

Schoko & Praline

Chocolates
& Pralines

Chocolat & Praline

Cioccolato & Praline

Chocolate & Praliné

Rezepte

Art.-Nr. 251 595

 [®] RBV
BIRKMANN

DE Bedienungshinweise

Vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit warmem Wasser ohne Spülmittel reinigen. Danach gründlich trocknen und eventuelle Rückstände entfernen. Grundsätzlich sollten die Formen nach der Benutzung mit heißem Wasser ohne Spülmittel gereinigt werden. Die Rückstände des Spülmittels (auch bei der Reinigung in der Spülmaschine) können den Geschmack der Schokolade beeinflussen. Nach dem Trocknen mit einem weichen und fusselfreien Tuch auspolieren.

Zur Verarbeitung von Kuvertüre und Schokolade

Nutzen Sie zum Erwärmen der Kuvertüre ein Wasserbad: Erhitzen Sie dazu so viel Wasser in einem Topf, dass der Boden gut 2 cm bedeckt ist. Hängen Sie eine Edelstahlschüssel über dem Topf so ein, dass das Wasser den Boden der Edelstahlschüssel nicht berührt. Nehmen Sie das Wasserbad von der Herdplatte, bevor das Wasser kocht. Nun die Kuvertüre mit einem großen Messer sehr fein zerkleinern und die Hälfte davon in die Edelstahlschüssel geben. Die Kuvertüre unter Rühren auflösen. Dabei sollte die Kuvertüre eine Temperatur von 40 °C erreichen. Nun die restliche Kuvertüre unterrühren. In einem kalten Wasserbad (das heiße Wasser im Topf durch kaltes Wasser ersetzen) abkühlen lassen, bis die Kuvertüre beginnt, wieder fest zu werden (unter 30 °C). Dann erneut auf maximal 33 °C erwärmen. Bei dieser Temperatur kann die Kuvertüre verarbeitet werden. Die Temperatur während der ganzen Verarbeitungszeit halten. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Kuvertüre gelangt, es lässt diese sofort unbrauchbar werden.

Pralinenschalen (45 Stück)

200 g Kuvertüre wie oben beschrieben schmelzen. Die Förmchen zur Hälfte mit der Kuvertüre füllen und langsam hin- und herschwenken, um eventuell vorhandene kleine Luftbläschen zu entfernen. Nun die Formen bis zum Rand füllen. Unter ein Gitter Backfolie oder Backpapier legen. Nach fünf Minuten die Form umgekehrt auf das Gitter legen und die überflüssige Schokolade abtropfen lassen. Nach weiteren 15 Minuten die überschüssige Kuvertüre mit einer Palette oder einem Messerrücken abstreifen und nun die Formen etwa ein halbe Stunde im Kühlschrank erkalten lassen. Je nach Geschmack und gewünschter Wandstärke der Pralinenschalen den Vorgang wiederholen.

Die Pralinenschalen können nun mit Canache (s. u.) gefüllt werden. Dazu die Schalen nur bis etwa 3 mm unterhalb des Randes mit Canache füllen, um die Pralinenschalen zum Schluss mit Kuvertüre verschließen zu können. Dazu mit einem Löffel eine dünne Schicht Kuvertüre auf die gefüllten Pralinenschalen streichen (überschüssige Schokolade mit einer Palette abstreifen) und erneut erkalten lassen. Schließlich die fertigen Pralinen vorsichtig aus den Formen herausdrücken.

Vorschläge für Pralinenfüllungen (Canaches – jeweils für 45 Pralinen)

Kirsch-Canache

100 g Zartbitter-Kuvertüre, 50 g Sahne,
15 g Süßrahmbutter, 2 EL Kirschwasser

Die Butter mit der Sahne kurz aufkochen, die grob gehackte Kuvertüre dazugeben und durchrühren. So viel Kirschwasser dazugeben, dass es deutlich zu schmecken ist. Während die Masse abkühlt, ab und zu umrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle geben und Pralinschalen mit der Masse befüllen. Mit Kuvertüre verschließen.

Orangentrüffel

100 g Zartbitter-Kuvertüre, 50 g Sahne,
15 g Süßrahmbutter, 2 EL Orangenlikör,
1 EL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

Die Butter mit der Sahne kurz aufkochen, die grob gehackte Kuvertüre dazugeben und durchrühren. So viel Orangenlikör dazugeben, dass er deutlich zu schmecken ist. Mit der geriebenen Orangenschale abschmecken. Während die Masse abkühlt, ab und zu umrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle geben und Pralinschalen mit der Masse befüllen. Mit Kuvertüre verschließen.

Orangen-Nougatpralinen

30 g Süßrahmbutter, 50 g fein gehackte Haselnüsse, 75 g Nougat,
1 EL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

Die Haselnüsse fein hacken und in einer Pfanne rösten. Butter, Nougat und Orangenschale schaumig schlagen und mit den Haselnüssen vermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle geben und Pralinschalen mit der Masse befüllen. Mit Kuvertüre verschließen.

Schokoladen (für 45 Stück)

Erdnuss-Schokolade, 100 g ungesalzene Erdnüsse,
200 g Zartbitterschokolade

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen (s. o.). Erdnüsse sehr fein hacken, anschließend im Backofen rösten und unter die Schokolade rühren. In die Schokoladenform gießen (überschüssige Schokolade mit einer Palette abstreifen) und gut erkalten lassen. Die Schokolade dann vorsichtig aus der Form drücken.

Cranberry-Schokolade

200 g weiße Schokolade, 100 g getrocknete Cranberries

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen (s. o.). Die Cranberries nicht zu fein hacken und unter die Schokolade rühren. In die Schokoladenform gießen (überschüssige Schokolade mit einer Palette abstreifen) und gut erkalten lassen. Die Schokolade dann vorsichtig aus der Form drücken.

Schichtschokolade

100 g weiße Schokolade, 100 g Vollmilchschokolade,
100 g Zartbitterschokolade

Die drei Schokoladen separat im Wasserbad schmelzen (s. o.). Die Schokoladenförmchen zu je 1/3 zuerst mit weißer Schokolade füllen, etwa 20 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen, dann mit Vollmilchschokolade füllen, erkalten lassen und dann mit Zartbitterschokolade füllen. Überschüssige Schokolade mit einer Palette abstreifen und gut erkalten lassen. Die Schokolade dann vorsichtig aus der Form drücken.

Mandelsplitter-Schokolade

200 g Zartbitterschokolade mit mindestens 75 % Kakao-Anteil,
100 g Mandelstifte

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen (s. o.). Die Mandelstifte im Backofen rösten. Die Förmchen bis zur Hälfte mit der Kuvertüre füllen und langsam hin- und herschwenken, so dass die Innenseiten vollständig mit Schokolade bedeckt sind. Die restliche Kuvertüre mit den Mandelsplittern vermischen und in die Förmchen geben (überschüssige Schokolade mit einer Palette abstreifen) und gut erkalten lassen. Die Schokolade dann vorsichtig aus der Form drücken.

EN Instructions for use

Prior to first use carefully wash with warm water but without washing up liquid. Dry thoroughly and remove any remaining residue. After use always wash the moulds with hot water only, without washing up liquid. Detergent residue (even when using a dishwasher) can impair the chocolate taste. After drying polish with a soft fluff-free cloth.

How to work with couverture chocolate and ordinary chocolate

Always use a bain-marie to heat the couverture chocolate: first heat enough water in a saucepan to cover the bottom by at least 2 cm. Hang a stainless steel bowl in the saucepan in such a way that the water does not come into contact with the bottom of the stainless steel bowl. Take the bain-marie away from the heat source before the water starts to boil. Now chop the couverture chocolate as finely as possible using a large knife and put half of it into the stainless steel bowl. Dissolve the couverture chocolate, stirring all the time. The couverture chocolate should reach a temperature of 40 °C. Now stir in the remaining couverture chocolate. Allow to cool in a cold bain-marie (by replacing the water in the saucepan with cold water) until the couverture chocolate starts to set again (below 30 °C). Then heat up again to max. 33 °C. This is temperature at which the couverture chocolate can be worked. Keep this temperature constant throughout the working process. Always make sure that not a drop of water gets into the couverture chocolate, it otherwise becomes useless immediately.

Praline shells (45 items)

Melt 200 g of couverture chocolate as described above. Half-fill the moulds with the couverture chocolate and apply a slow swaying movement back and forth to remove any small air bubbles. Now fill the moulds up to the top edge. Place baking foil or baking paper under a wire rack. After five minutes turn the mould upside down on the wire rack and allow the excess chocolate to drip out. After another 15 minutes scrape off the excess couverture on the rim using a palette knife or the back of an ordinary knife and let the moulds cool in the fridge for about half an hour. Repeat the process as required and according to the desired wall thickness of the praline shells.

You can now fill the praline shells with canache (see below). Only fill the shells with canache up to approximately 3 mm beneath the top edge, so that you can seal the praline shells with couverture chocolate. To do this, take a spoon and coat a thin layer of couverture chocolate on the filled praline shells (scrape off excess chocolate using a palette knife) and allow to cool again.

As a last step, carefully press the prepared pralines out of the moulds.

Suggestions for praline fillings (canaches – for 45 pralines)

Kirsch canaches

100 g dark couverture chocolate, 50 g cream, 15 g butter, 2 tbsp Kirsch

Quickly boil the butter with the cream, add the coarsely chopped couverture chocolate and stir. Add enough Kirsch to give a distinct taste. Allow to cool, stirring every now and again. Put chocolate mixture into a piping bag with medium-sized nozzle and fill praline cases. Seal with couverture chocolate.

Orange truffles

100 g dark couverture chocolate, 50 g cream, 15 g butter,
2 tsp orange liqueur, 1 tbsp grated peel of untreated orange

Quickly boil the butter with the cream, add the coarsely chopped couverture chocolate and stir. Add enough orange liqueur to give a distinct taste. Add grated orange peel to taste. Allow to cool, stirring every now and again. Put chocolate mixture into a piping bag with medium-sized nozzle and fill praline cases. Seal with couverture chocolate.

Orange-nougat pralines

30 g butter, 50 g finely chopped hazelnuts, 75 g nougat,
1 tbsp grated peel of an untreated orange

Finely chop the hazelnuts and roast in a frying pan. Cream the butter, nougat and orange peel and mix with hazelnuts. Put mixture into a piping bag with medium-sized nozzle and fill praline cases. Seal with couverture chocolate.

Chocolates (for 45 units)

Peanut chocolates

100 g unsalted peanuts, 200 g dark chocolate

Melt the chocolate in a bain-marie (as described above). Chop the peanuts very finely, roast them in the oven and then add to the chocolate. Pour into the chocolate mould (scrape off excess chocolate with a palette knife) and allow to cool completely. Then proceed by carefully pressing the chocolates out of the mould.

Cranberry chocolates

200 g white chocolate, 100 g dried cranberries

Melt the chocolate in a bain-marie (as described above). Chop cranberries, but not too finely, and add to chocolate. Pour into chocolate mould (scrape off excess chocolate with a palette knife) and allow to cool completely. Then proceed by carefully pressing the chocolates out of the mould.

Layered chocolates

100 g white chocolate, 100 g milk chocolate, 100 g dark chocolate

Melt the three types of chocolate separately in a bain-marie (as described above). Fill one third of the small chocolate moulds first with white chocolate, allow to chill in the fridge for about 20 minutes, then fill the next third with milk chocolate, allow to cool and finally top up the last third of the mould with dark chocolate. Scrape off excess chocolate with a palette knife and allow to cool completely. Then proceed by carefully pressing the chocolates out of the mould.

Almond-silver chocolates

200 g dark chocolate with at least 75 % cocoa content,
100 g almond slivers

Melt the chocolate in a bain-marie (as described above). Roast the almond slivers in the oven. Half fill the moulds with couverture chocolate and tilt back and forth to fully coat the inner sides. Mix the remaining couverture chocolate with the almond slivers and pour into the mould (scrape off excess chocolate with a palette knife) and allow to cool completely. Then proceed by carefully pressing the chocolates out of the mould.

FR Remarques sur l'utilisation

Avant la première utilisation, nettoyer à fond avec de l'eau chaude sans liquide vaisselle. Ensuite, laisser sécher à fond et enlever les éventuels résidus. En règle générale, il faut toujours rincer les moules avec de l'eau chaude sans liquide vaisselle après chaque utilisation. Les résidus de liquide vaisselle (même lors d'un lavage en lave-vaisselle) peuvent perturber le goût du chocolat. Après le séchage, faire briller avec un chiffon doux non pelucheux.

Pour traiter le nappage et le chocolat

Pour chauffer le nappage, utilisez un bain-marie : pour ce faire, chauffez de l'eau dans une casserole en recouvrant le fond de 2 bons centimètres d'eau. Suspendez un bol en acier inoxydable au-dessus de la casserole de manière à ce que l'eau ne touche pas le fond du bol. Enlevez le bain-marie du feu avant que l'eau ne boue. Maintenant, découpez finement le nappage avec un grand couteau et versez la moitié dans le bol en acier inoxydable. Dissoudre le nappage en délayant. À cet effet, le nappage doit atteindre une température de 40 °C. Verser maintenant le reste du nappage. Laisser refroidir dans un bain-marie froid (remplacer l'eau chaude de la casserole par de l'eau froide) jusqu'à ce que le nappage commence à durcir (moins de 30 °C). Ensuite, chauffer de nouveau, maximum à 33 °C. À cette température, il est possible de traiter le nappage. Maintenir la température durant tout le temps de traitement. Veillez à ce que l'eau n'entre pas dans le nappage, sinon celui-ci devient immédiatement inutilisable.

Coques de bonbons au chocolat (45 pièces)

Faire fondre 200 g de nappage comme décrit ci-dessus. Remplir les moules à moitié de nappage et faire pivoter lentement d'avant en arrière

pour supprimer les éventuelles petites bulles d'air. Maintenant, remplir les moules jusqu'en haut. Mettre une feuille de cuisson ou du papier sulfurisé sous une grille. Au bout de cinq minutes, placer le moule à l'envers sur la grille et laisser s'écouler le chocolat en trop. 15 minutes plus tard, racler les débordements de nappage avec une spatule ou le dos d'un couteau et placer les moules environ une demi-heure dans le réfrigérateur. Selon le goût et l'épaisseur des coques de bonbons au chocolat, répéter l'opération.

Maintenant, les coques de bonbon peuvent être remplies de ganache (Cf. ci-dessous). Pour ce faire, remplir de ganache jusqu'à environ 3 mm en dessous du bord pour pouvoir fermer ensuite les coques de bonbon avec du nappage. Pour ce faire, passer une fine couche de nappage avec une cuillère sur les coques de bonbons au chocolat remplies (racler le chocolat superflu avec une spatule) et de nouveau laisser refroidir.

Enfin, sortir avec précaution les bonbons au chocolat finis de leurs moules.

Proposition pour les remplissages de bonbons au chocolat (ganaches – pour 45 bonbons)

Ganache à la cerise

100 g de couverture noire, 50 g de crème,
15 g beurre doux, 2 cuillères à soupe de kirsch

Faire bouillir un court instant le beurre et la crème, ajouter la couverture grossièrement hachée et remuer. Verser autant de kirsch qu'il en faut pour donner du goût. Pendant que le tout refroidit, le remuer de temps en temps. Verser la pâte dans une poche avec une douille d'ouverture moyenne et remplir les coques à praline. Obstruer avec la couverture.

Truffes à l'orange

100 g de couverture noire, 50 g de crème,
15 g de beurre doux, 2 cuillères à soupe de liqueur d'orange,
1 cuillère à soupe de zest râpé d'orange non traitée

Faire bouillir un court instant le beurre et la crème, verser la couverture grossièrement hachée et remuer. Verser autant de liqueur d'orange qu'il en faut pour donner du goût. Aromatiser avec le zest d'orange. Pendant que le tout refroidit, le remuer de temps en temps. Verser la pâte dans une poche avec une douille d'ouverture moyenne et remplir les coques à praline. Obstruer avec la couverture.

Praline orange nougat

30 g de beurre doux, 50 g de noisettes finement hachées,
75 g de nougat, 1 cuillère à soupe de zest râpé d'orange non traitée

Hacher finement les noisettes et les faire griller dans une poêle. Batta le beurre, le nougat et le zest d'orange pour en faire une mousse et la mélanger aux noisettes. Verser la pâte dans une poche avec une douille à ouverture moyenne et remplir les coques à praline. Obstruer avec la couverture.

Chocolats (pour 45 pièces)

Chocolat aux cacahuètes

100 g de cacahuètes non salées, 200 g de chocolat noir

Faire fondre le chocolat au bain-marie (Cf. ci-dessus). Hacher très finement les cacahuètes, ensuite les griller au four et les mélanger au chocolat. Verser dans le moule à chocolat (racler le chocolat superflu avec une spatule) et bien laisser refroidir. Ensuite, démouler le chocolat avec précaution.

Chocolat à la canneberge

200 g de chocolat blanc, 100 g de canneberges sèches

Faire fondre le chocolat au bain-marie (Cf. ci-dessus). Hacher les canneberges pas trop finement et les mélanger au chocolat. Verser dans le moule à chocolat (racler le chocolat superflu avec une spatule) et bien laisser refroidir. Ensuite, démouler le chocolat avec précaution.

Chocolat en couches

100 g de chocolat blanc, 100 g de chocolat au lait, 100 g de chocolat noir

Faire fondre séparément les trois chocolats au bain-marie (Cf. ci-dessus). Remplir alternativement les petits moules au tiers avec du chocolat blanc, laisser refroidir 20 minutes dans le réfrigérateur, ensuite verser le chocolat au lait, laisser refroidir et ensuite verser le chocolat noir. Racler le chocolat superflu avec une spatule et bien laisser refroidir. Ensuite, enlever avec précaution le chocolat du moule.

Chocolat aux éclats d'amande

200 g de chocolat noir avec au moins 75 % de cacao,
100 g de pointes d'amande

Faire fondre le chocolat au bain-marie (Cf. ci-dessus). Faire griller les amandes au four. Remplir les petits moules jusqu'à moitié de couverture et remuer lentement pour que l'intérieur soit entièrement nappé de chocolat. Mélanger le reste de la couverture avec les pointes d'amandes et verser dans les petits moules (racler le chocolat superflu avec une spatule) et bien laisser refroidir. Ensuite, démouler avec précaution le chocolat.

IT Indicazioni per l'uso

Prima di usare la prima volta le formine lavarle accuratamente con abbondante acqua, senza detersivo per piatti. Asciugarle per bene e rimuovere gli eventuali residui. Dopo essere state utilizzate, le formine vanno sempre lavate con acqua calda, senza detersivo per piatti. I residui di detersivo per piatti (anche in caso di lavaggio in lavastoviglie) possono compromettere il sapore del cioccolato. Dopo averle asciugate ripassare con un panno che non rilascia peli.

Informazioni per lavorare glassa e cioccolato

Scaldare la glassa a bagnomaria: in una pentola mettere a scaldare una quantità di acqua tale da coprire il fondo con 2 cm abbondanti. Inserire una ciotola di acciaio inox nella pentola in modo che l'acqua non tocchi il fondo della ciotola. Togliere dal fornello la pentola per il bagnomaria prima che l'acqua cominci a bollire. A questo punto, con un coltello grande ridurre la glassa a pezzettini piccolissimi e metterne la metà nella ciotola di acciaio inox. Sciogliere la glassa mescolando. La glassa deve raggiungere una temperatura di 40 °C. A questo punto aggiungere il resto della glassa. Con un bagnomaria a freddo (vale a dire, sostituire con acqua fredda l'acqua calda che si trova nella pentola) fare raffreddare la glassa fino a quando comincia a solidificarsi (sotto i 30 °C). Portare quindi nuovamente la temperatura a 33 °C. Questa è la temperatura per lavorare la glassa. Mantenere questa temperatura per tutta la durata della lavorazione. Fare attenzione che non finisca acqua nella glassa, la renderebbe immediatamente inutilizzabile.

Gusci per praline (45 unità)

Fare sciogliere 200 g di glassa secondo quanto descritto sopra. Riempire le formine per metà con la glassa e muoverle lentamente avanti e indietro per fare sparire le eventuali bollicine d'aria che si sono formate. A questo punto riempire le formine fino al bordo. Mettere uno strato di carta da forno sotto una gratella. Dopo cinque minuti capovolgere la formina sulla gratella per fare colare il cioccolato in eccesso. Dopo ulteriori 15 minuti con una spatolina o con la costa di un coltello lisciare la glassa in eccedenza. A questo punto mettere le formine per circa mezz'ora a raffreddare in frigorifero. A seconda del proprio gusto e dello spessore che si desidera ottenere per i gusci, ripetere l'operazione.

A questo punto è possibile riempire i gusci con canaches (vedi in basso). Riempire i gusci con canache fino a 3 mm dal bordo affinché alla fine sia possibile chiudere le praline con la glassa spalmando con un cucchiaino un sottile strato di glassa sui gusci ripieni (con una spatolina togliere il cioccolato in eccesso) e lasciare di nuovo raffreddare. Infine sformare le praline premendo con cautela.

Proposte per i ripieni delle praline (canaches – per 45 praline)

Canache alla ciliegia

100 g di glassa di cioccolato fondente, 50 g di panna,
15 g di burro di panna dolce, 2 cucchiaini di acquavite di ciliege

Portare brevemente ad ebollizione il latte e la panna, aggiungere la glassa tritata grossolanamente e mescolare. Aggiungere l'acquavite di ciliege fino a quando se ne sente chiaramente il sapore. Durante il raffreddamento mescolare di tanto in tanto. Versare la massa in una tasca da pasticciere con un beccuccio medio e riempire i gusci per praline. Chiuderli con la glassa di cioccolato.

Tartufi all'arancia

100 g di glassa di cioccolato fondente, 50 g di panna,
15 g di burro di panna dolce, 2 cucchiaini di liquore all'arancia,
1 cucchiaio di buccia d'arancia grattugiata non trattata

Portare brevemente ad ebollizione il latte e la panna, aggiungere la glassa tritata grossolanamente e mescolare. Aggiungere il liquore all'arancia fino a quando se ne sente chiaramente il sapore. Aggiustare con la buccia d'arancia grattugiata. Durante il raffreddamento mescolare di tanto in tanto. Versare la massa in una tasca da pasticciere con un beccuccio medio e riempire i gusci per praline. Chiuderli con la glassa di cioccolato.

Praline gianduia-arancia

30 g di burro di panna dolce,
50 g di nocciole tritate finemente, 75 g di gianduia,
1 cucchiaino di buccia d'arancia grattugiata non trattata

Tritare finemente le nocciole e farle tostare in un tegame. Lavorare insieme il burro, il gianduia e la buccia d'arancia fino ad ottenere un composto spumoso. Versare la massa in una tasca da pasticciere con un beccuccio medio e riempire i gusci per praline. Chiuderli con la glassa di cioccolato.

Cioccolatini (per 45 unità)

Ciocolato alle arachidi

100 g di arachidi non salate, 200 g di cioccolato fondente

Fare sciogliere il cioccolato a bagnomaria (v. sopra). Tritare molto finemente le arachidi, farle tostare in forno e incorporarle al cioccolato. Versare nella stampo per il cioccolato (con una spatola togliere il cioccolato in eccesso) e fare raffreddare bene il tutto. A questo punto, togliere il cioccolato dallo stampo premendo delicatamente.

Ciocolato al Cranberry

200 g di cioccolato bianco, 100 g di cranberries secchi

Fare sciogliere il cioccolato a bagnomaria (v. sopra). Tritare non troppo finemente i cranberries e incorporarli al cioccolato. Versare nella stampo per il cioccolato (con una spatola togliere il cioccolato in eccesso) e fare raffreddare bene il tutto. A questo punto, togliere il cioccolato dallo stampo premendo delicatamente.

Cioccolato a strati

100 g di cioccolato bianco, 100 g di cioccolato al latte,
100 g di cioccolato fondente

Fare sciogliere i tre tipi di cioccolato separatamente a bagnomaria (v. sopra). Riempire fino ad 1/3 di altezza tutti gli stampini prima con il cioccolato bianco, lasciare raffreddare per circa 20 minuti in frigorifero, aggiungere un altro terzo di cioccolato al latte, fare raffreddare ancora e aggiungere per ultimo il cioccolato fondente. Con una spatola togliere il cioccolato in eccesso e fare raffreddare bene il tutto. A questo punto, togliere il cioccolato dallo stampo premendo delicatamente.

Cioccolato con bastoncini di mandorle

200 g di cioccolato fondente con minimo il 75% di cacao,
100 g di bastoncini di mandorle

Fare sciogliere il cioccolato a bagnomaria (v. sopra). Tostare i bastoncini di mandorle in forno. Riempire di glassa tutti gli stampini fino a metà e agitarli in modo che la parte interna sia tutta ricoperta di cioccolato. Mescolare la glassa rimanente con i bastoncini di mandorle, versare il tutto negli stampini (con una spatola togliere il cioccolato in eccesso) e fare raffreddare per bene. A questo punto, togliere il cioccolato dallo stampo premendo delicatamente.

ES Instrucciones de uso:

Lave el molde en profundidad con agua caliente sin detergente lavavajillas antes del primer uso. A continuación séquelo bien y elimine los restos que hayan podido quedar. Por lo general, los moldes deberían lavarse con agua caliente sin detergente lavavajillas después de cada uso. Los restos de detergente lavavajillas (incluso si lava los moldes en el lavavajillas) pueden afectar al sabor del chocolate. Una vez seco, acabe de pulirlo con un trapo suave que no deje pelusas.

Cómo trabajar la cobertura y el chocolate

Para calentar la cobertura, emplee el baño maría: caliente agua en una olla hasta cubrir el fondo con, como mínimo, unos 2 cm de agua. Coloque un cuenco de acero inoxidable sobre la olla de forma que el agua no toque el fondo del cuenco. Retire el baño maría del fuego antes de que el agua hierva. Ahora desmenuce la cobertura con un cuchillo grande y coloque la mitad en el cuenco de acero inoxidable. Disuelva la cobertura sin dejar de remover. La cobertura debe alcanzar una temperatura de 40 °C. Vaya incorporando el resto de la cobertura sin dejar de remover. Deje que se enfríe en un baño maría frío (sustituya el agua caliente de la olla por agua fría) hasta que la cobertura empiece a solidificarse de nuevo (por debajo de 30 °C). Posteriormente, vuelva a calentarlo hasta un máximo de 33 °C. A esta temperatura podrá trabajar la cobertura. Deberá mantener esta temperatura durante todo el proceso. Asegúrese de que no caiga agua en la cobertura, ya que quedará inmediatamente inutilizable.

Sugerencias de rellenos para bombones (ganache; para 45 unidades)

Ganache de kirsch

100 g de cobertura de chocolate amargo, 50 g de nata,
15 g de mantequilla de nata no acidificada, 2 cucharadas de kirsch

Hierva brevemente la mantequilla con la nata, añada la cobertura cortada en trozos grandes y remuévalo todo. Añada kirsch hasta que se perciba claramente su sabor. Deje enfriar la mezcla removiendo de vez en cuando. Llene una manga pastelera* de boquilla mediana con la mezcla y rellene los moldes para bombones. Tape los moldes con cobertura.

Trufas de naranja

100 g de cobertura de chocolate amargo, 50 g de nata,
15 g de mantequilla de nata no acidificada,
2 cucharadas de licor de naranja,
1 cucharada de ralladura de piel de naranja de cultivo ecológico

Hierva brevemente la mantequilla con la nata, añada la cobertura troceada en fragmentos grandes y remuévalo todo. Añada licor de naranja hasta que se perciba claramente su sabor. Añada ralladura de piel de naranja a su gusto. Deje enfriar la mezcla removiendo de vez en cuando. Llene una manga pastelera de boquilla mediana con la mezcla y rellene los moldes para bombones. Tape los moldes con cobertura.

Bombones de naranja y nougat

30 g de mantequilla de nata no acidificada,
50 g de avellanas muy picadas, 75 g de nougat,
1 cucharada de ralladura de piel de naranja de cultivo ecológico

Pique las avellanas muy finas y tuéstelas en una sartén. Bata la mantequilla, el nougat y la ralladura de naranja hasta que obtenga una masa cremosa y mezcle el resultado con las avellanas. Llene una manga pastelera de boquilla mediana con la mezcla y rellene los moldes para bombones. Tape los moldes con cobertura.

Chocolatinas (receta para 45 unidades)

Chocolatinas de cacahuete

100 g de cacahuetes sin salar, 200 g de cobertura de chocolate amargo

Funda el chocolate al baño maría (véase la indicación anterior). Pique los cacahuetes muy finos, después tuéstelos en el horno y mézclelos con el chocolate fundido. Vierta la masa en el molde (retire el chocolate sobrante con una espátula) y deje enfriar las chocolatinas por completo. Finalmente, desmolde las chocolatinas con cuidado.

Chocolatinas de arándanos rojos

200 g de chocolate blanco, 100 g de arándanos rojos desecados

Funda el chocolate al baño maría (véase la indicación anterior). Trocee los arándanos rojos en fragmentos grandes y mézclelos con el chocolate fundido. Vierta la masa en el molde (retire el chocolate sobrante con una espátula) y deje enfriar las chocolatinas por completo. Finalmente, desmolde las chocolatinas con cuidado.

Chocolatinas a capas

100 g de chocolate blanco, 100 g de chocolate con leche,
100 g de cobertura de chocolate amargo

Funda los tres chocolates por separado al baño maría (véase la indicación anterior). Primero llene un tercio del molde para chocolatinas con chocolate blanco y déjelo enfriar en la nevera unos 20 minutos aproximadamente. A continuación llene otro tercio con chocolate con leche y déjelo enfriar y, por último, acabe de llenar el molde con chocolate amargo. Retire el chocolate sobrante con una espátula y deje enfriar las chocolatinas por completo. Finalmente, desmolde las chocolatinas con cuidado.

Chocolatinas con palitos de almendra

200 g de chocolate amargo con un contenido de cacao de mínimo el 75 %, 100 g de palitos de almendra

Funda el chocolate al baño maría (véase la indicación anterior). Tueste los palitos de almendra en el horno. Llene la mitad de los moldes con el chocolate fundido y mueva el molde suavemente para que el chocolate cubra completamente los costados. Mezcle el resto de cobertura con los palitos de almendra, vierta la mezcla en el molde (retire el chocolate sobrante con una espátula) y deje enfriar las chocolatinas por completo. Finalmente, desmolde las chocolatinas con cuidado.

Ebenfalls erhältlich:
Also available:
Aussi disponible:
Anche disponibile:
También disponible:

Art.-Nr. 253 025



Keks-Konfekt Winter

Cookie-Confection Winter

Biscuits confits hiver

Biscottini dal "cuore" morbido inverno

Galletas con el "corazón" blando