

Praliné-Rezepte
Recettes de pralinés
Ricette per praline



Rahm-Kirsch-Pralinés (ergibt ca. 15 Pralinés)

Zutaten: 1 Esslöffel Rahm, 120 g weisse Schokolade, 50 g Vollmilch-Schokolade, 3 Esslöffel Kirsch, 1 Esslöffel Puderzucker.

Zum Garnieren: Für jedes Praliné eine geviertelte in Kirsch getränkte kandierte Kirsche.

Zubereitung: Rahm in einem Topf im heissen Wasserbad erhitzen, weisse und Vollmilch-Schokolade hineinbröckeln und unter Rühren schmelzen lassen. Topf aus dem Wasserbad nehmen, Kirsch und Puderzucker beifügen, umrühren und die Masse erkalten lassen. Die noch geschmeidige Masse in eine Crèmespritze füllen und in die Praliné-Förmchen spritzen. Kirsche in die Mitte setzen, fest werden lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Pralinés à la crème au kirsch

(pour 15 pralinés environ)

Ingrédients: 1 cuillerée à soupe de crème, 120 g de chocolat blanc, 50 g de chocolat au lait entier, 3 cuillerées à soupe de kirsch, 1 cuillerée à soupe de sucre glace.

Garniture: un quart de cerise confite, imbibée de kirsch, par praliné.

Préparation: chauffer la crème dans une casserole au bain-marie chaud. Incorporer le chocolat blanc et le chocolat au lait entier en les émiettant et les laisser fondre en remuant. Sortir la casserole du bain-marie, ajouter le kirsch et le sucre glace, mélanger et laisser refroidir. Transvaser la masse dans une poche à douille et déposer une rosette dans chaque godet à praliné. Garnir du quart de cerise, laisser reposer jusqu'à raffermissement complet et entreposer au réfrigérateur.

Praline alla panna e al kirsch

(dose per ca. 15 praline)

Ingredienti: 1 cucchiaino di panna, 120 g di cioccolato bianco, 50 g di cioccolato al latte, 3 cucchiaini di kirsch, 1 cucchiaino di zucchero a velo.

Per decorare: per ogni pralina 1/4 di ciliegina candita intinta nel kirsch.

Preparazione: riscaldare la panna a bagnomaria, sbriciolarvi il cioccolato bianco e quello scuro e mescolare finché si sciolgono. Togliere dal fuoco, aggiungere il kirsch e lo zucchero a velo, mescolare bene e lasciar raffreddare. Inserire il composto ancora morbido in una siringa da pasticceria e quindi spruzzarlo nelle formine. Mettere in centro la ciliegina, fare indurire e conservare in frigo.

Haselnuss-Pralinés (ergibt ca. 30 Pralinés)

Zutaten: 100 g Nougat, 50 g Knusper-Schokolade hell, 50 g Zartbitter-Schokolade, 4 Esslöffel geraspelte Haselnüsse, 1/2 Teelöffel Pulverkaffee, 1 Esslöffel Puderzucker.

Zum Garnieren: halbierte Pistazien, ganze Haselnüsse oder Mandelblättchen.

Zubereitung: Nougat, Knusper- und Zartbitter-Schokolade in Stücke zerteilen, im Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Haselnüsse, den Puderzucker und den Pulverkaffee mit Schneebeesen darunter rühren. Die erkaltete Masse mit einer Crème-Spritze mit Sterntülle in die Praliné-Förmchen spritzen, mit Pistazien, Haselnüssen oder Mandelblättchen garnieren. Die Pralinés lässt man in der Kühltruhe erstarren und lagert sie dann im Kühlschrank.

Pralinés aux noisettes (pour 30 pralinés environ)

Ingrédients: 100 g de nougat, 50 g de chocolat croustillant au lait, 50 g de chocolat mi-amer, 4 cuillerées à soupe de noisettes râpées, 1/2 cuillerée à café de café soluble en poudre, 1 cuillerée à soupe de sucre glace.

Garniture: demi-pistaches, noisettes entières ou amandes effilées.

Préparation: fractionner le nougat, le chocolat croustillant clair et le chocolat mi-amer et laisser fondre les morceaux dans une casserole au bain-marie sur petit feu. Incorporer les noisettes, le sucre glace et le café soluble en poudre au fouet. Laisser refroidir la masse et la transvaser dans une poche à douille à bout étoilé. Déposer une étoile dans chaque godet à praliné et garnir de pistaches, de noisettes ou d'amandes effilées. Surgeler les pralinés au congélateur avant de les entreposer au réfrigérateur.

Praline alle nocciole (dose per ca. 30 praline)

Ingredienti: 100 g di nougat, 50 g di cioccolato al latte con croccante, 50 g di cioccolato fine amaro, 4 cucchiaini di nocciole, grattugiate, 1/2 cucchiaino di caffè in polvere, 1 cucchiaino di zucchero a velo.

Per decorare: pistacchi dimezzati, nocciole intere o scaglie di mandorle.

Preparazione: sbriciolare il nougat e i due tipi di cioccolato e riscaldare il tutto a bagnomaria. Aggiungere le nocciole, lo zucchero a velo e il caffè in polvere e sbattere il tutto con la frusta. Lasciare raffreddare la massa finché è divenuta più compatta, quindi spruzzarla nelle formine per mezzo di una siringa da pasticceria. Decorare con i pistacchi, le nocciole o le scaglie di mandorle. Far indurire le praline nel congelatore e, in seguito, conservarle in frigo.

Knusper-Pralinés

(ergibt ca. 40 Pralinés)

Zutaten: 100 g Vollmilch-Schokolade, 150 g Block-Schokolade, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 15 g Kokosfett, 100 g Cornflakes.

Zubereitung: Schokoladen in eine Schüssel bröckeln, Kokosfett und Vanillinzucker dazugeben. Die Schüssel im warmen Wasserbad erhitzen und die Zutaten darin schmelzen lassen. Masse etwas abkühlen lassen und Cornflakes vorsichtig in die flüssige Schokolade einrühren. Die Masse mit 2 Teelöffeln in die Förmchen einfüllen und erstarren lassen.

Pralinés croustillants

(pour 40 pralinés environ)

Ingrédients: 100 g de chocolat au lait entier, 150 g de chocolat de ménage, 1 sachet de sucre vanillé, 15 g de graisse de coco, 100 g de cornflakes.

Préparation: émietter le chocolat au-dessus d'une casserole, ajouter la graisse de coco et le sucre vanillé. Chauffer la casserole au bain-marie chaud et laisser fondre les ingrédients. Laisser légèrement refroidir le chocolat liquide et incorporer délicatement les cornflakes. Transvaser la masse dans les godets à pralinés à l'aide de 2 cuillères à café et laisser prendre.

Praline croccanti

(dose per ca. 40 praline)

Ingredienti: 100 g di cioccolato al latte, 150 g di cioccolato scuro, 1 bustina di zucchero vanigliato, 15 g di grasso di cocco, 100 g di Cornflakes.

Preparazione: sbriciolare i due tipi di cioccolato in una ciotola e unirvi il grasso di cocco e lo zucchero vanigliato. Riscaldare a bagnomaria, finché gli ingredienti si sono sciolti. Lasciar raffreddare un po', quindi aggiungere delicatamente i Cornflakes. Mettere una pallina di questo composto in ogni formina, servendosi di 2 cucchiaini, e lasciare indurire.

Choco-Eiskonfekt

(ergibt ca. 15 Pralinés)

Zutaten: 50 g Kokosfett, 100 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 20 g Kakao, 1/2 Esslöffel Maispuder, Rum-Aroma.

Zubereitung: Kokosfett in einer Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Puderzucker sieben und hinzugeben. Vanillinzucker, Kakao und Maispuder dazumischen und glatt verrühren. Mit Rum-Aroma abschmecken. Masse stehen lassen bis sie spritzfähig ist. Mit einer Crème-Spritze mit Sterntülle in die Praliné-Förmchen spritzen. Die Pralinés lässt man in der Kühltruhe erstarren und lagert sie dann im Kühlschrank.

Pralinés glacés au chocolat

(pour 15 pralinés environ)

Ingrédients: 50 g de graisse de coco, 100 g de sucre glace, 1 sachet de sucre vanillé, 20 g de cacao, 1/2 cuillerée à soupe de maïzena, arôme de rhum.

Préparation: faire fondre la graisse de coco dans une casserole au bain-marie chaud. Ajouter le sucre glace en le passant à travers un tamis. Incorporer le sucre vanillé, le cacao et la poudre de maïs et mélanger jusqu'à obtention d'une masse lisse. Arroser d'arôme de rhum. Laisser reposer la masse avant de la transvaser dans une poche à douille à bout étoilé. Déposer une étoile dans chaque godet à praliné. Surgeler les pralinés au congélateur avant de les entreposer au réfrigérateur.

Praline ghiacciate al cioccolato

(dose per ca. 15 praline)

Ingredienti: 50 g di grasso di cocco, 100 g di zucchero a velo, 1 bustina di zucchero vanigliato, 20 g di cacao, 1/2 cucchiaino di maïzena, aromatizzante al rum.

Preparazione: sciogliere il grasso di cocco a bagnomaria. Setacciare lo zucchero a velo e aggiungerlo al grasso, unitamente allo zucchero vanigliato, al cacao e alla maïzena. Insaporire con l'aromatizzante al rum e mescolare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Lasciar riposare la massa finché è divenuta più compatta, quindi spruzzarla nelle formine per mezzo di una siringa da pasticceria. Far indurire le praline nel congelatore e, in seguito, conservarle in frigo.

Trüffel

(ergibt ca. 50 Trüffel)

Zutaten: 200 g Tafelbutter, 200 g gesiebter Puderzucker, 200 g geriebene Schokolade (dunkel, hart), evtl. 2 gestrichene Esslöffel Kaffeepulver.

Zubereitung: Die Butter schaumig rühren, nach und nach Puderzucker und Schokolade zugeben bis ein Teig entsteht. 2 Stunden im Kühlschrank dick werden lassen. Mit kalten Händen kleine Kugeln formen, in Vermicelles oder anderen Verzierungen wälzen. In die Praliné-Förmchen anrichten, sofort kühl stellen. 2monatiges Einfrieren möglich.

Truffes

(pour 50 truffes environ)

Ingrédients: 200 g beurre de table, 200 g sucre en poudre tamisée, 200 g chocolat râpé (noir, dur), évent. 2 c. à s. rases de poudre de café.

Préparation: battre le beurre en crème, ajouter peu à peu le sucre en poudre et le chocolat jusqu'à formation d'une pâte. Raffermir au réfrigérateur pendant 2 heures. Créer de petites boules avec les mains froides, puis les rouler dans des vermicelles ou autre décoration. Les dresser dans les godets à pralinés, tout de suite réfrigérer. Peuvent être conservés réfrigérés 2 mois.

Truffes

(dose per ca. 50 truffes)

Ingredienti: 200 g di burro da tavola, 200 g di zucchero a velo setacciato, 200 g di cioccolato grattugiato (scuro, duro), eventualmente 2 cucchiari rasi di caffè in polvere.

Preparazione: lavorare a crema il burro e aggiungere poco a poco lo zucchero a velo e il cioccolato, fino ad ottenere una pasta morbida. Lasciare indurire per 2 ore in frigo. Formare con le mani fredde delle palline e rigirarle in granelli di cioccolato o altre decorazioni. Inserirle in formine per praline e metterle subito al fresco. Si possono congelare per 2 mesi.