



SÜDTIROL
KURSE

PRALINENKURS

REZEPT BUCH



INHALTSVERZEICHNIS:

MICHAEL OBERHÖLLER

2.1 VORSTELLUNG	3
2.4 VERLINKUNGEN	3

TEMPERIEREN

2.1 TEMPERIEREN	4
-----------------------	---

ERDBEERGELEE UND VOLLMILCHGANACHE- DUO

3.1 ZUTATEN	5
3.2 ZUBEREITUNG	5

MANGO – MINZ PRALINEN

3.1 ZUTATEN	6
3.2 ZUBEREITUNG	6

ZITRONENPRALINEN

4.1 ZUTATEN	7
4.2 ZUBEREITUNG	7

NIBS & NUTS

5.1 ZUTATEN	8
5.2 ZUBEREITUNG	8

GRIASST ENK!

Mein Name ist Oberhöller Michael. Ich arbeite seit 9 Jahren in unserem Familienbetrieb Oberhöller Chocolate, die wie der Name schon verrät, verschiedene Schokoladeprodukte produziert. Meine Hauptaufgabe bei Oberhöller besteht darin, Pralinen und gefüllte Schokoladetafeln zu produzieren und neue Produkte zu entwickeln. Ich habe mehrere Kurse über Schokolade besucht und viel durch Bücher und praktische Erfahrung gelernt.



*„Zart, sinnlich und inspirierend.
Wer Schokolade nascht, weiß um die Kunst der
absoluten Hingabe.“*



Toni Oberhöller

VERLINKUNGEN:

Website: www.oberhoeller.com

Instagram: www.instagram.com/oberhoeller_chocolate/

Facebook: www.facebook.com/oberhoeller/

TEMPERIEREN

ZUBEREITUNG:

Grundprinzip der Impfmethode

Zuerst wird Schokolade je nach Schokoladenart auf die jeweilige Schmelztemperatur erwärmt und komplett zum Schmelzen gebracht. Dadurch lösen sich alle Kristallstrukturen auf. Dann wird in die geschmolzene, kristallose Schokolade feste temperierte Schokolade hinzugeben. Da in der festen temperierten Schokolade stabile Kristalle vorhanden sind, vermehren diese sich in der geschmolzene Schokolade. So wird unsere gesamte Masse temperiert. Dieser Vorgang wird auch als „Impfen“ bezeichnet. Die Schokolade wird so lange langsam gerührt, bis die zugegebenen Schokostückchen komplett schmelzen und die optimale Verarbeitungstemperatur* erreicht worden ist.

Ideale Verarbeitungstemperatur für:

Zartbitterschokolade: 29-32°C

Milkschokolade: 29-30°C

Weißer Schokolade: 28-29°C

Wusstest du schon?

Der Grund: Die meisten Schokoladensorten bestehen zu etwa 1/3 aus Kakaobutter. Dieses Fett kann in 6 verschiedenen Kristallformen aushärten, aber nur eine davon besitzt die gewünschten Eigenschaften.

WIE TEMPERIERT MAN SCHOKOLADE?

Wie temperiert man Schokolade? Zuerst wird die Schokolade in sehr kleine Stücke. 1/3 davon wird beiseite gelegt und den Rest schmelzt man im Wasserbad bei geringer Hitzezufuhr ein. Es sollte nicht zu heiß sein, damit man am Ende keinen Grauschleier hat. Ist die Schokolade komplett eingeschmolzen (meist zwischen 40 und 50°C), nimmt man die Schokolade aus dem Wasserbad und gibt die letzten 1/3 Schokolade wieder hinzu. Gut rühren und dabei geduldig sein, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Sie kühlt die Schokolade runter.

MANGO – MINZ PRALINEN

ZUTATEN:

- 1 Frische Mango
- Frische Minze
- 75g Sahne
- 200g weiße Schokolade
- 2-3 Blatt Gelatine

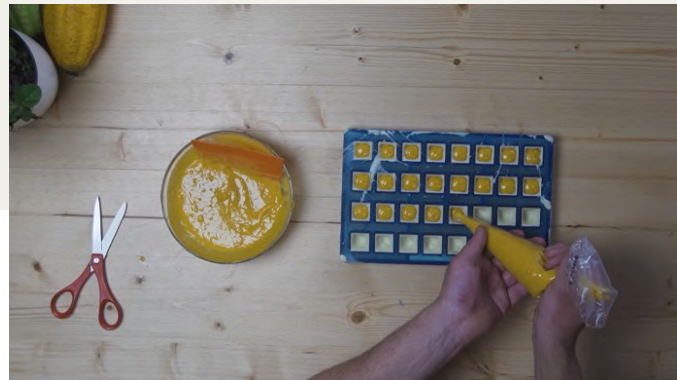
ZUBEREITUNG:

Gelatine in Wasser einweichen. Mango pürieren und etwas einkochen. Sahne und Minze aufkochen lassen. Die weiche Gelatine in das Mango Püree geben und einmal aufkochen lassen. Die Schokolade schmelzen und mit der noch warmen, gesiebten Sahne vermischen. Anschließend das Püree unterheben und auf ca. 26 °C abkühlen lassen. Sobald die Masse kühl ist mit einem Spritzsack in die Hohlkörper füllen. Wenn die Füllung fest ist, die Hohlkörper verschließen.



Wusstest du schon?

Mangos regen den Stoffwechsel an und sie stärken die Abwehrkräfte. Ihr Verzehr fördert die Zellerneuerung. Sie wirken als Antioxidans und beugen Hautalterung vor.



ERDBEERGELEE UND VOLLMILCHGANACHE

ZUTATEN FÜR DIE ERSTE SCHICHT:

- **4g** Pektin
- **172g** Zucker
- **172g** Erdbeerpüree (ca. 260g Erdbeeren)
- **40g** Glucose (man kann auch Honig verwenden)
- **2g** Weinsäure
- **3g** Wasser

ZUBEREITUNG:

Pektin erst mit Zucker, dann mit Erdbeerpüree und Glucose vermischen. Diese Mischung auf 106° C erhitzen. Die Weinsäure in Wasser auflösen und hinzufügen. Die Masse in die Silikonform füllen.



ZUTATEN FÜR DIE ZWEITE SCHICHT:

- **117g** Sahne
- **20g** Glucose (man kann auch Honig verwenden)
- **260 g** Vollmilchschokolade
- **26g** Butter

ZUBEREITUNG:

Sahne mit Glucose und Butter aufkochen. Dann die kleingehackte Vollmilchschokolade untermühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die Masse etwas abkühlen lassen und mit einem Spritzbeutel auf das Erdbeergelee spritzen und aushärten lassen.



ZITRONENPRALINEN

ZUTATEN:

- **200g** weiße Schokolade
- **50g** Butter
- **1** unbehandelte Zitrone
- **40g** Sahne
- **1** Vanilleschote
- Prise Salz
- Feinbitterschokolade zum Tauchen

ZUBEREITUNG:

Butter, Zitronensaft, Vanille und Salz schmelzen. Dann kommt die Sahne dazu. Alles aufkochen lassen, sieben und die geschmolzene Schokolade untermischen. So lange rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Masse für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Dünne Schokoplättchen vorbereiten. Sollte die Masse zu fest sein kann man sie kurz bei Raumtemperatur stehen lassen. Die Masse mit einem Spritzsack auf die Plättchen spritzen und wieder in den Kühlschrank geben. In der Zwischenzeit die Feinbitterschokolade temperieren. Wenn die Schokolade temperiert ist, die Pralinen aus dem Kühlschrank nehmen und die Pralinen in die temperierte Feinbitterschokolade tauchen. Anschließend zum Abkühlen der Schokolade kurz in den Kühlschrank stellen.



Wusstest du schon?

Der Saft einer Zitrone deckt mehr als die Hälfte des täglichen Vitamin-C-Bedarfs.

NIBS & NUTS

ZUTATEN:

- 480g weiße Kuvertüre
- 400g reines Haselnusspüree
- 120g Kakaonibs



ZUBEREITUNG:

Auflaufform mit Backpapier auslegen. Haselnusspüree mit temperierter Schokolade vermischen und die Kakaonibs hinzufügen. Diese Füllung in die Auflaufform geben und schön glattstreichen. Gut Kristallisieren lassen. Wenn die Masse getrocknet ist eine Schicht Schokolade aufpinseln. Sobald die Schokolade angetrocknet ist Masse aus dem Auflaufform geben, umdrehen und wieder mit einer Schicht Schokolade bepinseln. Wenn die Schokolade angetrocknet ist, die Masse in gleichmäßige Würfel schneiden..



Schokoladekörbchen zur Präsentation der Pralinen

Wusstest du schon?

Haselnüsse liefern viele Mineralstoffe, vor allem Magnesium, Kalzium und Eisen. Darüber hinaus Ballaststoffe, Proteine, B-Vitamine und Vitamin E.



SÜDTIROL
KURSE

VIELEN DANK!

Pralinen mit Erdbeeren, Mango oder Zitrone gefüllt...diese süßen Leckereien aus Schokolade bringen Dein Herz zum Schmelzen?

Dann ist dieser Schokoladen Kurs genau das richtige für Dich!

Im Südtirol Kurs wirst Du lernen wie Schokolade hergestellt wird und welche Werkzeuge und Geräte es zur Verarbeitung braucht. Nach der theoretischen Einführung in die Welt der Schokolade wirst Du erfahren, wie diese temperiert wird und wie man Hohlkörper selbst herstellen kann. Das Beste kommt bekanntlich zum Schluss: Die Herstellung der Pralinen.

In diesem Rezeptheft erwarten Dich vier großartige Rezepte, die Du zuhause ganz einfach nachmachen kannst. Schritt für Schritt wird Dich Michael und dieses Buch dabei begleiten Deine ersten Pralinen selbst zu machen. Also genieß es!