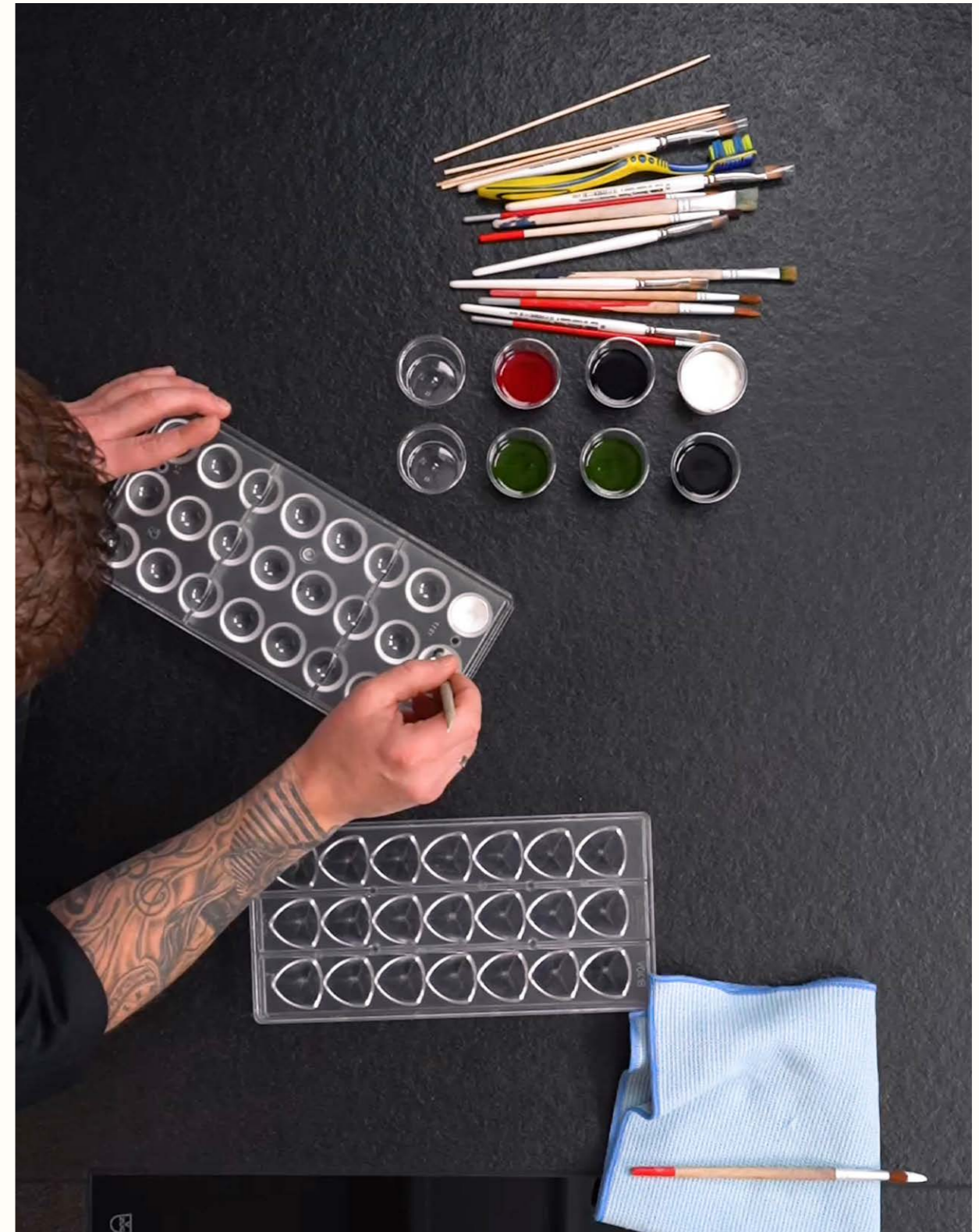


CHEFSESSION

Glänzende Pralinen

Inhalt

Einleitung	04
Kay Baumgardt	05
Equipment	06
Polieren und schminken	07
Schokolade ausgießen	08
Füllen	12
Apfel-Kardamom-Karamell-Füllung	14
Aprikosen-Füllung	16
Earl-Grey-Füllung	18
Yuzu-Miso-Füllung	20
Passionsfrucht-Basilikum-Füllung	21
Balsamico-Kirsch-Füllung	22
Kokos-Zitronengras-Füllung	23
Schließen	24
Ausformen	24
Lagerung	25



Let it shine!

Wenn du die glänzenden Pralinen richtig machst, dann kannst du dich darin spiegeln. Und das ist gar nicht so schwierig, wie du vielleicht vermutest – zumindest nicht mit der richtigen Anleitung.

Kay zeigt dir, worauf du achten musst: Vom Polieren und Schminken über Füllen und Schließen bis hin zum Ausformen hat der Patissier viele Tricks bereit, mit denen auch dir glänzende Pralinen gelingen.

Damit die Pralinen nicht nur ein optisches Highlight sind, sondern auch geschmacklich überzeugen, verrät dir Kay außergewöhnliche Füllungen, die deine Liebsten sofort zur nächsten Praline greifen lassen.

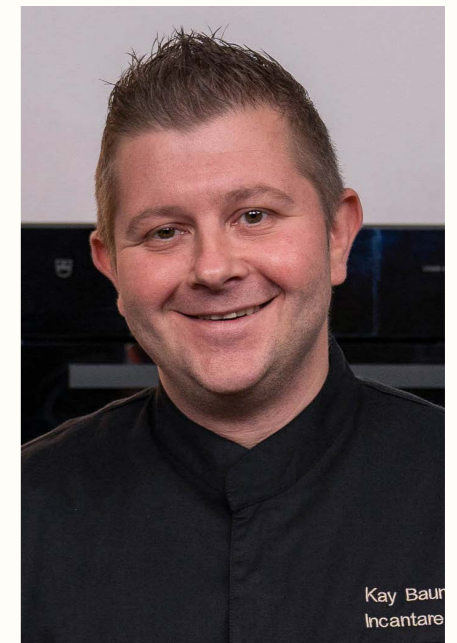
Alle Infos und Rezepte findest du in diesem Begleitheft – viel Spaß!

Kay Baumgardt

Vom Bäcker zum Patissier. Die wichtigste Station war definitiv in seinen Lehrjahren. Sie ist die Wurzel seines Erfolgs.

Gelernt hat Kay Baumgardt das Handwerk in einer Bäckerei mit angeschlossener kleiner Konditorei. Nach der Bäckerlehre absolviert er eine Zusatzlehre als Confiseur. Danach folgten Stationen auf der MS Deutschland, in Portugal, Italien, England, Irland und Deutschland, sodass er insgesamt neun Jahre im Ausland arbeitete. 2016 bis 2022 war er Executive Chef Patissier im Gasthaus zur Fernsicht und neben seiner Tätigkeit im 2-Sterne-Gourmetrestaurant Incantare auch für die gesamte Patisserie des Unternehmens zuständig.

Letztendlich muss der Wow-Effekt da sein



Kay Baumgardt

www.kaybaumgardt.com

Equipment

Für glänzende Pralinen brauchst du nicht viele Hilfsmittel – Kay gibt dir einen Überblick!

Folgendes Equipment ist teilweise notwendig, manches aber auch nur sehr hilfreich, wenn du dir Zeit und Mühe sparen möchtest. Aller Anfang ist aber auch mit wenig Zubehör nicht schwer:

- Pralinenformen: Polycarbonat hält länger
- Pinsel
- Spritztüllen
- Glitzerpulver
- Kelle
- Spachtel
- Paletten
- Gummischaber
- kleine Becherchen
- Airbrush (optional)
- Temperiergerät (optional)

Achte bei den Pralinenformen auf gute Qualität, damit sie länger halten. Kay empfiehlt Formen aus Polycarbonat. Reinige diese am besten nicht in der Spülmaschine, sondern nur unter lauwarmen Wasser, um feine Kratzer oder sonstige Beschädigungen zu vermeiden.

Polieren und schminken

Von Kay gibt's ein Schminktutorial der etwas anderen Art – denn auch Pralinen wollen hübsch aussehen!

Polieren

Bevor es mit dem Schminken losgeht, musst du sicherstellen, dass die Pralinenformen sauber und frei von jeglichen Rückständen sind. Das geht am besten, indem du sie mit einem Mikrofasertuch polierst. Sei dabei sehr genau, um am Ende perfekte Ergebnisse erzielen zu können.

Schminken

Für die äußerste Schicht der Pralinen werden die Formen mit Kakaobutterfarben geschminkt. Diese gibt es flüssig und als Drops, wobei Kay flüssige, vorgefärbte Farben von Chef Rubber verwendet. Diese können dann natürlich auch noch gemischt werden. Die Temperatur der Farben sollte ca. 26–29°C betragen. Du kannst sie immer wieder temperieren und verwenden.

Während du die Farben mit einem Pinsel gleichmäßig aufträgst, kannst du immer wieder von unten anschauen, wie das Ergebnis aussieht. Wichtig ist von nun an, die Pralinenformen nur an den Seiten anzufassen bzw. dort, wo deine Körpertemperatur keine Gefahr für die Kakaobutter darstellt. Du kannst normale Pinsel verwenden, solltest aber darauf achten, dass sie nicht haaren.

Die Kakaobutterfarben ziehen bei Raumtemperatur an, du musst sie also nicht in den Kühlschrank stellen. Arbeite zügig, damit du die Farben nicht mehrmals temperieren musst – am besten überlegst du dir deshalb schon vorher, welchen Effekt du erzielen möchtest.

Beim Schminken lohnt es sich, sehr genau zu arbeiten – die Fehler sieht man sonst später. Lass deiner Kreativität freien Lauf und arbeite auch mal mit Sprenkeln, Pulverfarben, verschiedenen Farben oder Holzspießen.

Earl-Grey-Füllung

Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamt
20 min



Füllungen
60

15 g	Earl-Grey-Teeblätter
250 g	Sahne, 35% Fettgehalt
35 g	Invertzucker
50 g	Butter
305 g	dunkle Schokolade
1 Prise	Salz

Zubereitung

Schritt 1 Ziehen lassen

Die Sahne mit Invertzucker, dem Tee und einer Prise Salz aufkochen und 4–6 Minuten ziehen lassen.

Tipp: *Du kannst den Tee auch schon vorher 2–3 Stunden in der kalten Sahne ziehen lassen.*

Schritt 2 Geschafft

Anschließend die Teeblätter absieben. Nochmals aufkochen und über die Schokolade gießen. Nach und nach die Butter dazugeben, emulgieren, in einen Spritzsack füllen und lauwarm verwenden.

