

NEWSLETTER WINTER

AUSGABE NR 3 | Dezember 2020



Festliche Genüsse: Walnuss-Duja, Safran-Champagner, Haselnuss-Duja, Cranberrylikör, Espresso-Marzipan, Zimtpraline, Cassis, Rosenpraline, u.v.m.

PRALINENABONNEMENTS PRALINENSEMINARE PRALINEN ZU FEIERLICHKEITEN ALLER ART

Auch dieses Jahr habe ich mir wieder viele Gedanken gemacht, welche Pralinen in den *Außergewöhnlichen Adventskalender* dürfen. Mit neuem Design, hell und heiter, löst er die Retro-Version des Vorgängers ab: Hinter 24 Türchen verbergen sich köstliche Schätze...

- 1 | 9 **Cremige Minzpraline** mit nordischem Minzschnaps
- 2 **Rum-Sahnepraline** mit kandierten Cranberrys. *Rosenpraline*
- 3 **Haselnuss-Duja** aus Piemonteser Haselnüssen. *Muscovadokaramell*
- 4 **Cassispraline**, Cassisgelee auf dunkler Cassisganache. *Zimtpraline*
- 5 **Heublume**. Die Praline, die uns an eine Sommerwiese erinnert. *Walnuss*
- 6 **Himbeer-Cashew-Nougat** mit Rosenblüte
- 7 **Cocos-Sesam-Praline**
- 8 **Passionsfruchtkaramell** im geschminkten Herz
- 9 | 21 **Pekannuss-Duja** aus naturbelassenen Pekannusskernen
- 11 | 18 **Zitronenkaramell** in hell gegossenem Herz
- 12 **Mandel-Duja** mit Aniskrokant
- 13 | 22 **Krokant-Nougat**. Knuspriges Haselnusskrokant in Dunkelschokolade
- 14 **Ecuador-Salz**. Salzkaramell mit Edel-Kuvertüre. *Zimtpraline*
- 15 **Walnuss-Duja**. Cremig, nussig, heimisch
- 16 | 20 **Cranberrylikör**. Zartschmelzend mit Schwarzwälder Likör. *Cocos-Sesam*
- 17 **Mandel-Duja** mit versteckter Salz- oder Zimtmandel
- 19 **Kürbiskern-Nougat** mit Dunkelschokolade
- 23 **Safran-Champagner Herz** mit Vanille. Goldgelb, cremig, aromatisch und gehaltvoll. *Kürbiskernnougat*
- 24 **Joyeux Noël** oder *Safran-Champagner-Herz*

In kursiv die Alternativen.

Manche Kalender können von o.g. Zusammensetzung abweichen. Ich freue mich über das große Interesse am diesjährigen Adventskalender!

Für diejenigen, die nicht in den Genuss dieses Kalenders kommen, gibt es viele der genannten Sorten auch in den *Surprise*-Geschenkschachteln mit 4 | 6 | 9 | 16 | 25 Stück.

PRALINEN

Nussig: Pekannuss-Duja
Festlich: Safran-Champagner
Fruchtig: Cassis
Besonders: Rosenpraline

GESCHICHTE

Der Adventskalender
im 20. Jahrhundert

MANUFAKTUR

Pralinenseminare 2021

Termine Ende 2020
online verfügbar

Adventskalender 2020

mit 19! Sorten

Weihnachten:

Das besondere
Geschenk:
Seminargutschein oder
Pralinenabonnement

20.11.2020

Der Varta-Führer

online:

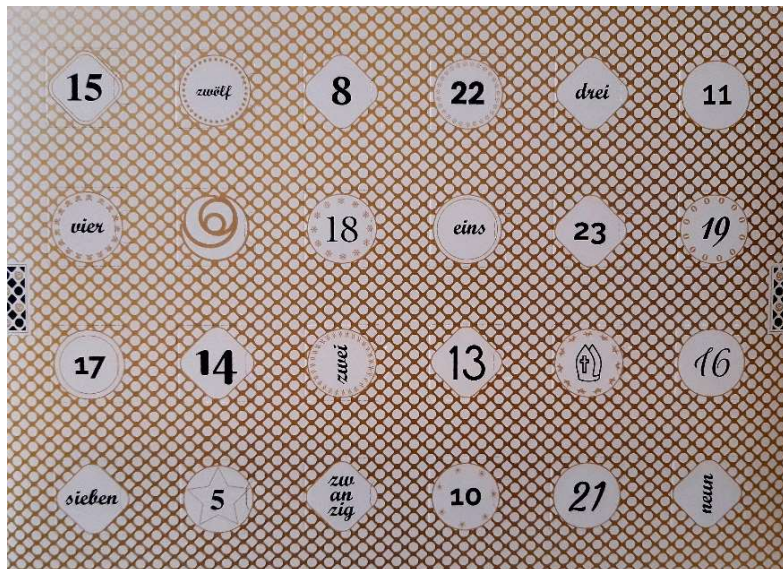
PRALINENROSE unter
ausgewählten
Pralinenmanufakturen
in Deutschland

www.varta-guide.de/freizeit-guide/aktuelles/fotostrecke/pralinenmanufakturen-in-deutschland/

Der Adventskalender

Im 19. Jahrhundert gehörten Adventskalender in den protestantischen Familien zur Vorbereitung auf das Weihnachtsfest und die Geburt Jesu Christi. Man hängte 24 Bilder an die Wand oder malte Kreidestriche auf die Türe, von der die Kinder jeden Tag einen wegwischen durften.

Auch andere Bräuche waren üblich. Später, im 20. Jhdt., wurden Kalender dann selbst gebastelt. Ab den 50er Jahren wurde er ein Massenartikel. Meist war er mit romantischen Szenen und verschneiten Städten bedruckt. Der erste mit Schokolade gefüllte Adventskalender kam 1958 in den Handel. Seither erfreut er sich einer zunehmenden Beliebtheit. Gut, dass wir uns hin und wieder an die Geschichte dahinter erinnern!



Schon gewusst?

Plätzchen mit Schokolade (S) zu überziehen, ist nicht so schwierig.
Regel: Von der Schokolade ca. 35% beiseitestellen. S. über dem Wasserbad erhitzen (ca. 48°C Dunkelschokolade), bis sie komplett geschmolzen ist. Keinen Wasserdampf / Wasser in die S. kommen lassen, sonst wird sie sofort fest. Topf von der Hitzequelle nehmen, nach und nach die restliche Menge unterrühren. Immer warten, bis alles geschmolzen ist. Zum Schluss, bei 34°C, die S. auf ca. 32°C abkühlen lassen. Nun ein Pergamentpapier eintauchen. Wird die S. in 3-4 Minuten fest, glänzt und bricht sie, ist sie richtig temperiert. Wenn nicht, noch etwas abkühlen lassen oder Schokoladenraspeln zufügen.

PRALINENROSE

hat keine offiziellen Öffnungszeiten. Für Fragen oder Bestellungen können Sie uns unter kontakt@pralinenrose.com oder per Telefon 07251/4412655 erreichen.

Abholung von Bestellungen nach Vereinbarung.

VORSCHAU

Zum Fest

Pralinen in verschiedenen Geschenkgrößen

Jetzt vorbestellen!

1.12.2020

Der VARTA-Führer Online-Adventskalender.

Hinter dem 23 Türchen versteckt sich ein Geschenk von PRALINENROSE

Pralinen

Oben: links: Krokant-Nougat, rechts: Mandel-Duja mit Salzmandel.
 Unten: links: Banane-Muskat, rechts: 16er Surprise-Geschenkschachtel



März 2021

Insight: Ostervorbereitungen in der Manufaktur & Newsletter #4

