

Likör - Pralinen Ohne Zuckerkruste

Kategorien: Likörpralinen, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

| | |
|-----|---|
| 1/3 | Zucker |
| 1/3 | Glukose |
| 1/3 | Wasser + |
| 20 | % Alkohol vom Zuckergemisch (evtl. mehr) |
| | Siehe Zubereitung ! |

Anleitung:

Bitte genau durchlesen !!! Prinzipiell sind die klassischen Liqueur-Pralinen, die zwischen Schokoladeüberzug und Liqueursirup eine Zuckerkruste aufweisen, bekannt (z.B. Kischstängeli). Dieses aufwändige und komplizierte Herstellungsverfahren ist auf der Seite Liqueurpralinen mit Zuckerkruste beschrieben. Diese Seite hier beschäftigt sich mit Liqueurpralinen ohne Zuckerkruste. Das Herstellungsverfahren ist recht einfach, sofern die Schokoladenhohlkörper nicht selbst hergestellt werden.

Im Handel sind spezielle Liqueur-Hohlkugeln erhältlich. Diese weisen ein kleineres Loch auf als Truffes-Hohlkugeln und die Wände der Kugeln sind dicker. Da der Schokoladenanteil grösser ist, kosten Liqueur-Hohlkugeln etwas mehr.

Während bei Liqueurpralinen mit Zuckerkruste das Kristallisieren des Zuckers geradezu gesucht wird, soll sie bei den krustenlosen Liqueurpralinen möglichst vermieden werden. Dies wird mit einem hohen Anteil an Glukosesirup erreicht. Der Zuckersirup für Liqueurpralinen ohne Zuckerkruste besteht aus folgenden Bestandteilen: Zucker, Glukosesirup und Wasser in eine Pfanne (Topf)geben und gemäss Anleitung auf der Seite Zuckersirup einen Läuterzucker herstellen. Die Zuckerlösung sollte bis 80-82°R (100-104°C) gekocht werden. Ein ein oder zweimaliges Aufwallen der Zuckerlösung reicht vielfach und der Kochgrad ist bereits erreicht. Den Boden der Pfanne in Eiswasser tauchen, um den Kochprozess zu unterbrechen. Den Schaum der sich an der Oberfläche befindet mit einem Sieb abschäumen.

Nach dem Abkühlen wird der Sirup mit der Spirituose gemischt und in die Kugeln abgefüllt, oder der Sirup wird zuerst eingefüllt und in einem zweiten Gang der Liqueur. Diese Variante ist bei kleinen Mengen von Vorteil. Sie gibt zwar mehr Arbeit, aber der Verlust an teuren Spirituosen ist kleiner, wenn die Sirupmischung mit der Anzahl zu füllenden Kugeln nicht aufgeht.

Jetzt müssen die Kugeln geschlossen werden. Dazu ist eine gute Verbindung der Couverture mit der Liqueur-Hohlkugel notwendig. Es wird deshalb überwarme Couverture (ca.40°C) verwendet. Natürlich muss diese zuvor nicht abtabliert werden.

Um Liqueur-Pralinen von normalen Pralinen auseinanderhalten zu können, werden diese in ein Cellophanpapier (oder ähnliches) von 11cm x 11cm eingewickelt. Dabei sind beim Einwickeln die Enden gegeneinander zu drehen. Um das Praliné auszupacken braucht man dann nur an den beiden Enden zu ziehen.

Nun stellt sich noch die Frage, wieviel Liqueur oder Spirituose im Verhältnis zum Zuckersirup verwendet werden soll. Diese Spannweite

Likör - Pralinen Ohne Zuckerkruste

(Fortsetzung)

ist recht gross und reicht von 20% der Zuckerlösung bis halb Spirituose und halb Zuckersirup. Bei süssen Liqueurs sollte der Anteil Zuckersirup kleiner sein als bei herben Spirituosen. Einen grösseren Spirituosen-Anteil von 50% oder sogar das Weglassen des Zuckersirups bringt keine Qualitätsverbesserung, im Gegenteil: Um eine Ausgeglichenheit zu erlangen sollte die Süsse der Spirituose an die Süsse der Hohlkugel angepasst werden. Schlussendlich kann man den Alkoholgehalt auch berechnen: Da die Hohlkugel etwa die Hälfte des Gesamtgewichts ausmacht und z.B. eine Spirituose mit 40°-Alkoholanteil benutzt wird, erhält man bei einem Gemisch von 50% Sirup und 50% Spirituose einen Alkoholgehalt des gesamten Pralinés von etwa 10%. In der Regel (nicht zuletzt infolge gesetzlicher Vorschriften) wird der Alkoholgehalt des gesamten Pralinés auf etwa 6% gehalten.

Auch zum Füllen der Kugeln muss folgendes gesagt werden: Eine Kugel fasst knapp 5ml Flüssigkeit. Die Kugel darf jedoch nie ganz gefüllt werden, da beim Schliessen auch mal ein Tropfen Couverture in den Liqueur fällt und dann die Kugel überlaufen würde. Wird die Kugel mit maximal 4ml Zucker-/Liqueur-Lösung gefüllt, entstehen keine Probleme. Beim Füllen sollte möglichst sauber gearbeitet werden, da Zuckersirup-Resten später das Einwickelpapier am Praliné festkleben lassen.