

# Praline Mysteriosa

nach Jean Delville's

Porträt von Madame Stuart Merrill - Mysteriosa

## 1. HOHLKÖRPER VORBEREITEN

Die Pralinenformen mit einem Mikrofasertuch und hochprozentigem Alkohol polieren. Kleine Dreiecke aus Klebeband zurechtschneiden und in die Mulden einkleben.

Die blaue Kakaobutter temperieren, dazu die Kakaobutter bei 35°C im Wasserbad schmelzen und dann unter Rühren (ggf. Lebensmittelfarbe hinzugeben) auf einem Eisbad auf 26/27°C herunterkühlen. Nun Handschuhe anziehen. Mit dem Finger wird die blaue Kakaobutter dünn über das Dreieck gestrichen – kurz kalt stellen. Nachdem die blaue Kakaobutter ausgehärtet ist, werden die Dreiecke vorsichtig mit einer Pinzette entfernt - hier braucht es ein wenig Fingerspitzengefühl.

Die rote Kakaobutter im gleichen Verfahren temperieren und mit einem kleinen, flachen Pinsel die freien Stellen der Form dünn ausstreichen, sodass eine durchscheinende Streifenstruktur erkennbar wird, wieder kurz kalt stellen.

## 2. MEERSALZ-KARAMELLCREME

Das Mark aus einer Vanilleschote mit der Sahne in einem kleinen Topf kurz erhitzen und zur Seite stellen. Zucker, Glukosesirup und Wasser mit Meersalz in einem Topf karamellisieren, Achtung: nicht zu heiß, sonst verbrennt der Zucker und schmeckt bitter. Den Karamell mit der warmen Sahne nach und nach unter ständigem Rühren ablöschen, 20 Sekunden köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel passieren und auf 45°C abkühlen lassen, dann die Butter untermixen. Die Creme in einen Dressierbeutel füllen, zudrehen und beiseite legen, damit sie auf Zimmertemperatur abkühlen kann.

## 3. HOHLKÖRPER HERSTELLEN

Die Hohlkörper bestehen aus 2 Schichten, zunächst kommt die helle, dann auf die gleiche Weise die dunkle: Als erstes die helle Kuvertüre temperieren (bei 46°C schmelzen und abkühlen auf 27/28°C) und die Form dünn ausgießen, danach die Form umdrehen, überschüssige Kuvertüre auf Backpapier ausklopfen und von der Form mit einem Metallschaber abstreichen. Form außen mit Küchenrolle säubern und anschließend zum Festwerden kalt stellen. Als zweites die Zartbitter-Kuvertüre temperieren (bei 46°C schmelzen und abkühlen auf 29/30°C) und die selben Schritte noch einmal wiederholen. Zum Festwerden kalt stellen.

## 4. MEERSALZ-KARAMELLCREME EINFÜLLEN

Wenn die Meersalz-Karamellcreme in dem Dressierbeutel auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, die Hohlkörper damit jeweils zu einem Viertel befüllen.

## 5. GANACHE HERSTELLEN UND EINFÜLLEN

Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad bei 46°C schmelzen und kurz zur Seite stellen. Sahne, Salz, geriebenen Langpfeffer, Glukosesirup/Honig und gehackte Chili zusammen erwärmen. Die warme Sahne 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. Direkt in einen Dressierbeutel füllen und auf 35°C abkühlen lassen. Die Hohlkörper damit jeweils bis 1 mm unter den Rand sauber auffüllen, dann mind. 1 Std. kalt stellen.



Geschmack von bitterer Schokolade, Pfeffer, Chili und Meersalz karamell

1 TAG

### AUSSTATTUNG

Mikrofasertuch, hochprozentiger Alkohol, 2 Pralinenformen (je ca. 20-25 Pralinen), gut lösliches Klebeband, Töpfe, Rührbesen, Schüsseln, Handschuhe, Eiswürfel, kleiner flacher Pinsel, Pinzette, Sieb, Thermometer, Reibe, Schneidebrett, Messer, Backpapier, Küchenrolle, Dressierbeutel, glatte feste Folie, Metallschaber + ggf. Marmorplatte, Konditormesser und Metallschaber zum Temperieren

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

#### Hohlkörper

je 30 g (oder 60 g)	Kakaobutter Rot + Blau reine Kakaobutter, je zur Hälfte mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe einfärben)
200g	Helle Kuvertüre 33% z.B. Valrhona Dulcey
200 g	Zartbitter Kuvertüre 64% z.B. Valrhona Illanka (zum Verschließen der Praline)

#### Meersalz - Karamellcreme

125 g	Zucker
80 g	Glukosesirup oder Honig
50 ml	Wasser
160 g	Sahne 33%
1 St.	Vanille-Mark einer Schote
1 g	Meersalz
160 g	Butter

#### Ganache

125 g	Sahne 33%
1 Pr.	Meersalz
1 St.	Langpfeffer (ca. 0,5 reiben)
0,5 St.	getrocknete Chili (fein gehackt)
150 g	Zartbitter-Kuvertüre 64% z.B. Valrhona Illanka
20 g	Glukosesirup oder Honig
20 g	Butter

## 6. VERSCHLIESSEN

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