

Einkaufsliste

Gesamtzutatenliste für alle 3 Sorten :

480 g	Zartbitter-Kuvertüre 64% (z.B. Valrhona Illanka)
630 g	Vollmilch-Kuvertüre 46% (z.B. Valrhona Bahibe Lactée)
400 g	helle Kuvertüre 33% (z.B. Valrhona Dulcey)
100 g	weiße Schokolade 33% (z.B. Valrhona Opalys)
300 g	dunkle Schokolade 70% (z.B. Valrhona Guanaja)
90 g	Kakaobutter & fettlösliche Lebensmittel- farbe in Rot und Blau (alternativ: vorgefärbte Kakaobutter, 30g rot und 60 g blau)

690 g	Sahne 33%	120 g	Glukose-Sirup
305 g	Butter	2 g/1 Blatt	Gelatine
70 ml	Vollmilch 3,5%	1 x	Bittermandel-Aroma
50 g	heller Nougat	300 g	Kakaopulver
30 ml	Espresso	1 St.	Langpfeffer
125 g	Zucker	0,5 St.	getrocknete Chili
2 St.	Vanilleschoten		Meersalz
6 St.	Rosmarinzweige		Zimtpulver
100 g	Tannenhonig		Eiswürfel

Dunkle Trüffel

für ca. 50-60 Trüffel

HERSTELLUNGS-
DAUER
2 TAGE

Für die Ganache

220 g	Sahne 33%
1 Pr.	Meersalz
6 Stück	Rosmarinzweige
550 g	Vollmilch-Kuvertüre 46%, z.B. Valrhona Bahibe Lactée
100 g	Tannenhonig
1 x	Bittermandel-Aroma (einige Tropfen n. Geschmack)
100 g	Butter

Zur Umhüllung

300 g	dunkle Schokolade 70% z.B. Valrhona Guanaja oder Zart- bitter-Kuvertüre 64% z.B. Valrhona Illanka
300 g	Kakaopulver zum Bestäuben

Für Anfänger
geeignet

Zutatenlisten für die einzelnen Sorten :

Praline Mystriosa

für ca. 40-50 Pralinen

HERSTELLUNGS-
DAUER
1 TAG

Hohlkörper

je 30 g	Kakaobutter Rot + Blau
(oder 60 g	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

Meersalz - Karamellcreme

125 g	Zucker
80 g	Glukosesirup
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

Praline Liebkeosung

für ca. 40-50 Pralinen

HERSTELLUNGS-
DAUER
2 TAGE

Vanille-Schokoladencreme

70 ml	Vollmilch 3,5%
1 St.	Vanilleschote
1 g	Meersalz
20 g	Glukosesirup
2g/1 Blatt	Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht)
100 g	weiße Schokolade 33% z.B. Valrhona Opaly
125 g	Sahne 33% kalt

Hohlkörper

200g	Helle Kuvertüre 33% z.B. Valrhona Dulcey
100g	Zartbitter Kuvertüre 64% z.B. Valrhona Illanka
30g	Kakaobutter Blau (oder 30 g reine Kakaobutter mit fettlöslicher blauer 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