

## Krem - Pralinen - Grundrezept.

Kategorien: Krem, Pralinen, Kapselpralinen, Grundrezept, Profi

Zutaten für: 1 Rezept gross

1	kg	Zucker
600	Gramm	Sahne 1
200	Gramm	Glukose
500	Gramm	Sahne 2

### Anleitung:

Sahne 1 mit Zucker aufkochen. Glukose dazugeben und unter ständigem rühren auf 125°C kochen ( Zuckertermometer ) Mit heisser Sahne 2 auf 115° C abkühlen. Auf eine angefeuchtete Marmorplatte giessen und tablieren. Die Masse mit einer Palette hin und her streichen. Ein pikobellosauberes Backblech geht zur Not auch. Nun die Kreme in der Rührmaschine gut schaumig schlagen, eventuel Läuterzucker zugeben.

Diese Kreme kann z.B. mit Likören, Spirituosen, Karamell oder Schokolade angereichert werden.

Zum Füllen von Pralinenholkörpern. Ist die Kreme kalt leicht anzuwärmen !