

NEWSLETTER HERBST

AUSGABE NR 2 | September 2020



Allerlei Nougat: v. li.: Pekannuss-Duja, Sesam-Nougat, Haselnuss-Gianduja, Pistazien-Nougat.

PRALINENABONNEMENTS PRALINENSEMINARE PRALINEN ZU FEIERLICHKEITEN ALLER ART

Wenn die Tage kühler werden, hat man vermehrt Lust auf Cremig – Nussiges. Wie passend, dass uns die Natur im Herbst mit den leckersten Nüssen und Steinfrüchten beschenkt aus denen die geschmacklich intensiven „Nougats“ hergestellt werden. Zum Beispiel ein Haselnuss- oder Mandel-Duja. Auch etwas unbekanntere Nüsse, wie die amerikanische Pekannuss, eine gesunde „Energiebombe“, die der Walnuss ähnelt, nur süßer und aromatischer schmeckt, eignen sich wunderbar für ein leckeres Nougat.

Die Zutaten für ein *Nougat* sind klassisch: Nüsse von guter Qualität und eine gute Schokolade. Ein *Gianduja* besteht aus Nüssen, Puderzucker und Schokolade. Für ein *Duja*, eine Praline mit einem intensiveren Geschmack, werden die Nüsse zusammen mit Zucker karamellisiert. Es entsteht eine goldbraune, aromatische Praliné-Masse, die dann fein verrieben wird. Durch Hinzufügen von Vollmilch- und/oder Dunkelschokolade entsteht eine cremig-süße oder herbere Praline. Und für den besonderen Kick darf eine Prise Fleur de Sel nicht fehlen! Nun noch mit Schokolade überziehen und fertig sind die süchtig machenden Pralinenstücke.

Rezept: Haselnuss-Duja, ca. 100 Stück

Praliné: 500g Saccharose mit 150ml Wasser hellbraun schmelzen. 500 g Haselnüsse im Backofen bei 180°C leicht vorrösten, dann hinzufügen. Achtung: die Haselnüsse werden zuerst „sandig“ da die Temperatur durch das Hinzufügen der Nüsse sinkt. Immer weiterrühren bis der Zucker karamellisiert und die Nüsse langsam goldgelb geröstet sind. Die Masse auf eine Backmatte geben.
Duja-Herstellung: Nach dem Erkalten, 500g Praliné in der Küchenmaschine, z.B. Thermomix, fein vermahlen. 500g Vollmilchschokolade mind. 42% über dem Wasserbad bei max. 45°C Grad schmelzen und mit der Nussmasse gut vermischen, 25g geschmolzene Kakaobutter hinzugeben, mit Fleur de Sel abschmecken. Pergament dünn mit Kuvertüre bestreichen. Backrahmen, ca. 10 cm hoch, auflegen und Masse eingießen. Masse nach dem Anziehen in 2,5 x 2,5 cm große Stücke schneiden. Antrocknen lassen, mit temperierter Kuvertüre überziehen und mit einer Nuss dekorieren. Fertig! Wem dies alles zu aufwändig ist, darf die Pralinen auch gerne bei mir erwerben. 😊

PRALINEN

Nussig: Pekannuss-Duja
Scharf: Ingwer-Basilikum
Fruchtig: Joghurt-Crisp
Cremig: Tas. Pfefferbeere

MENSCHEN

Uwe Gözinger,
Ingenieur, Tüftler und
Hobby-Konditor.

Mein Vater.

MANUFAKTUR

PRALINENROSE bietet
wieder Seminare an.

Termine:

26.09. / 10.10. / 24.10. /
7.11. / 14.11. / 28.11.2020

Neu!

Schokoladen:
Ingwer, Waffel, Limette,
Beeren-Crisp, Haselnuss,
Kaffee-Krokant, Dunkel

Adventskalender
Design „Schnee“

Schoko-Nikoläuse
Ende November

Gewinnspiel

Uwe Gözinger

„Wenn ich Dich brauche bist du hier, deine Liebe schenkst du mir! Deine Tipps sind gar wunderbar. Vater ist der Beste, das ist klar!“

Heinz Erhard.

Meine Idee, eine Pralinenmanufaktur zu gründen, hat ihn nicht aus der Fassung gebracht. Nein, im Gegenteil, er hat mir auch noch mein Atelier gebaut! Meine Schokoladentemperiergeräte wurden von ihm „erdacht“ und gefertigt, meine Schneidegeige stammt komplett aus seiner Werkstatt, das Cognac-Kirschen-Karussell von ihm ausgetüftelt und sogar mein Pralinenfahrrad - ein altes - wurde in Einzelteile zerlegt, komplett überholt und neu lackiert! Danke Papa!



Schon gewusst?

Zuckerreif bezeichnet man die ungleichmäßig raue weiße Oberfläche, die sich auf Schokolade bilden kann. Im Gegensatz zur *Fettreifbildung*, ein grauer Schleier aus Fettkristallen, verschwindet der Zuckerreif beim Berühren der Schokolade nicht. Er entsteht durch Kondensation. Der Zucker aus der Schokolade löst sich und bleibt beim Verdampfen an der Oberfläche zurück. *Fettreif* entsteht durch die Rekristallisation von Fetten. Dies passiert bei Nougats häufiger als bei Ganache Füllungen. Sie sehen „alt“ aus, müssen es aber nicht sein. Korrektes Verarbeiten und gute Lagerhaltung, 12-14°C, max. Luftfeuchte 60%, verringern diese Phänomene.

Gewinnspiel:

Aus welchen Zutaten wird ein Gianduja hergestellt?

Zwei Teilnehmer erhalten für die richtige Antwort einen Gutschein für ein Basis-Pralinenseminar. Zusendungen mit Adresse bis 20.09.2020 an kontakt@pralinenrose.com Bei mehreren richtigen Einsendungen entscheidet das Los

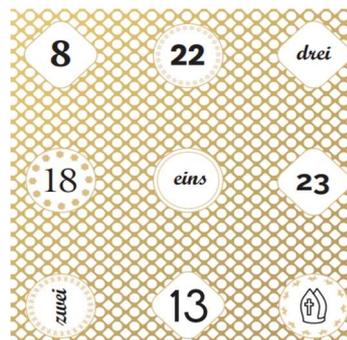
VORSCHAU

29.11.2020

Zum 1. ADVENT
Außergewöhnlicher
Adventskalender
Jetzt vorbestellen!

PRALINEN

Tasmanische Pfefferbeere,
Ingwer-Thai-Basilikum,
Kaffee-Anis-Mandel
Muscovadokaramell,
Joghurt-Frucht



18.9.2020

LebensArt

Verborgene Schätze
in der Region -
PRALINENROSE
in der Herbst-Ausgabe

05.12.2020

NIKOLÄUSE

&
Newsletter #3
Advent und
Weihnachten

