



Cassis-Portwein-Praliné

12) Pralinen

REZEPT (860 G)

200 g	Cassis-Gelee
340 g	Portwein-Ganache
60 g	Konditoreimasse, violett
60 g	Konditoreimasse, weiss
200 g	Couverture Rondo Milch 36%

CASSIS-GELEE (222 G)

105 g	TK-Cassispüree
95 g	Zucker
20 g	Glucosesirup
2 g	Zitronensäure

Das Cassispüree aufkochen. Zucker und Glucosesirup beigegeben und nochmals aufkochen. Zitronensäure daruntermischen und auskühlen lassen. Mixen und weiterverarbeiten.

PORTWEIN-GANACHE (350 G)

80 g	Porto Sandemann, rot
40 g	Butter
20 g	Invertzuckersirup
145 g	Couverture Piccoli Excellence 54%, temperiert
50 g	Couverture Rondo Milch 36%, temperiert
15 g	Kakaobutter, flüssig

KONDITOREIMASSE, VIOLETT (66 G)

60 g	Konditoreimasse, rot
6 g	Konditoreimasse, blau

Zutaten zusammen mischen.

SACHBEZEICHNUNG AM POS

Praliné mit Cassis-Gelee und Portwein-Ganache

VERZEICHNIS DER ZUTATEN

Milchschokoladecouverture Kakao: 36 % mind. (Zucker, Kakaobutter, **MAGER-MILCHPULVER** [CH], **TEILENTRAHM-TES MILCHPULVER** [CH], Kakaokerne, **BUTTERFETT** [CH], Emulgator [**SOJALECITHIN**], Vanille), dunkle Couverture Kakao: 54% mind. (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator [**SOJALECITHIN**], Vanille), Schwarze Johannisbeeren 10%, Zucker (CH), Portwein 9% (Halbvergorener Traubensaft, Weinbrand, Konservierungsmittel [**SULFIT**]), Konditoreimasse (Kakaobutter, Farbstoff [E171, E133, E132, E129]), **BUTTER** (CH), Invertzuckersirup, Glucosesirup, Kakaobutter, Säuerungsmittel (Zitronensäure)

NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert 2064 kJ / 493 kcal
Fett 34 g, davon ges. Fettsäuren 21 g
Kohlenhydrate 39 g, davon Zucker 37 g
Protein 3 g, Salz 0,1 g
Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Ausbeute: 84 Stück

Richtpreis je Stück: CHF 1.50

Richtpreis je 100 g: CHF 14.80

Herstellung



FORM STEMPELN

Die Halbkugel-Pralinéformen (Duetta) auspolieren. Die violette, temperierte Konditoreimasse in die Form geben und mit dazugehörigem Stempel stempeln. Dabei ist es wichtig, den richtigen Moment abzugreifen. Ist die Masse zu flüssig, bildet sich keine Struktur und sobald sie anzieht, gibt es keine schöne Zeichnung mehr. Zum Decken mit weisser, temperierter Konditoreimasse besprühen.



ZUTATEN FÜR DIE GANACHE

Das richtige Verhältnis der Zutaten ist entscheidend. Butter, Invertzucker und Portwein auf 30°C erwärmen und in die temperierten Couverturen mit Kakaobutter giessen und mischen. Mixen und sofort weiterverarbeiten.

Ganache mit temperierten Couverturen kann man direkt weiterverwenden und ziehen etwas schneller an.



GANACHE MIXEN

Die Ganache sollte homogen sein, um den besten Schmelz der Füllung zu erhalten.

EINFÜLLEN

Die Form mit temperierter Milchcouverture ausgiessen. Je Form 50 g Cassis-Gelee einfüllen und mit der Portwein-Ganache bis knapp unter den Rand auffüllen.



DECKEN

Die Ganache erstarren lassen und mit temperierter Milchcouverture decken. Anziehen lassen und ausformen.

TIPP

Beim Verschliessen der Formenpralinés kann man mit einem Plastik arbeiten, um den optimalen Glanz zu erzielen. Dazu auf jedes Praliné etwas Couverture geben, ein Plastik auflegen und mit einem Metallhorn die Couverture abziehen.