

# Praline Liebkosung

nach Fernand Knopffs  
Liebkosungen

TAG 1

## 1. VANILLE-SCHOKOLADENCREME (AM VORTAG)

Für die Vanille-Schokoladencreme weiße Schokolade im Wasserbad bei 46°C schmelzen und beiseite stellen. Das Mark aus einer Vanilleschote mit Glukosesirup und Salz in der Milch aufkochen.

Die heiße Milch in drei Etappen zur hellen Schokolade gießen und mit dem Rührbesen gut verrühren. Die kalte Sahne unter Rühren nach und nach zugeben, dann die in Eiswasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, zugeben und alles gut vermischen. Die Creme mit Frischhaltefolie direkt auf der Masse abdecken (oder in eine verschließbare Dose füllen) und im Kühlschrank 24 Std. auskristallisieren lassen.

TAG 2

## 2. HOHLKÖRPER VORBEREITEN

Die Pralinenform mit hochprozentigem Alkohol und einem Mikrofasertuch polieren. Die blaue Kakaobutter temperieren - dazu bei 35°C im Wasserbad schmelzen und dann unter Rühren (ggf. Lebensmittelfarbe hinzugeben) in kurzen Etappen auf einem Eisbad auf 26/27°C herunterkühlen. Mit einem runden Pinsel die Formen mit großen und kleinen Punkten betupfen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Die helle Kuvertüre temperieren (bei 46°C schmelzen und abkühlen auf 27/28°C), die Form dünn ausgießen, danach die Form umdrehen, die überschüssige Kuvertüre auf Backpapier ausklopfen und von der Form abstreichen. Die Form außen mit Küchenrolle säubern und anschließend zum Festwerden kalt stellen. Nun sind die Hohlkörper vorbereitet.

## 3. VANILLE-SCHOKOLADENCREME EINFÜLLEN

Wenn die Hohlkörper fest sind, die vorbereitete Vanille-Schokoladencreme leicht umrühren und in einen Dressierbeutel geben. Die Hohlkörper **je zur Hälfte** befüllen und kalt stellen.

## 4. GANACHE HERSTELLEN UND EINFÜLLEN

Zartbitter-Kuvertüre zusammen mit der Vollmilch-Kuvertüre und dem hellen Nougat im Wasserbad bei 46°C schmelzen.

Sahne, Salz, Glukosesirup, Zimt und Espresso erhitzen und in 3 Etappen zur aufgeschmolzenen Kuvertüre geben, dabei kräftig rühren bis eine homogene Masse entsteht. Mit dem Rührbesen die Butter einmischen. Darauf achten, möglichst keine Luftblasen einzuarbeiten. In einen Dressierbeutel füllen und auf 35°C abkühlen lassen. Wenn die Temperatur erreicht ist, die Ganache jeweils bis 1 mm unter den Rand sauber in die Hohlkörper füllen. Die Form für mind. 1 Std. kalt stellen.

## 5. VERSCHLIESSEN

Die Zartbitter-Kuvertüre temperieren (bei 46°C schmelzen und abkühlen auf 29/30°C), in einen Dressierbeutel füllen und rasch auf der Pralinenform verteilen, feste glatte Folie auflegen und direkt mit einem Metallschaber die überschüssige Kuvertüre abstreifen. Die Form für mind. 1 Std. kalt stellen. Dann die Folie entfernen und die Pralinen aus der Form stürzen.



Geschmack von  
Zimt, Kaffee und  
weißer Vanille-Schokoladencreme

2 TAGE

TAG 1: Vanille-Schokoladencreme (24 Stunden kaltstellen)  
TAG 2: Fertigstellen der Praline

### AUSSTATTUNG:

Mikrofasertuch, hochprozentiger Alkohol, 2 Pralinenformen (je ca. 20-25 Pralinen), kleiner runder Pinsel, Töpfe, Eiswürfel, Rührbesen, Gummischaber, Schüsseln, Sieb, Thermometer, Backpapier, Dressierbeutel, Küchenrolle, Frischhaltefolie und glatte feste Folie, Metallschaber + ggf. Marmorplatte, Konditormesser und Metallschaber zum Temperieren

### ZUTATEN - FÜR 2 FORMEN (CIRCA 40-50 PRALINEN)

#### Vanille-Schokoladencreme

70 ml	Vollmilch 3,5%
1 St.	Vanilleschote
1 g	Meersalz
20 g	Glukosesirup
2g/1 Platte	Gelatine (in Eiswasser eingeweicht)
100 g	Weißer Schokolade 33% z.B. Opaly
125 g	Sahne 33% kalt

#### Hohlkörper

200g	Helle Kuvertüre 33% z.B. Valrhona Dulcey
100 g	Zartbitter-Kuvertüre 64% z.B. Valrhona Illanka (zum Verschließen der Praline)
30 g	Kakaobutter Blau (oder reine Kakaobutter mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe einfärben)

#### Ganache

60 g	Sahne 33%
1 Pr.	Meersalz
4 Msp.	Zimtpulver
30 ml	doppelter Espresso
30 g	Zartbitter-Kuvertüre 64% z.B. Valrhona Illanka
50 g	Heller Nougat
80 g	Vollmilch-Kuvertüre 46%, z.B. Valrhona Bahibe Lactée
25 g	Butter