Pralinen selber machen

Das braucht's, um selber Pralinen zu machen, aber einiges ist schon in jeder Küche zu finden.

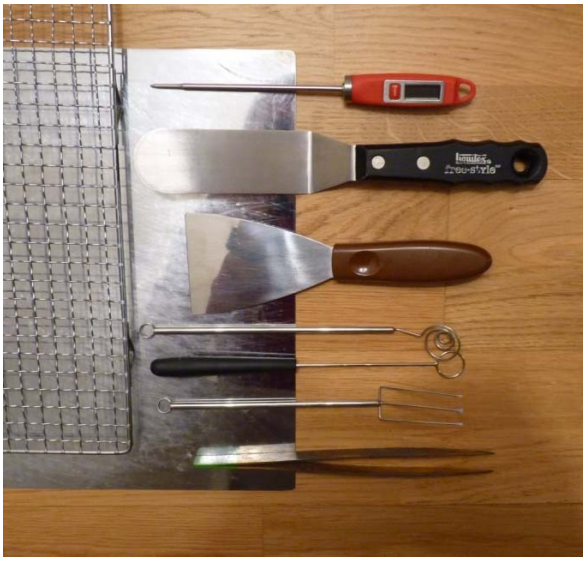
Beginner-Set

- **Chromstahlschüssel** für die Couverture, rund, tief, ca. 20 cm Ø (bei Chromstahl wird die Temperatur vom Wasserbad am schnellsten übertragen)
- Grosse **Schüssel, Pfanne** oder **Becken** fürs Wasserbad (die Chromstahlschüssel muss darin gut Platz haben)
- Wegwerf-**Latex-Handschuhe**
- **Schaber**, am besten Silikon

Das Beginner-Set genügt, wenn die Pralinen von Hand in der Couverture und anschliessend in Kakaopulver, Puderzucker oder Kokosspänen gerollt werden. Eine korrekte Temperierung der Couverture ist nicht unbedingt nötig.

Amateur-Set

Werden Pralinen mit flüssiger Couverture im Tauchverfahren umhüllt, ist eine korrekte Temperierung unerlässlich, sonst werden die Pralinen „grau". Dazu braucht es zusätzlich zum Beginner-Set:



- **Chromstahlplatte** (evtl. Marmor- oder Granitfliese) aus dem Baumarkt, wenn man sich für die Methode „Tablieren" entscheidet (mindestens 30 x 40 cm; besser grösser)
- **Digitalthermometer**
- **Metallspachtel** mit Griff (gerade und/oder gekröpfte Form)
- **Spiral- oder Ringgabel für Truffes**
- **Pralinengabel 3-zinkig** (die Zinken etwa 30–45° nach oben biegen, sonst schafft man es kaum, die Pralinen aus der Couverture zu fischen (siehe Bild).
- Eine grosse **Pinzette** (mind. 20 cm lang) ist praktisch und zeitsparend, um kandierte Fruchtstückchen (Mango, Ananas, Ingwer) aus der Couverture zu holen
- Ein **Truffes-Gitter**, wenn Truffes mit der charakteristischen Igel-Struktur erwünscht sind.

Halb-Profi-Set

Zuverlässigere Resultate und bequemeres Arbeiten sind mit einem Temperiergerät zu erzielen. Kosteten diese früher ein halbes Vermögen, sind seit wenigen Jahren Geräte zu einem erschwinglichen Preis erhältlich. Als recht brauchbar hat sich das „Städter-Temperiergerät" erwiesen (ca. Fr. 100.–). Mit Befolgen der dem Gerät beigelegten Anweisung erzielt man allerdings keine befriedigenden Resultate. Die Methode „Tablieren" ist nach wie vor erste Wahl. Damit die Wärme gut auf die Chromstahlwanne übertragen wird und der Thermostat richtig schaltet, sollen vor dem Einsetzen der Wanne 75 ml Wasser ins Gerät gefüllt werden.

Verbrauchsmaterial

- Pergamin-Papier (Backtrennpapier) zum Absetzen der Pralinen (oder laminierte A3 oder A4-Papierbogen)
- Papierpralinenkapseln
- Einwegspritzbeutel