

Honig - Canache

Kategorien: Pralinen
Zutaten für: 50 Stücke

FÜR DIE FÖRMCHEN

60		Metallpralinenkapseln
300	Gramm	Halbbitterkuvertüre

FÜR DIE PRALINENMASSE

250	Gramm	Sahne
100	Gramm	Honig
300	Gramm	Halbbitterkuvertüre

ZUM VERSCHLIESSEN

100	Gramm	Halbbitterkuvertüre
-----	-------	---------------------

Anleitung:

Metallkapseln ausgiessen Die Pralinenkapseln werden portionsweise ausgegossen, denn die Zeit spielt eine grosse Rolle ! Dazu die Förmchen dicht nebeneinanderstellen.

Die Kuvertüre nach Vorschrift tempieren und in eine Spritztüte aus Pergamentpapier giessen. Nacheinander jeweils 10 Kapseln damit ausfüllen. Die Metallkapseln nach 1 Minute auf ein Pralinen-Abtropfgitter stürzen; 2 bis 3 Minuten später zurückdrehen. Die Kuvertüre, die in dieser Zeit erstarrt ist, bleibt am Kapselrand haften. Eventuell das Abtropfgitter etwas hochheben und auf die Arbeitsfläche zurückfallen lassen. So läuft Überschüssige Kuvertüre aus den Kapseln heraus. Die abgetropfte Kuvertüre kann wiederverwendet werden. Füllung der Pralinen Sahne mit dem Honig kräftig aufkochen, die grob zerkleinerte Halbbitterkuvertüre unterrühren, darin auflösen und kalt stellen. Diese Masse mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen. Portionsweise in einen Spritzbeutel füllen, in die ausgekleideten Metallkapseln spritzen und kalt stellen. Beachten: die Pralinekapsel darf nicht ganz voll gemacht werden, bis etwa 1 mm unter dem Rand der Schokoladenauskleidung. Die Kuvertüre und die Reste vom Ausgiessen der Pralinenkapseln schmelzen, die Kapseln damit verschliessen. Trocknen lassen und kühl stellen.