem kann eine Prise Salz geschmackliche Wunder wirken.

Solche Pasten können auch selbst hergestellt werden, dafür muss nur eine ausreichende Menge (vom verwendeten Gerät abhängig) in den Mixbecher gegeben werden. Bei höchster Stufe so lange mixen, bis eine Paste entstanden ist. Irgendwann wird die Masse nicht mehr feiner, da die Messer in der flüssigen Masse die einzelnen Stückchen nicht mehr greifen können. Der Vorteil liegt bei der eigenen Herstellung klar auf der Hand: Man kann den Röstgrad und den Mahlgrad bestimmen.

Pralinémassen

Nicht zu verwechseln mit Pralinenmassen! Praliné ist eine Mischung aus (karamellisiertem) Zucker und mehr oder weniger stark gerösteten Nüssen. Die Herstellung unterscheidet sich nicht von der der Nusspasten. Die Nüsse werden nur vorher mit dem Karamell vermischt und dann gemeinsam vermahlen. Für mich eines der spannendsten Produkte im Schokoladen- und Patisseriebereich. Im Gegensatz zu Nougat (in dem Kakaobe-

standteile enthalten sind) ist eine Pralinémasse immer flüssig. Um daraus Nougat herzustellen, muss nur Kuvertüre und/oder Kakaobutter zugegeben werden. Daher ist diese Masse sehr flexibel einzusetzen.

Um solch eine Pralinémasse selbst herzustellen, ein Verhältnis von Zucker zu Nüssen von 40:60 bis 50:50 wählen. Die Nüsse goldgelb rösten und in der Zwischenzeit den Zucker trocken karamellisieren (siehe Seite 110). Die heißen Nüsse mit dem Karamell vermischen und auf eine Silikonbackmatte geben. Kompletzt auskühlen lassen und im Mixer zu einer flüssigen Paste mixen. Es gibt (fast) nichts Wunderbareres!

Weißer Kuvertüre

Besteht aus Kakaobutter, Zucker und Milchpulver, und die Süße des Zuckers ist sehr dominant. Je nach Verhältnis von Milchfett zu Kakaobutter ist die Textur fester oder weicher. Außerdem hat dies auch Einfluss auf den Geschmack. Es gibt richtig sahnige und im Gegensatz dazu Kuvertüre, die stark nach Kakaobutter schmeckt. Bei weißer Kuvertüre sollte man darauf achten, dass sie nicht zu schnell und zu stark erhitzt wird, da sich sonst schnell Klümpchen bilden. Aber auch da gibt es Abhilfe: im Zweifel gut mit dem Stabmixer bearbeiten.

Tipp: Karamellisierte weiße Schokolade kann ganz einfach hergestellt werden. Dafür die weiße Kuvertüre schmelzen, auf ein Backblech mit Silikonbackmatte geben und bei 140 °C Umluft im Ofen erhitzen. Dabei immer wieder hin- und herstreichen, um eine gleichmäßige Karamellisation zu erreichen. Ist die Kuvertüre gleichmäßig gebräunt (sie wird dabei etwas bröckelig), in eine Schüssel geben und so lange mixen, bis wieder eine flüssige Textur vorliegt. Sie kann dann wie weiße Schokolade verwendet und auch vorkristallisiert werden.



Zucker

Glukosesirup

Ist in der Konditorei ein gängiger Rohstoff, nicht zu verwechseln mit Traubenzucker / Dextrose. Glukosesirup verlangsamt und schränkt die Kristallisation von Saccharose (Haushaltszucker) ein. Als Richtwert kann ein Glukosesirupanteil von 5–10 % der Zuckermenge angesetzt werden. Gerade bei der Nutzung von übersättigten Zuckerlösungen und bei der Herstellung von Karamellfüllungen sehr wichtig. Außerdem verlangsamt er das Austrocknen (beispielsweise bei Marshmallows).

Invertzuckersirup

Dient ebenso wie Glukosesirup als Kristallisationshemmer. Ist stark hygroskopisch und wird daher verwendet, um Füllungen länger geschmeidig zu halten.

Zucker

Senkt bei einer Pralinenfüllung den Gehalt an freiem Wasser, erhöht also die Haltbarkeit (vergleichbar mit einer Konfitüre). Je nach Konzentration muss mit dem Zusatz von Glukosesirup die Kristallisation gehemmt werden. Geschmackliche Varianten lassen sich durch die Verwendung verschiedener Sorten herstellen, wie zum Beispiel Muscovadozucker. Außerdem lässt er sich sehr gut zu Karamell verarbeiten (siehe Seite 110).

Weitere Zutaten

Farbstoffe

Werden in wasser- und öllösliche Farben unterteilt. Wobei öllöslich eigentlich in Fett dispergierbar bedeutet. Ich verwende sie am liebsten in Pulverform, weil man dadurch die Dosierung gut steuern kann. Grundsätzlich kann mit allen Arten gearbeitet werden, nur die Farbintensität kann von Hersteller zu Hersteller stark variieren.

Bei gebackenen Produkten muss darauf geachtet werden, dass die Oberfläche nicht bräunt, da sich dadurch die Farbwirkung verändert.

Fettlösliche Farben werden nach Möglichkeit in reiner Kakaobutter gelöst, so kommt die Farbe am besten zur Geltung. Aber auch wenn weiße Kuvertüre gefärbt werden soll, ist es einfacher, wenn man die dispergierte Farbe dafür verwendet. Je mehr Pulver in die Kakaobutter gegeben wird, desto kräftiger wird natürlich der Farbauftrag.

Honig

Kann statt Invertzuckersirup verwendet werden, die Eigenschaften sind im Grunde die gleichen. Je nach Sorte variieren zwar die Zuckerarten, dies spielt im Haushalt aber eine untergeordnete Rolle. Natürlich muss der verwendete Honig geschmacklich zum Endprodukt passen.

Pektin

Wird beispielsweise aus Äpfeln oder Zitrusfrüchten gewonnen. Es gibt sehr viele verschiedene Sorten, die alle unterschiedliche Eigenschaften haben. Im Grunde gibt es für jeden Anwendungsbereich die richtige Sorte Pektin. Grundsätzlich ist das Gelierverhalten von Pektin an ein saures Milieu und einen gewissen Gehalt an Zucker gebunden. Es gibt aber auch Sorten, die einen erhöhten Calciumgehalt erfordern. Die gängigen Sorten eignen sich aber meistens gut für die Herstellung von Fruchtzubereitungen. Um eine stärkere Gelierung zu erreichen, wird dabei am Ende oft noch ein Spritzer Säure zugegeben.



Werkzeuge

Mit gutem Werkzeug macht die Arbeit gleich viel mehr Spaß.

Pralinenformen

Sind meist aus steifem Polycarbonat gefertigt. Nie mit scharfen Gegenständen darin herumstochern, denn das ist nachher auf der Kuvertüre zu sehen. Sie müssen nicht nach jedem Arbeitsgang gespült werden, sondern es genügt, die festen Kuvertürereste zu entfernen. Wenn sie gespült werden, müssen sie akribisch getrocknet und poliert werden. Sonst bekommt die Kuvertüre nicht den perfekten Glanz.

Pralinengabel

Eine 3-zinkige Gabel reicht normalerweise vollkommen aus. Die Gabeln sind oft ganz gerade, sie müssen dann so zurechtgebogen werden, dass man mit ihnen sinnvoll eine Praline in die Kuvertüre tauchen und herausnehmen kann.

Thermometer

Für exakte Ergebnisse eigentlich unerlässlich, ein Küchenthermometer bis 199 °C reicht dabei aus. Digitale Thermometer sind zwar teurer, aber auch für kleine Mengen gut geeignet.

Pralinenstangen

Massive Metallstangen eignen sich am besten, um flexible Begrenzungen für verschiedene Anwendungsgebiete zu schaffen. Ein gutes Maß sind 2 x 1 cm im Querschnitt. Die Länge sollte so gewählt sein, dass sie in den Kühlschrank passen.

Winkelpaletten

Sollten in zwei Größen in keiner Küche fehlen, damit lässt sich alles aufstreichen, abheben und platzieren.

Spachtel/Schaber

Verschiedene Breiten je nach Einsatzbereich, hier wird man im Baumarkt fündig.

Silikonsteigschaber

Silikon ist hitzestabil und man kann damit auch Zucker karamellisieren beziehungsweise den Karamell rühren.

Weitere nützliche Utensilien

Schneebeesen, zugeschnittenes Papier für Spritztüten, Einwegspritzbeutel, Tüllen (normalerweise reichen je 3–4 verschiedene Größen von Stern- und Lochtüllen), Stabmixer, verschieden starke Folien, welche so fest sein sollten, dass sie beim Aufstreichen nicht knittern, aber nur so dick sein dürfen, dass man sie ohne großen Widerstand rollen kann, ein Sägemesser zum Hacken von Kuvertüre, ein kleines, spitzes Messer.

Vorkristallisieren von Kuvertüre

Das geläufigere Wort ist hier »Temperieren«. Da es aber nur einen Teil des ganzen Vorgangs beschreibt, ist »Vorkristallisieren« die bessere Wahl.

Kuvertüre muss vorkristallisiert werden, damit man einen optimalen Glanz und den charakteristischen Bruch oder »Knack« erhält. Sonst bildet sich innerhalb kürzester Zeit ein grauer Schleier auf der Oberfläche der Kuvertüre und die Konsistenz bleibt wachweich. Die Kuvertüre ist dann keineswegs verdorben oder auf andere Weise beeinträchtigt, sie sieht einfach nicht schön aus und hat ein anderes Schmelzverhalten und erzeugt ein anderes Mundgefühl. Eine grau gewordene Kuvertüre kann man aber genauso verarbeiten wie beschrieben oder anderweitig verwenden.

Am einfachsten ist es, gleichmäßig fein gehackte Kuvertüre zu verwenden. Im Handel ist Kuvertüre in Drops erhältlich, damit lässt sich am schnellsten arbeiten.

Es gibt verschiedene Methoden der Vorkristallisierung, ich beschreibe im Folgenden das »Impfen« und das »Tablieren«. Bei allen Methoden werden sogenannte Beta-Kristalle in ausreichender Zahl in der flüssigen Kuvertüre erzeugt, die bewirken, dass die feste Kuvertüre ordentlich kristallisiert und die oben beschriebenen Eigenschaften erhält.

Impfen:

Ungefähr $\frac{2}{3}$ der gewünschten Kuvertüremenge (weniger als 400 g Gesamtmenge sind unpraktisch und wenn, dann nur für Garniturarbeiten oder Ähnliches zu empfehlen) auf 45–50 °C schmelzen, dies kann zum Beispiel über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle geschehen, vorsichtig muss man bei allen Varianten sein. **1** In der Mikrowelle wird die Kuvertüre schnell zu heiß und verbrennt im schlimmsten Fall, über dem Wasserbad besteht hingegen die Gefahr, dass Wasser hineingelangt und sie dadurch dick wird. Eine Küche mit Wärmeschublade wäre hier sehr praktisch. Die Kuvertüre vom Herd nehmen und die restliche gehackte Kuvertüre zugeben. **2** 2 Minuten warten und mit einem Gummi- bzw. Silikonschaber oder

Rührlöffel gut verrühren, dabei keine Luft unterschlagen, es geht nur um eine gute Durchmischung der Bestandteile. So lange weiterrühren, bis man das Gefühl hat, dass die noch bestehenden Kuvertürestückchen nicht mehr kleiner werden. Die Temperatur sollte jetzt um die 27–28 °C liegen. In diesem Zustand sind noch zu viele Beta-Kristalle vorhanden, es müssen zur Verarbeitung einige »weggeschmolzen« werden. **3**

Deshalb muss die Kuvertüre jetzt noch auf Verarbeitungstemperatur gebracht werden. Dies geschieht immer von unten nach oben, das heißt, die Temperatur sollte wie beschrieben bei etwa 27 °C gelegen haben. Dieses Anwärmen muss sehr vorsichtig geschehen, denn die Kuvertüre soll folgende Temperaturen erreichen: weiße Kuvertüre 28–29 °C, Milchkuvertüre 29–30 °C und dunkle Kuvertüre 30–31 °C. Die Hitzezufuhr sollte also immer nur kurz erfolgen, dann erst einmal ausdauernd rühren, um die Wärme zu verteilen. Eine gute Möglichkeit bietet hier auch die Verwendung von weiterer flüssiger Kuvertüre (etwa 50 °C), durch deren Zugabe die Temperatur gut kontrolliert werden kann.

Ein Indikator dafür, dass die kritische Temperatur nicht überschritten wurde, ist das Vorhandensein von einzelnen kleineren Stücken. **4** Ist die Kuvertüre auf der gewünschten Verarbeitungstemperatur, sind aber auch diese sichtbaren Stücke komplett verschwunden. Die Kuvertüre eignet sich jetzt sehr gut zum Überziehen von Pralinen.

Bevor man dies aber tut, sollte eine Kristallisationsprobe gemacht werden. Dafür nimmt man eine Palette, einen Löffel, oder einen Teigschaber, taucht diesen kurz in die Kuvertüre, klopft ihn etwas ab und

lässt die Kuvertüre bei Raumtemperatur erstarren. Dies sollte innerhalb der nächsten 3 Minuten geschehen. Während dieser Zeit sieht man, wie sich die Oberfläche von flüssig-glänzend zu seidenmatt-fest verändert. **5** Ist das der Fall, kann man die Kuvertüre verwenden. Ist dies nicht der Fall und die Kuvertüre wird nicht fest, muss der gesamte Vorgang nochmals durchgeführt werden. Ist die Kuvertüre fest geworden, weist aber Schlieren oder Ähnliches auf, sollte sie vor der Verwendung ordentlich durchgemischt werden, dafür kann auch ein Stabmixer zum Einsatz kommen.

Tablieren:

Wenn keine Masse zum Impfen vorhanden ist, muss tabliert werden. (Beim Impfen wird die flüssige Masse mit stabilen Kakaobutterkristallen versetzt, um so für eine optimale Kristallisation zu sorgen.) Dafür $\frac{1}{5}$ der warmen Masse auf eine Platte (am besten Marmor oder Granit) gießen und mit einer Palette gut durcharbeiten beziehungsweise hin- und herstreichen. So lange weitermachen, bis die Masse etwas weniger flüssig und an ein paar Stellen leicht pastös wird. Dann zu der noch warmen restlichen Masse geben und gut verrühren. Auch hier die Temperaturen wie oben beschrieben beachten.

Je nachdem, wie lange man dann die Kuvertüre verarbeiten möchte, ist es wichtig, sie zwischendurch immer wieder anzuwärmen, um zu vermeiden, dass sie zu dick oder gar in der Schüssel fest wird.

Das Ganze erfordert Erfahrung und Fingerspitzengefühl, selbst einem Profi gelingt es nicht immer zu hundert Prozent.



Herstellen einer Ganache

Eine Ganache beziehungsweise ein Canache ist klassischerweise eine Verbindung von Sahne und Kuvertüre oder Schokolade mit einem gewissen Mindestfettanteil. Durch die Verbindung von Wasser und Fett handelt es sich also immer auch um eine Emulsion.

Inzwischen werden aber alle Arten von Mischungen aus verschiedensten Flüssigkeiten und Kuvertüre/Schokolade in den unterschiedlichsten Verhältnissen als Ganache bezeichnet.

Das eigentliche Ziel bei der Herstellung einer Ganache ist also das Zustandekommen einer möglichst guten und stabilen Emulsion. Je nach verwendeten Rohstoffen (teilweise mit schwankendem Fettgehalt) kann es durchaus sein, dass auch bei Einhaltung der exakten Rezepturvorgaben keine stabile Emulsion erzeugt werden kann. In diesem Fall hilft normalerweise die weitere Zugabe von Flüssigkeit, während man versucht, die Emulsion zu erzeugen.

Die gewünschte Flüssigkeit zusammen mit eventuellen geschmacksgebenden Zutaten aufkochen und auf die gleichmäßig fein gehackte Kuvertüre gießen. **1**

Die Masse 2–5 Minuten stehen lassen, damit die Wärme Zeit hat, sich gleichmäßig zu verteilen. **2** Danach ist die Kuvertüre praktisch schon geschmolzen und muss nur noch verrührt werden.

Nun, in der Mitte der Masse beginnend, mit dem Silikonschaber eine Emulsion erzeugen. **3** Sobald die Mitte gut vermischt ist, immer größere Kreise ziehen. Sollte es mit dem Schaber nicht gelingen, verwenden Sie am besten einen Schneebesen. Erzielt man auch mit dem Schneebesen keinen Erfolg, empfiehlt es sich, einen Stabmixer zu benutzen. **4** Dabei darauf achten, dass er seitlich in die Masse eingeführt wird, um zu vermeiden, dass darunter eine Luftlocke entsteht, die viele Luftbläschen in die Masse

bringen würde. Beim Mixen ist weniger mehr, deshalb nicht wild in der Masse herumrühren, sondern vorerst an einer Stelle mixen, sodass eine schöne Emulsion entsteht. Hat man erst einmal einen Teil der Masse gut emulgiert, kann man den Rest allmählich mit erfassen.

Ist es auch mit dem Stabmixer nicht möglich, die Bestandteile gut miteinander zu verbinden, muss wie anfangs beschrieben nach und nach zusätzliche Flüssigkeit zugegeben werden. Diese ist notwendig, um das Verhältnis von Fett zu Wasser zu korrigieren und damit eine stabile Emulsion entstehen zu lassen. Dafür kann beispielsweise Wasser verwendet werden oder auch ein geschmacklich harmonisierender Alkohol. Hier eignet sich beispielsweise Himbeergeist für eine Himbeerganache oder weißer Rum für Maracuja. Wodka ist flexibel einsetzbar.

Eine stabile Ganache erkennt man an einem durchgängigen Glanz. **5** Scheint die Oberfläche gebrochen zu sein, ist die Emulsion noch nicht stabil genug und die erkaltete Ganache würde ein »bröseliges« Mundgefühl hervorrufen. Eine Ausnahme von dieser Regel sind Ganaches, die mit einem groberen Fruchtpüree (etwa Himbeer- oder Johannisbeerpüree) hergestellt wurden: Hier ergibt sich aufgrund der Fruchtbestandteile immer eine weniger glatte Konsistenz.

Eine missglückte Ganache kann also so gut wie immer gerettet werden. Manchmal braucht es zwar etwas Ausdauer, aber diese ist gut investiert.

