



LF 7
Herstellen von Füllungen,
Cremes und Süßspeisen

27

Füllungen, Cremes, Schlagsahne und Süßspeisen

Situation

Zum täglichen Angebot in Ihrer Konditorei und im Café gehören verschiedene Torten und Desserts. Dafür stellen Sie die entsprechenden Füllungen her. Für die gehobenen Kundenwünsche bietet Ihre Konditorei im Café Süßspeisen als Desserts und Nachspeisen an, die mit süßen Soßen geschmacklich verbessert und farblich verschönert werden.

- Worin unterscheiden sich Konfitüren, Gelees und Marmeladen nach der Konfitürenverordnung?
- Welche Buttercremearten werden unterschieden?
- Woraus werden pikante Käsebuttermes und Käsecremes hergestellt und wofür werden sie verwendet?
- Wie wird Schlagsahne aufgeschlagen?
- Was versteht man unter Sahnecreme und wie wird sie hergestellt?
- Woraus besteht Ganache und Sahnetrüffelmasse?
- Welche gekochten Cremes werden in der Konditorei hergestellt?
- Welche Süßspeisen werden in der Konditorei hergestellt und wie werden sie im Café fertiggestellt?
- Welche süße Soßen verbessern Süßspeisen und Eisbecher?

LF
7

27.1 Konfitüren, Gelees, Marmeladen

Konfitüren, Gelees, Marmeladen

Bei der Herstellung von Konfitüren, Gelees und Marmeladen werden Früchte bzw. Fruchtsaft mit einem hohen Anteil an Gelierzucker aufgeköcht.



- **Konfitüren** bestehen aus Früchten und Zucker.
- **Gelees** bestehen aus Fruchtsaft und Zucker.
- **Marmeladen** bestehen aus Zitrusfrüchten und Zucker. Für Marmeladen dürfen nur Zitrusfrüchte verwendet werden, z. B. Orangen.

Gelierzucker

Gelierzucker ist Zucker mit Pektinen und etwas Zitronensäure.

Zitronensäure gibt den süß schmeckenden Konfitüren, Gelees und Marmeladen einen leicht säuerlichen Geschmack, der auch den Fruchtgeschmack etwas hervorhebt.



Pektine

Pektine sind Bindemittel, die das Wasser der Früchte in Konfitüren, Gelees und Marmeladen binden und diese somit streichfähig werden.

Pektine werden aus dem Saft und den Schalen saurer Früchte gewonnen. Besonders pektinreich sind Quitten, Äpfel und Zitrusfrüchte.

Herstellung

Früchte bzw. Fruchtsaft und Gelierzucker werden unter ständigem Rühren ca. vier Minuten aufgekocht.

- Bei ca. 105 °C binden die Pektine einen Teil des Wassers der Früchte.
- Das andere Wasser wird von der hohen Zuckermenge gebunden.

Beim Abkühlen sind deshalb Konfitüren, Gelees und Marmeladen streichfähig.



Zutaten für Aprikosenkonfitüre und Aprikosenkonfitüre (rechts)

Konfitürenverordnung

Die Konfitürenverordnung regelt, wie viel Gramm Früchte bzw. Fruchtsaft für die Herstellung von 1 000 g Konfitüre, Gelee und Marmelade verwendet werden müssen. Der Fruchtanteil bezieht sich somit auf den Fruchtgehalt vor dem Kochen.



Gesetzliche Bestimmungen

Für 1 000 g Konfitüre, Gelee und Marmelade wird bei der Herstellung ein Mindestanteil an Früchten verwendet, der Rest ist Zucker.

Bezeichnungen	Mindestfruchtanteil
Konfitüre extra	450 g Früchte (45%)
Konfitüre	350 g Früchte (35%)
Gelee extra	450 g Fruchtsaft (45%)
Gelee	350 g Fruchtsaft (35%)
Marmelade	200 g Früchte oder Fruchtsaft von Zitrusfrüchten (20%)

Ausnahmen:

- Johannisbeerkonfitüre extra und Johannisbeergelee extra werden mit mindestens 350 g Johannisbeeren für 1 000 g der fertigen Konfitüre bzw. des Gelees extra hergestellt.
- Johannisbeerkonfitüre und Johannisbeergelee werden mit mindesten 250 g Johannisbeeren für 1 000 g der fertigen Konfitüre bzw. des Gelees hergestellt.

Für Konfitüre extra und Gelee extra dürfen keine Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen und Trauben verwendet werden.

Fruchtaufstrich

Der qualitativ hochwertige Fruchtaufstrich hat einen höheren Fruchtgehalt und somit geringeren Zuckeranteil. Der im Handel erhältliche Fruchtaufstrich fällt nicht unter die Konfitürenverordnung.

Der Fruchtgehalt von 1 000 g Fruchtaufstrich beträgt 500 bis 750 g. Er wird vorwiegend als Aufstrich zum Frühstück verwendet.



Fruchtaufstrich

Deklaration



Gesetzliche Bestimmungen der Deklaration

- Die verwendete Fruchtart muss auf dem Behältnis für Konfitüre, Gelee und Marmelade angegeben werden, z. B. Aprikosenkonfitüre, Himbeergelee, Bitterorangenmarmelade.
- Bei Konfitüren und Gelees, die mit mehreren Früchten hergestellt werden, müssen die einzelnen Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtanteils gekennzeichnet werden. Es kann auch die Bezeichnung „Mehrfruchtkonfitüre“ oder „Mehrfruchtgelee“ angegeben werden.

Backfähigkeit

Konfitüren können in den Gebäcken gut gebacken werden. Gelees werden durch die Backhitze wieder flüssig. Gelees werden deshalb nur auf gebackene Erzeugnisse als Füllung gegeben.

Beachtung nach der Entnahme von Konfitüren, Gelees und Marmeladen aus Eimern

- Die Ränder der Eimer sauber abschaben, damit der Inhalt nicht an den Rändern austrocknet. So ergibt es auch ein sauberes Gesamtbild.
- Die Eimer sofort nach der Entnahme schließen.
- Konfitüren, Gelees und Marmeladen im Kühlschrank bzw. Kühlraum lagern, da sie in warmen Räumen gärgig werden.

Fruchtmark

Die Früchte werden durch Mixen zu einem feinen Fruchtbrei püriert. Befinden sich darin störende Teile wie Samenkörnchen oder Schalen, z. B. bei Himbeeren oder Johannisbeeren, wird das Fruchtmark durch ein Sieb passiert.

Verwendung von Fruchtmark

- Sahnetorten und Sahnedesserts
- Speiseeis
- Fruchtsoßen



Mixen von Früchten zu Fruchtmark

Füllungen

Häufig verwendete Füllungen in der Konditorei sind:

- Nuss-, Mohn-, Quark-, Marzipan- und Apfelfüllung,
- gebundene Sauerkirschen,
- Vanillecreme.

Es sind überwiegend Füllungen für Hefeteiggebäcke sowie Plunder- und Blätterteiggebäcke (→ Seite 325).

Aufgaben

- Erklären Sie, woraus folgende Erzeugnisse bestehen:
 - Konfitüren
 - Gelees
 - Marmeladen
- Erläutern Sie Gelierzucker.
- Was versteht man unter Pektinen?
- Beschreiben Sie die Herstellung der Konfitüren, Gelees und Marmeladen.
- Nennen Sie den Mindestfruchtanteil, der bei der Herstellung für 1 000 g Konfitüre, Gelee und Marmelade nach der Konfitürenverordnung verwendet werden muss:
 - Konfitüre extra
 - Konfitüre
 - Gelee extra
 - Gelee
 - Marmelade
- Erklären Sie den Qualitätsunterschied zwischen Konfitüre extra und Konfitüre.
- Welche Früchte dürfen nur für Marmelade verwendet werden?
- Erläutern Sie Fruchtaufstrich.
- Nennen Sie die gesetzlichen Bestimmungen der Deklaration für Konfitüren, Gelees und Marmeladen bei der Verwendung
 - einer Fruchtart,
 - mehrerer Fruchtarten.
- Geben Sie Auskunft über die Backfähigkeit von Konfitüren und von Gelees.
- Was beachten Sie nach der Entnahme der Konfitüren, Gelees bzw. Marmeladen aus dem Eimer?
- Wie wird Fruchtmark hergestellt und wofür wird es verwendet?
- In Ihrem Konditorei-Café sollen den Gästen zum Frühstück fünf süße Brotaufstriche mit eingekochten Früchten angeboten werden. Stellen Sie hierfür eine Auswahl zusammen und erklären Sie diese den Gästen.

LF
7

27.2 Buttercremes, Fettcremes

Bestimmungen der Leitsätze

- Für **Buttercreme** darf als Fett ausschließlich Butter verwendet werden. Der Butteranteil in der Buttercreme muss mindestens 20 % betragen.
- Wird die Butter ganz oder teilweise durch Margarine ersetzt, wird sie als **Fettcreme** bezeichnet. Auch Cremes aus Convenience-Produkten sind Fettcremes, da sie aus Margarine bestehen.

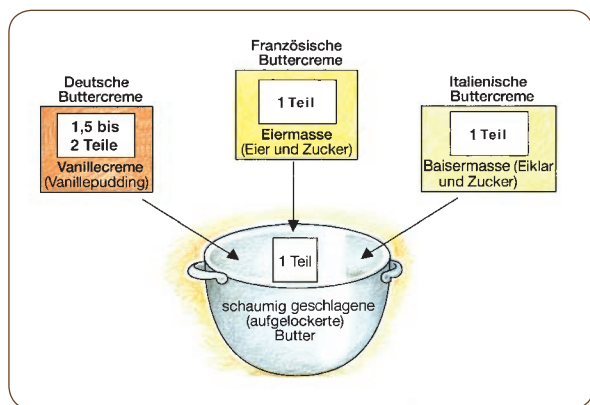
Buttercremes

Es werden drei Buttercremearten unterschieden. Jede enthält neben dem Hauptrohstoff Butter jeweils weitere typische Zutaten.



Bei allen Buttercremearten wird die Butter schaumig geschlagen. Die beste Auflockerung erfolgt bei einer Buttertemperatur von ca. 20 °C. Butter sollte also nicht zu warm verarbeitet werden, aber auch nicht in zu festem, kaltem Zustand.

Buttercreme-arten	Deutsche Buttercreme	Französische Buttercreme	Italienische Buttercreme
Zutaten-verhältnis	1 Teil Butter 1,5 bis 2 Teile Vanillecreme	1 Teil Butter 1 Teil Eiermasse = 0,5 Teile Vollei + 0,5 Teile Zucker	1 Teil Butter 1 Teil Baisermasse = 0,4 Teile Eiklar + 0,6 Teile Zucker
Zusammen-setzung	1000 g Butter 1500 g bis 2000 g Vanillecreme 2 500 bis 3 000 g Buttercreme	1000 g Butter 1000 g Eiermasse 2 000 g Buttercreme	1000 g Butter 1000 g Baisermasse 2 000 g Buttercreme
Rezept-beispiele für die Zugaben zur Butter	1500 g Vollmilch 300 g Zucker 130 g Cremepulver 120 g Eigelb (6 Stück) 1 Prise Salz (ca. 2 g) 2 050 g Vanillecreme	500 g Vollei (10 Stück) 500 g Zucker 1 Prise Salz (ca. 2 g) 1 000 g Eiermasse	400 g Eiklar (ca. 13 Stück) 200 g Zucker 1 Prise Salz (ca. 2 g) 400 g Zucker 150 g Wasser 1 000 g Baisermasse (Das Wasser verdampft beim Kochen zu Flugzucker.)
Herstellung	<ul style="list-style-type: none"> • Vanillecreme kochen und auskühlen lassen. • Butter schaumig schlagen. • Glatte Vanillecreme in die schaumige Butter rühren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Butter schaumig schlagen. • Vollei, Zucker und Salz warm (ca. 45°C) und dann kalt aufschlagen. • Die schaumige Eiermasse in die schaumige Butter rühren, bis eine glatte Creme entsteht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Butter schaumig schlagen. • Eiklar, Zucker und Salz zu einem schwach standhaften Eischnee schlagen. • Zucker und Wasser auf 117°C zum Flug kochen. • Den Flugzucker in dünnem Strahl bei laufender Rührmaschine in den Eischnee rühren, bis der Eischnee der Baisermasse stabil und kühl ist. • Die Baisermasse in die schaumige Butter rühren.
Vorteile	Gut bekömmliche Creme wegen des hohen Vanillecremeanteils und des geringen Buttergehalts.	Es ist die Creme mit dem intensivsten Geschmack. Die Creme enthält einen hohen Butteranteil, der sehr gut die zugegebenen Geschmacksstoffe bindet, z.B. Aromapasten (Nuss, Mokka, Schokolade).	Großvolumige und lockere sowie gut bekömmliche Creme wegen der lockeren Baisermasse.
bevorzugte Verwendung	Wegen der guten Bekömmlichkeit ist sie die ideale Füllcreme, die in Torten und Desserts auch dicker eingestrichen werden kann.	Sehr glatte und geschmeidige Creme wegen des hohen Butteranteils. Sie eignet sich deshalb besonders zum Einstreichen und Garnieren von Torten und Desserts. In Torten und Desserts nur dünn einstreichen, da sie sonst zu üppig wird.	Diese süßliche Creme wird vorwiegend zum Füllen verwendet, vor allem in Verbindung mit Obsterzeugnissen. Wegen der aufwendigen Herstellungsweise wird sie nur selten hergestellt.



Buttercremearten mit den dazugehörigen Zutaten

Wegen des Butteranteils sind Buttercremes geschmacklich deutlich besser als Fettcremes. Der Begriff Buttercremetorten oder Buttercremedesserts ist deshalb besonders werbewirksam.

Buttercremes sind etwas grobporig und nicht so glatt wie Fettcremes, die sich somit besser einstreichen und garnieren lassen.

Fettcremes

Für Fettcremes wird Crememargarine verwendet. Sie hält wegen des niedrigen Schmelzpunkts und der enthaltenen Emulgatoren die Luft beim Schaumigschlagen gut fest. Die schaumige Crememargarine ist geschmeidig und glatt und lässt sich deshalb gut für Torten und Desserts zum Einstreichen und Garnieren verwenden. Die ideale Aufschlagtemperatur der Crememargarine liegt bei ca. 23 °C, also etwas wärmer als bei Butter.

Fertigcremes aus Convenience-Produkten sind besonders gut zu verarbeitende glatte Cremes, die aus Margarine mit Emulgatoren bestehen.

Auch nach der Zugabe von Butter zur Crememargarine und zu Convenience-Cremes bleiben sie Fettcremes und dürfen nicht als Buttercremes bezeichnet werden.

In der Praxis wird Fettcreme einfach als „Creme“ bezeichnet, da dieser Begriff werbewirksamer ist, z.B. Schokoladencreme, Nusscreme.

Geschmacksgebende Stoffe

In Buttercreme und Fettcreme wird bei der Verarbeitung zu Torten und Desserts ein Geschmacksstoff eingerührt, der meistens den Namen der Torte bestimmt, z. B.:

- Aromapasten: Schokoladen-, Nuss-, Mokka-, Eierlikör-, Champagner-, Fruchtpasten (Ananas, Mandarine)
- gut erwärmte Schokoladenkuvertüre, wasserlöslicher Kaffee mit etwas Wasser = Mokka
- Spirituosen: Kirschwasser, Weinbrand, Rum, Eierlikör

Die richtige Dosierung der Geschmacksstoffe ist für eine gute Qualität der Cremes Voraussetzung.

Käsebuttercreme, Käsecreme

Käsebuttercreme und Käsecreme sind pikante Cremes, die meistens zum Füllen von Käsefours (→ Seite 500), aber auch zum Bestreichen von Brötchen und Broten als Vorspeise verwendet werden.

Käsebuttercreme

Zutaten und Mengenverhältnis der Käsebuttercreme

- 1 Teil Butter
- 1 Teil gebundene Milchcreme (ähnlich Vanillecreme, jedoch ohne Zucker)
- 1,5 Teile Käse
- Salz und Gewürze

Käsebuttercreme ist vergleichbar mit deutscher Buttercreme mit hohem Käseanteil. Durch die Milchcreme ist die Käsebuttercreme nicht so fetthaltig und somit besser bekömmlich.

Rezeptbeispiel: Käsebuttercreme

- | | |
|---|--|
| 500 g Milch | • Milch, Eier und Weizenpuder unter ständigem Rühren zu einer Creme kochen. |
| 100 g Vollei (2 Stück) | • Fein geriebenen Käse in die heiße Milchcreme einrühren und die Creme abkühlen lassen. |
| 40 g Weizenpuder | • Butter schaumig schlagen und Frischkäse, Schmelzkäse, Zitronensaft, Salz, Paprika und Pfeffer in der Butter verrühren. |
| 250 g Gouda (oder Edamer bzw. Emmentaler) | • Die abgekühlte Milchcreme zugeben und zu einer glatten Käsebuttercreme schlagen. |
| 300 g Frischkäse, z. B. Quark | |
| 200 g Schmelzkäse | |
| 500 g Butter | |
| 30 g Zitronensaft | |
| Salz | |
| süßer Paprika | |
| Pfeffer | |

1920 g Käsebuttercreme

Die Käsebuttercreme lässt sich geschmacklich variieren, z. B. mit Senf, Tomatenmark oder fein geriebenem Meerrettich.

Käsecreme

Käsecreme wird ohne Butter hergestellt und ist deshalb wesentlich bekömmlicher.

Es eignen sich weiche Käsesorten, die sich mit den anderen Zutaten gut zu einer glatten Creme verrühren lassen:

- Weichkäse, z. B. Camembert, Brie, Feta,
- Frischkäse oder Kräuterfrischkäse.

Rezeptbeispiel: Käsecreme

1000 g Weichkäse oder Frischkäse	Alle Zutaten in der Rührmaschine schlagen oder mit dem Mixstab pürieren, bis eine glatte Käsecreme entsteht.
80 g Schlagsahne, flüssig	
30 g Dill	
10 g Kümmel, gemahlen	
Salz süßer Paprika etwas Kräuter	

1120 g Käsecreme



Käsefours: Brandmasse und Käsecreme

Fehler bei Buttercremes und Fettcremes

Fehler	Ursachen
Die Creme ist zu kompakt und nicht ausreichend gelockert.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Butter bzw. Crememargarine wurde zu wenig schaumig geschlagen. • Die Butter bzw. Crememargarine war beim Schaumigschlagen zu kalt.
Die Creme ist etwas grießig und zu weich.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Butter bzw. Crememargarine war beim Schaumigschlagen zu warm. • Die Butter- bzw. Fettcreme ist zu warm gelagert. • Bei französischer Buttercreme wurde die Eiermasse zu wenig aufgeschlagen, sodass sie noch nicht stabil war.
Deutsche Buttercreme ist nicht glatt und enthält kleine Bröckchen.	Die Vanillecreme war beim Einrühren in die Butter nicht glatt. Sie war nach dem Abkühlen noch bröckelig.
Die Creme schmeckt kaum nach dem Geschmacksstoff, nach dem die Creme benannt ist, z. B. Nusscreme, Eierlikörcreme.	In die Creme wurde zu wenig Geschmacksstoff eingerührt.
Die Käsebuttercreme ist zu fest im Biss.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Butter war beim Schaumigschlagen zu kalt, sodass sie zu wenig locker war. • Die Rezeptur enthält zu viel Hartkäse (Emmentaler) bzw. Schnittkäse (Gouda, Edamer).

LF
7

Aufgaben

- 1 Nennen Sie die Bestimmungen der Leitsätze für Buttercreme und Fettcreme.
- 2 Mit welchen Fetten werden Fettcremes hergestellt?
- 3 Bei welchen Temperaturen lassen sich Butter und Margarine am besten schaumig schlagen?
- 4 Nennen Sie die drei Buttercremearten und geben Sie an, woraus sie hergestellt werden.
- 5 In welchem Mengenverhältnis stehen die bestimmten Zugaben zur Butter bei den jeweiligen Buttercremearten?
- 6 Beschreiben Sie die Herstellung der drei Buttercremearten.
- 7 Geben Sie jeweils die Vorteile der drei Buttercremearten an.



- 8 Nennen Sie die bevorzugte Verwendung jeder Buttercremeart.
- 9 Nennen Sie geschmacksgebende Stoffe, die in die Buttercreme für Torten und Desserts gegeben werden.
- 10 Wofür werden Käsebuttercreme und Käsecreme verwendet?
- 11 Nennen Sie die Zutaten von Käsebuttercreme und deren ungefähres Mengenverhältnis zueinander.
- 12 Beschreiben Sie die Herstellung von Käsebuttercreme.
- 13 Erklären Sie Käsecreme, indem Sie die Zutaten benennen und beschreiben Sie die Herstellung.
- 14 Nennen Sie die Ursachen folgender Fehler bei Cremetorten und Cremedesserts:
 - Die Creme ist zu kompakt und nicht ausreichend gelockert.
 - Die Creme ist etwas grießig und zu weich.
 - Deutsche Buttercreme ist nicht glatt und enthält kleine Bröckchen.
 - Die Creme schmeckt kaum nach dem Geschmacksstoff, nach dem die Creme benannt ist, z. B. Nusscreme, Eierlikörcreme.
 - Die Käsebuttercreme ist zu fest im Biss.
- 15 Ihre Konditorei möchte die Verbraucherwünsche in Bezug auf die verschiedenen Buttercremearten in Buttercremetorten und Buttercremedesserts ermitteln. Dafür stellen Sie mundgerechte Stücke mit den einzelnen Buttercremearten und Käsebuttercreme sowie Käsecreme als Kostproben her. Das Verkaufspersonal soll die Meinungen der Kunden ermitteln und notieren.

Rechenaufgaben

- 1 Die drei Buttercremearten haben nach dem Aufschlagen folgendes Litergewicht:
 - deutsche Buttercreme: 744 g
 - französische Buttercreme: 576 g
 - italienische Buttercreme: 480 g
 - a) Wie viel kg Creme wurde jeweils hergestellt, wenn die drei Buttercremearten nach dem Aufschlagen jeweils 2,400 l Volumen haben?
 - b) Ermitteln Sie die Zutatenmengen der berechneten Cremes bei folgender Zusammensetzung:
 - deutsche Buttercreme:
1 Teil Butter, 1,5 Teile Vanillecreme
 - französische Buttercreme:
1 Teil Butter, 0,8 Teile Eiermasse
Die Eiermasse besteht je zur Hälfte aus Eiern und Zucker.
 - italienische Buttercreme:
1 Teil Butter, 0,9 Teile Baisermasse
Die Baisermasse besteht zu $\frac{3}{8}$ aus Eiklar und zu $\frac{5}{8}$ aus Zucker.
 - c) Ermitteln Sie den Buttergehalt jeder Creme in %.
- 2 Für eine fünfstöckige Hochzeitstorte werden 5,350 kg Buttercreme benötigt. Es wird deutsche Buttercreme im Verhältnis 1 Teil Butter und 1,75 Teile Vanillecreme hergestellt. Berechnen Sie, wie viel g Butter und wie viel g Vanillecreme für die Buttercreme benötigt werden.
- 3 12 Muttertagsherzen werden mit französischer Buttercreme hergestellt. Für ein Muttertagsherz werden 450 g Butter benötigt. Die französische Buttercreme wird mit 1 Teil Butter und 0,9 Teile Eiermasse hergestellt. Die Eiermasse besteht je zur Hälfte aus Eiern und Zucker. Berechnen Sie, wie viel kg Buttercreme für die 12 Muttertagsherzen benötigt werden und ermitteln Sie den Anteil an Butter, Eier und Zucker in kg.
- 4 Käsebuttercreme wird mit folgendem Rezept hergestellt:

1000 g Vollmilch	1000 g Butter
200 g Vollei	80 g Zitronensaft
80 g Weizenpuder	10 g Salz,
500 g Emmentaler	süßer Paprika,
1000 g Frischkäse	Pfeffer

 - a) Wie viel kg Käsebuttercreme erhält man?
 - b) Wie viel % Käse enthält die Käsebuttercreme?
- 5 Die Rezeptur einer Convenience-Creme ergibt 3,500 kg Fettcreme. Für eine kleine Cremetorte werden 290 g Fettcreme benötigt. Ermitteln Sie, wie viel kleine Cremetorten hergestellt werden können.

33

Pralinen

Situation

Ihr Konditoreibetrieb möchte Pralinen als Spezialität Ihres Betriebs vermarkten. Im Laden wurde deshalb eine moderne Pralinenvitrine eingebaut, in der Sie hochwertige Pralinen verkaufsfördernd ausstellen sollen. Mit Ihren Kolleginnen und Kollegen sollen Sie eine Liste beliebter Pralinen zusammenstellen. Für die Pralinen erstellen Sie Rezepturen mit den Beschreibungen der Herstellung.

- Welche Pralinsorten werden nach den Grundzutaten eingeteilt?
- Welche bekannten Pralinen werden diesen Pralinsorten zugeteilt?
- Woraus besteht Ganache und wie wird sie für Pralinen hergestellt?
- Wie werden Pralinen in der Pralinenvitrine ansprechend ausgestellt?

Berühmtheit erlangte der französische Marschall Choiseu du Plessis-Praslin, der vom Sonnenkönig Ludwig XIV. als Beobachter nach Regensburg geschickt wurde. Dort stellte ihm sein deutscher Koch besondere, kleine Süßigkeiten her. Er überzog die bis dahin bekannten überzuckerten Mandeln und Nüsse mit der gerade in Frankreich in Mode gekommenen Schokolade. Er nannte diese kleine Süßigkeit zu Ehren des Marschalls „Praline“, was er von dessen Namen Plessis-Praslin ableitete.

Gesetzliche Bestimmungen nach der Kakao-verordnung

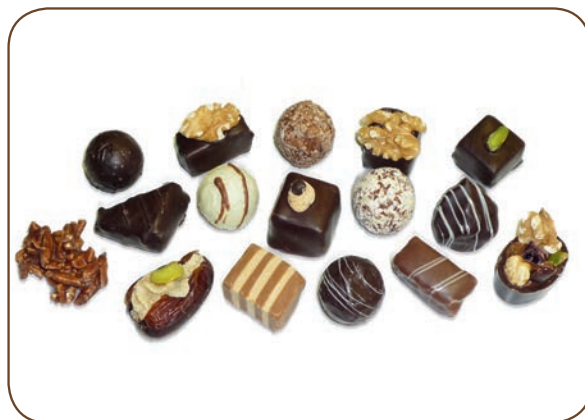


Unter dem Begriff „Pralinen“ versteht man bissen-große Erzeugnisse, bei denen der Schokoladenanteil mindestens 25% beträgt.

Wird bei „bissengroßen Erzeugnissen“ der vorgeschriebene Anteil von 25% Schokolade nicht erreicht, werden sie als „Konfekt“ bezeichnet.

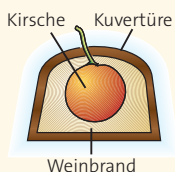
Pralinensorten

Die Einteilung der vielen verschiedenen Pralinen erfolgt nach den vorrangig enthaltenen Grundzutaten, die neben der Schokolade enthalten sind.



Pralinensorten

Pralinensorten	Grundzutaten und weitere geschmackgebende Zutaten
Marzipanpralinen	Grundzutat: Marzipanrohmasse; mögliche geschmackgebende Zutaten: <ul style="list-style-type: none"> • Spirituosen, z. B. Weinbrand, Rum, Kirschwasser, Liköre • Nüsse, Mandeln, Pistazien, Krokant
Nugatpralinen	Grundzutat: Nugatmasse; mögliche Zutaten: Schokolade, Nüsse, Mandeln, Pistazien
Krokantpralinen	Grundzutat: Krokant, der aus karamellisiertem Zucker mit Mandeln oder Nüssen besteht. <ul style="list-style-type: none"> • Krokantpralinen enthalten neben Krokant meistens Marzipan oder Nugatmasse. • Weichkrokantpralinen: Krokant mit Schlagsahne und/oder Butter • Butterkrokantpralinen: Krokant mit Butter • Blätterkrokantpralinen: Krokant und Nugatmasse in dünnen Schichten
Trüffelpralinen	Grundzutat: Trüffelmasse oder Ganache Herstellung: Schokoladenkuvertüre in Schlagsahne auflösen und mit geschmackgebenden Zutaten verfeinern, z. B. Weinbrand, Rum, Kirschwasser, Likör, Mokka, Vanille.
Früchtepralinen (früher Rohkostpralinen)	Grundzutat: Früchte <ul style="list-style-type: none"> • Mandelsplitter • ganze Mandeln und Nüsse • Dickzuckerfrüchte, z. B. Ananas, Aprikosen, Ingwer • Trockenfrüchte, z. B. Feigen, Datteln, Sultaninen
Likörpralinen	Grundzutat: Spirituosen oder Liköre Die Pralinen sind außen mit Schokoladenkuvertüre umgeben. <ul style="list-style-type: none"> • Gefüllt sind die Pralinen mit einer Spirituose oder einem Likör, z. B. Cognac bei den Cognacbohnen. • In Weinbrand-Kirschpralinen befindet sich im Weinbrand eine Kirsche.



Rezeptbeispiele für rationell herzustellende Pralinen

Marzipanpralinen

Rezeptbeispiel: Pistazienmarzipan

1000 g Marzipanrohmasse	Alle Zutaten zu Pistazienmarzipan anwirken.
250 g Pistazien, fein gerieben	
120 g Rum, 60 % vol (oder eine andere Spirituose)	

1370 g Pistazienmarzipan

Herstellungsbeispiel

- Pistazienmarzipan zwischen zwei Stäben 12 mm dick ausrollen.
- Die Oberfläche dünn mit Kuvertüre bestreichen, anziehen lassen und die Kuvertüreseite nach unten drehen.
- Quadrate von 23 mm Seitenlänge schneiden oder Rechtecke von 30 × 20 mm.
- Die Stücke mit Schokoladenkuvertüre überziehen und mit je einer halben Pistazie belegen.



Pistazien-Marzipanpralinen

Nugatpralinen

Rezeptbeispiel: Schichtnugatmasse für Pralinen

1000 g Nussnugatmasse, dunkel	• Nussnugatmasse mit temperierter Schokoladenkuvertüre mischen.
200 g dunkle Schokoladenkuvertüre	• Mandelnugatmasse mit weicher Kakaobutter mischen.
1000 g Mandelnugatmasse, hell	
100 g Kakaobutter	

2300 g Masse für Nugatpralinen

Bekannte Nugatpralinen sind die Schichtnugatpralinen mit dem schönen Farbkontrast der Nugatschichten. Nussnugatmasse ist dunkler und kräftiger im Geschmack als die hellere Mandelnugatmasse mit dem feinen Mandelgeschmack.

Herstellung von Schichtnugatpralinen

- Dunkle Nugatmasse zwischen zwei Schienen 2 mm dick ausrollen, kühl stellen und dabei anziehen lassen.
- Helle Nugatmasse auf die dunkle Nugatmasse ebenfalls 2 mm dick aufstreichen und anziehen lassen.
- Nochmals eine dunkle und eine helle Nugatmasse aufstreichen, bis vier dunkle und drei helle Schichten übereinander liegen.
- Mit dem Pralinenschneidegerät 15 × 30 mm große Stücke schneiden.
Die seitliche Schnittfläche, auf der die einzelnen Nugatschichten zu sehen sind, ergibt die Oberfläche der Pralinen.
- Die Pralinen mit dunkler Schokoladenkuvertüre am Boden und an den Seiten überziehen, sodass die Nugatschichten oben sichtbar sind.



Schichtnugatpralinen

Krokantpralinen

Hartkrokant besteht aus karamellisiertem Zucker, in dem Mandeln bzw. Nüsse eingerührt werden. Wegen der hartknusprigen Beschaffenheit wird er für Pralinen häufig in ausgerollten Schichten auf Marzipan oder Nugat gesetzt.

Rezeptbeispiel: Mandelkrokant (Hartkrokant)

500 g Zucker
50 g Glukosesirup
250 g Mandeln,
gehobelt,
geröstet

800 g Krokant

- Zucker hellbraun karamellisieren und dann Glukosesirup unterrühren.
- Mandeln in den karamellisierten Zucker einrühren.

Den heißen Krokant auf einer geölten Arbeitsplatte 3 oder 4 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher ausstechen.

Beispiele von Krokantpralinen

Krokantpralinen

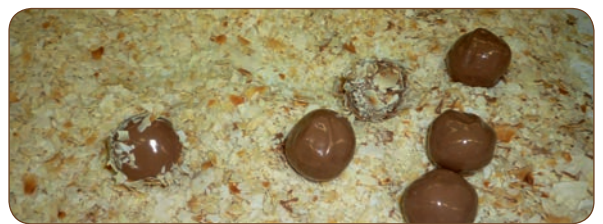
- Ausgerollten Krokant mit einem Ausstecher beliebiger Form ausstechen.
- Den abgekühlten Krokant an der Unterseite und am Rand mit Schokoladenkuvertüre überziehen, sodass an der Oberfläche der Krokant sichtbar ist.

Krokanttaler

- Ausgerollten Krokant mit einem runden Ausstecher ausstechen.
- Den abgekühlten Krokant auf einer Seite mit Schokoladenkuvertüre und auf der anderen Seite mit Milkschokoladenkuvertüre überziehen.
- Mit einer Pralinengabel mit drei Zinken oben die Kuvertüre abziehen.

Krokantmarzipan-Pralinen

- 500 g Krokant zu Krokantstreusel stoßen.
- 1 000 g Marzipanrohmasse mit 200 g Rum und dem Krokantstreusel vermischen.
- Den Marzipan-Krokant zu Strängen rollen, Stücke abschneiden, Kugeln formen und kühl stellen, damit sie absteifen.
- Die Kugeln in Milkschokoladenkuvertüre tauchen und dann in gehobelte, geröstete Mandeln rollen.



Krokantmarzipan-Kugeln in Milchkuvertüre tauchen und in gehobelte Mandeln rollen



Krokantmarzipan-Pralinen

Rezeptbeispiel: Weichkrokant

- | | |
|--|---|
| 400g Marzipanrohmasse
120g Schlagsahne
500g Zucker
50g Glukosesirup
100g Butter
300g gehobelte Mandeln, leicht geröstet | <ul style="list-style-type: none"> • Marzipanrohmasse mit der Schlagsahne weich arbeiten. • Zucker auf kleiner Flamme karamellisieren. • Glukosesirup und Butter in den karamellisierten Zucker einrühren und die Marzipanrohmasse unterrühren. • Zum Schluss die gehobelten Mandeln einrühren. |
|--|---|

1470g Weichkrokant

- Den Weichkrokant auf einem eingeeölten Arbeitstisch zwischen zwei Schienen mit einem eingeeölten Rollholz 10 mm dick ausrollen.
- Nach dem Auskühlen die Weichkaramellplatte mit dunkler Schokoladenkuvertüre bestreichen und mit der Kuvertüreseite nach unten umdrehen.
- Nach dem Festwerden der Schokoladenkuvertüre den Weichkrokant in 25 × 17-mm-Stücke (oder 20 × 20 mm) schneiden.
- Die Stücke bis zur Oberkante der Pralinen (Boden und Ränder) in Schokoladenkuvertüre tauchen, sodass an der Oberfläche der Krokant sichtbar ist.

Begriff – Trüffelpralinen

Trüffel ist eine Pilzart, die unter der Erde wächst und in der Gastronomie eine besondere Spezialität darstellt. Diese Trüffelknolle, mit ihrem raffinierten Geschmack, wird in der Küche als Zugabe für exklusive Suppen, Nudelgerichte und Soßen verwendet.

Anfang des 20. Jahrhunderts kam ein französischer Confitiseur auf die Idee, eine solche Delikatesse aus Schokolade nachzuahmen. So entstand das „Truffes au chocolat“. Es war eine zartschmelzende Creme aus frischer Sahne und Zartbitterschokolade, die zu einer Kugel geformt, in Kuvertüre getaucht und über ein Gitter gerollt wurde, sodass eine Trüffelimitation entstand.

Die Trüffelpralinen mit vielen verschiedenen geschmacklichen Variationen gehören zum Standard des Pralinen-sortiments in der Konditorei.

Trüffelpralinen

Trüffelpralinen werden auch als „**Ganachepralinen**“ bezeichnet, weil die Pralinen mit Ganache gefüllt sind.

Bestimmungen der Leitsätze

Ganache besteht aus einem Teil Schlagsahne und zwei Teilen Kuvertüre mit einer geschmackgebenden Zutat, wie z. B. einer Spirituose bzw. einem Likör oder Mokka bzw. Vanille.

Die geschmackgebende Zutat ist in den Trüffelpralinen deutlich wahrnehmbar, z. B. Weinbrand, Rum, Calvados, Himbeergeist, Kirschwasser, Williams Christbirne, Grappa, Grand Marnier, Amaretto, Cointreau, Champagner u. a. Die Trüffelpralinen werden nach dem Geschmacksstoff benannt, z. B. Cognac-Trüffelpralinen.

Wird Ganache in Schokoladenhohlkörper gefüllt, ergibt sie eine etwas festere Füllung in den Pralinen. Deshalb wird in diesen Trüffelpralinen häufig der Kuvertüreanteil verringert, um eine weiche, cremige Füllmasse zu erhalten. Da nach den Leitsätzen für Ganache dann zu wenig Kuvertüre enthalten ist, kann man sie als „**Trüffelmasse**“ oder „**Ganachecreme**“ bezeichnen.

Damit die Trüffelmasse in den Pralinen bei der Lagerung längere Zeit weich bleibt, kann ca. 10% Butter, gemessen an der Gesamttrüffelmasse, zugegeben werden. Durch die Butter behalten die Pralinen nur längere Zeit die weiche Konsistenz, sie wird nicht wegen des Geschmacks zugegeben.

Herstellen von Ganache oder Trüffelmasse

- Schlagsahne und Glukosesirup kochen.
- Klein gehackte Kuvertüre oder Kuvertürenchips in die kochende Schlagsahne rühren, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat.
- In die auf ca. 40 °C abgekühlte Masse einen Geschmacksstoff einrühren. Evtl. noch würfelförmige Butter unterrühren.
- Die Masse auf ca. 27 °C abkühlen und dann in Schokoladenhohlkörper füllen.



Einfüllen einer Trüffelmasse in Schokoladenhohlkörper

Champagner-Trüffelpralinen

Rezeptbeispiel: Champagner-Trüffelmassen

500 g Schlagsahne
100 g Glukosesirup
900 g Milchkuvertüre
150 g Champagnerkonzentrat,
60 % vol

1650 g Champagner-Trüffelmasse

- Schlagsahne mit Glukosesirup kochen.
- Klein gehackte Kuvertüre in der gekochten Schlagsahne verrühren.
- In die auf ca. 40 °C abgekühlte Masse das Champagnerkonzentrat einrühren.

Beispiel einer handwerklichen Herstellung

- Die Champagner-Trüffelmasse auf ca. 27 °C abkühlen.
- Die Trüffelmasse in Einmaldressierbeutel füllen und in Schokoladenhohlkörpern einfüllen.
- Die gefüllten Pralinenkugeln kühl stellen, bis die Trüffelmasse angezogen hat. Anschließend die offenen Stellen der Schokoladenkugeln mit Kuvertüre verschließen.
- Die Pralinenkugeln in temperierte Kuvertüre tauchen und überziehen.
- Kurz vor dem Anziehen der Kuvertüre die Pralinen auf ein kariertes Ablaufgitter legen und die Kugeln auf dem Gitter rollen, bis die Kuvertüre grobe Spitzen zieht.



Rollen der Pralinenkugeln auf einem Gitter



Trüffelpralinen

Eierlikör-Trüffelpralinen

Rezeptbeispiel: Eierlikör-Trüffelmasse

500 g Schlagsahne
50 g Glukosesirup
950 g weiße Schokolade
200 g Eierlikör

1700 g Eierlikör-Trüffelmasse

- Schlagsahne mit Glukosesirup kochen.
- Klein gehackte, weiße Schokolade in der gekochten Schlagsahne verrühren.
- In die auf ca. 40 °C abgekühlte Masse den Eierlikör einrühren.

Die Trüffelpralinen können rationell hergestellt werden, wenn die Trüffelmasse in runde oder ovale Schokoladenhohlkörper gefüllt wird. Die Schokoladenhohlkörper werden von der Schokoladenindustrie bezogen.



Eierlikör-Trüffelmasse in Schokoladenhohlkörper füllen

Herstellungsbeispiel

- Die Trüffelmasse auf ca. 27 °C abkühlen.
- Die Eierlikör-Trüffelmasse in Einmaldressierbeutel füllen und in ovale oder runde Schokoladenhohlkörper einfüllen.
- Die Pralinen kühl stellen, bis die Trüffelmasse angezogen hat.
- Die Oberfläche der Trüffelmasse mit Kuvertüre abdecken, damit die Sahnetrüffelmasse in den Pralinen nicht austrocknet. Dabei wird Kuvertüre dünn auf die Pralinen gestrichen.



Die Trüffelmasse der Pralinen mit Kuvertüre abdecken



Eierlikör-Trüffelpralinen

Cognac-Trüffelpralinen

Rezeptbeispiel: Cognac-Trüffelmasse

500 g Schlagsahne
50 g Glukosesirup
150 g Butter
900 g dunkle Kuvertüre
150 g Cognac

1650 g Cognac-Trüffelmasse

Es können auch 450 g dunkle Kuvertüre und 450 g Milchkuvertüre gemischt werden.

- Schlagsahne mit Glukosesirup kochen.
- Klein gehackte Kuvertüre in der gekochten Schlag-sahne verrühren.
- Würfelförmig geschnittene Butter in der Masse verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.
- In die auf ca. 40 °C abgekühlte Masse den Cognac einrühren.

Herstellungsbeispiel

- Dunkle Kuvertüre dünn auf Backpapier (Pergamentpapier) streichen.
- Kurz vor dem Festwerden der Kuvertüre mit einem runden Ausstecher von ca. 25 mm Durchmesser kleine Kuvertüreplättchen ausstechen, am schnellsten mit einer Ausstechwalze.



Entstehung der Cognac-Trüffelpralinen, aufdressiert, überzogen, überspritzt

- Die Cognac-Trüffelmasse abkühlen lassen, bis sie spritzfähig ist.
- Mit einem Einmaldressierbeutel mit Sterntülle die Trüffelmasse rosettenförmig auf die Kuvertüreplättchen aufdressieren.
- Die abgekühlten Pralinen mit Kuvertüre überziehen.

Früchtepralinen

Für diese Pralinen werden Früchte wie gestiftelte Mandeln mit Kuvertüre gemischt sowie Trockenfrüchte und Dickzuckerfrüchte mit Kuvertüre überzogen.



Dattel-Marzipanpralinen

Kandierte Ananaspralinen

- Trapezförmige Ananasstückchen als Dickzuckerfrüchte verwenden, die auch von der Industrie bezogen werden können.
Es sind Ananasscheiben, die in acht Teile geschnitten und in Zuckerlösungen zu Dickzuckerananas hergestellt werden.
- Die Ananasstückchen mit der Breitseite zu zwei Drittel in Milchkuvertüre oder weiße Schokolade tauchen, kühl stellen und die Kuvertüre erstarren lassen.
- Anschließend ein Drittel der Ananasstückchen, über die Milchkuvertüre/weiße Schokolade, in dunkle Kuvertüre tauchen.

Kandierte Ananaspralinen sind somit farblich in drei Teile eingeteilt: Beim oberen, schmalen Teil sieht man die gelbe Ananas, im Mittelteil befindet sich die Milchkuvertüre/weiße Schokolade und unten die dunkle Kuvertüre.



Kandierte Ananaspralinen

Mandelsplitterpralinen

Rezeptbeispiel: Mandelsplitterpralinen

1000 g Mandeln,
gestiftelt
1000 g dunkle
Kuvertüre oder
weiße Schoko-
lade

**2000 g Mandelsplitter-
pralinen**

- Die gestiftelten Mandeln bei ca. 200 °C leicht rösten und auskühlen lassen.
- Kuvertüre bzw. weiße Schokolade temperieren.

Handwerkliche Herstellung

- Die gestiftelten Mandeln bei Raumtemperatur von 22 bis 25 °C verarbeiten. Bei zu kühlen Mandeln verlieren beim Mischen mit Kuvertüre die Kakaobutterkristalle ihre gleichmäßige Größe und die Mandelsplitterpralinen werden grau → Seite 555 ff.
- Einen Teil der Mandeln mit der gleichen Menge Kuvertüre in ein nicht zu kaltes Gefäß geben und umrühren, bis die Mandeln völlig mit Kuvertüre umhüllt sind.
Immer nur kleinere Mengen mischen, damit die Kuvertüre nicht während der Arbeit erstarrt.
- Mit einem kleinen Löffel Mandelsplitterhäufchen auf ein Backpapier (Pergamentpapier) legen.



Herstellung von Mandelsplitterpralinen



Mandelsplitterpralinen

Likörpralinen

Likörpralinen enthalten nicht wie früher nur Liköre, sondern werden auch mit hochprozentigen Spirituosen gefüllt. Deshalb werden diese Pralinen nach der enthaltenen Spirituose benannt, z.B. Cognacpralinen, Eierlikörpralinen.

Himbeergeistpralinen

Zur rationellen Herstellung wird eine Spirituosenfüllung mithilfe eines Fülltrichters in Schokoladenhohlkugeln gefüllt.

Rezeptbeispiel: Himbeergeistpralinen

1000 ml Himbeergeist
700 g Fondant

**1700 g Himbeergeist-
füllung**

Statt Himbeergeist kann auch Williams Christbirne, Kirschwasser, Weinbrand, Grand Marnier u. a. verwendet werden. Die verwendete Spirituose gibt der Praline den Namen.

- Fondant mit Himbeergeist verrühren.
- Die Himbeergeistfüllung mit einem Gießtrichter in Schokoladenhohlkugeln bis 1 mm unter dem Rand füllen.
- Die Öffnung der Hohlkugeln mit Kuvertüre schließen.
- Die Pralinen mit Kuvertüre überziehen und mit einer anders farbigen Kuvertüre überspritzen, damit ein schöner Farbkontrast entsteht.



Himbeergeistpralinen