

Pralinenform Herz



Art.-Nr. 270046

STÄDTER®

Zweierlei Herz-Pralinen

FÜR JE EINE PRALINENFORM À (21 STK.)
ARBEITSZEIT: CA. 40 MINUTEN | KÜHLZEIT: CA. 12 STUNDEN.

Zutaten für die Beeren-Herzen: 25 ml Sahne, 25 g Fruchtpüree nach Geschmack, ½ TL Glukosesirup, 60 g weiße Kuvertüre Drops oder gehackt, 500 g weiße Kuvertüre zum Ausgießen, STÄDTER Speisefarben-Pulver
Zutaten für die Pfeffer-Herzen: 45 g Zartbitter-Kuvertüre Drops oder gehackt, 1 Msp. gemahlene Pfeffer, 30 ml Sahne, 20 g weiche Butter, 500 g weiße Kuvertüre zum Ausgießen, STÄDTER Speisefarben-Pulver

Zubereitung der Beeren-Herzen:

500 g weiße Kuvertüre temperieren und nach Belieben mit STÄDTER Speisefarben-Pulver einfärben. Nun die Pralinenform dünn mit der Kuvertüre ausgießen.

Für die Füllung 60 g Kuvertüre, Fruchtpüree und Glukosesirup in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen und darüber gießen, drei Minuten stehen lassen, dann zu einer geschmeidigen Ganache verrühren. Die Ganache auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Hilfe eines Spritzbeutels die Ganache in die mit Kuvertüre ausgegossene Pralinenform füllen. Mindestens 8 Stunden an einem kühlen Ort abgedeckt stehen lassen, bis die Füllung fest geworden ist.

Die eingefärbte Kuvertüre erneut temperieren und die Pralinen damit verschließen. Sind die Pralinendeckel fest, können die Herzen vorsichtig aus der Form geklopft werden.

Zubereitung der Pfeffer-Herzen:

500 g weiße Kuvertüre temperieren und nach Belieben mit STÄDTER Speisefarben-Pulver einfärben. Anschließend die Pralinenform dünn mit der Kuvertüre ausgießen.

Für die Füllung 45 g Zartbitter-Kuvertüre und den gemahlene Pfeffer in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen und darüber gießen, drei Minuten stehen lassen und zu einer geschmeidigen Ganache verrühren. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Im Anschluss die weiche Butter in die Ganache einrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Diese mit Hilfe eines Spritzbeutels in die mit Kuvertüre ausgegossene Pralinenform füllen. Mindestens 8 Stunden an einem kühlen Ort abgedeckt stehen lassen, bis die Füllung fest geworden ist.

Die eingefärbte Kuvertüre erneut temperieren und die Pralinen damit verschließen. Sind die Pralinendeckel fest, können die Herzen vorsichtig aus der Form geklopft werden.

TIPP: Die fertigen Pralinen mit STÄDTER Streudekor Herzen und/oder STÄDTER Speisefarben-Kristallpulver verzieren. Gekühlt halten die Pralinen rund 10 Tage.