

Schoko & Praline

Chocolates
& Pralines

Chocolat & Praline

Cioccolato & Praline

Chocolate & Praliné



Art.-Nr. 251 908

Rezepte

 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 fusselreifen 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

150 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 eine 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)

Champagnertrüffel

50 g weiße Kuvertüre, 25 g Süßrahmbutter, 15 g Puderzucker, 10 ml Champagner (oder trockener Sekt), 1/2 TL Zitronensaft

Die Kuvertüre schmelzen. Butter und Zucker schaumig schlagen; die geschmolzene Kuvertüre, den Champagner und den Zitronensaft zugeben, bis eine spritzfähige Masse entsteht. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle geben und Pralinenschalen mit der Masse befüllen. Mit Kuvertüre verschließen.

Chilitrüffel

1 kleine frische Chilischote, 50 g Zartbitterschokolade mit mindestens 80 % Kakaoanteil (fein gehackt), 25 g Crème fraîche, 1 EL Cognac, 20 g Süßrahmbutter

Die Chilischote waschen, längs aufschneiden, entkernen und sehr fein hacken. Crème fraîche in einem Topf erhitzen und die fein gehackte Schokolade darin auflösen. Chili, Cognac und Butter unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle geben und Pralinenschalen mit der Masse befüllen. Mit Kuvertüre verschließen.

Orangentrüffel

25 g Süßrahmbutter, 15 g Puderzucker, 50 g Zartbitterschokolade, 1 EL Orangenlikör, 1 EL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

Die Butter geschmeidig schlagen und mit dem Puderzucker vermischen. Die Schokolade schmelzen und mit dem Orangenlikör und der Orangenschale vermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle geben und Pralinenschalen mit der Masse befüllen. Mit Kuvertüre verschließen.

Nougatpralinen

20 g Süßrahmbutter, 30 g fein gehackte Haselnüsse, 50 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 Pralinenschalen mit der Masse befüllen. Mit Kuvertüre verschließen.

Schokoladen Orangen-Mandel-Schokolade

25 g Mandeln, 25 g kandierte Orangenscheiben,
120 g Zartbitterschokolade

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen (s. o.). Die Mandeln und Orangenscheiben sehr fein hacken, Mandeln anschließend im Backofen rösten. Dann beides 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.

Marmorschokolade

85 g weiße Schokolade, 85 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade

Die beiden Schokoladen separat im Wasserbad schmelzen (s. o.). Die Schokoladenförmchen jeweils zur Hälfte nacheinander mit weißer und dann mit dunkler Schokolade füllen (überschüssige Schokolade mit einer Palette abstreifen). Nach 5 Minuten mit einem Löffelgriff durch die Schokolade ziehen, um die Streifen zu erzeugen. Anschließend gut erkalten lassen. Die Schokolade dann vorsichtig aus der Form drücken.

Schichtschokolade

55 g weiße Schokolade, 55 g Vollmilchschokolade,
55 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.

Chilischokolade

150 g Zartbitterschokolade mit mindestens 75 % Kakao-Anteil,
1 EL grob gehackte getrocknete Chili-Schoten

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen (s.o.). Die Chili-Schoten grob 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.



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

Melt 150 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)

Champagne truffles

50 g white couverture chocolate, 25 g sweet cream butter (unsalted), 15 g icing sugar, 10 ml champagne (or dry sparkling wine), 1/2 tsp lemon juice

Melt the couverture chocolate. Cream the butter and sugar until light and fluffy; add the melted couverture chocolate, champagne and lemon juice until you have a texture ready for piping. Fill the mixture into a piping bag with a medium-sized plain nozzle and pipe out into praline shells. Seal with couverture chocolate.

Chilli truffles

1 small fresh chilli pod, 50 g dark chocolate with a cocoa content of at least 80 %, finely chopped, 25 g crème fraîche, 1 tbsp cognac, 20 g sweet cream butter (unsalted)

Wash the chilli pod, cut open lengthwise, remove pips and chop as finely as possible. Heat the crème fraîche in a saucepan, dissolve the finely chopped chocolate in it. Stir in chilli, cognac and butter. Fill the mixture into a piping bag with a medium-sized plain nozzle and pipe out into the praline shells. Seal with couverture chocolate.

Orange truffles

25 g sweet cream butter (unsalted), 15 g icing sugar,
50 g dark chocolate, 1 tbsp orange liqueur,
1 tbsp grated peel of untreated or organic orange

Cream the butter and mix with the icing sugar. Melt the chocolate and mix with the orange liqueur and orange peel. Fill the mixture into a piping bag with a medium-sized plain nozzle and pipe out into the praline shells. Seal with couverture chocolate.

Nougat pralines

20 g sweet cream butter (unsalted), 30 g finely chopped hazelnuts,
50 g nougat, 1 tbsp grated peel of untreated or organic orange

Finely chop the hazelnuts and roast in a frying pan. Cream the butter, nougat and orange peel and mix with the hazelnuts. Fill the mixture into a piping bag with a medium-sized plain nozzle and pipe out into the praline shells. Seal with couverture chocolate.

Chocolates

Orange and almond chocolates

25 g almonds, 25 g candied orange slices, 120 g dark chocolate

Melt the chocolate in a bain-marie (as described above). Chop the almonds and orange slices as fine as possible, roast the chopped almonds in the oven. Then fold both, almonds and orange slices, into the 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.

Marbled chocolates

85 g white chocolate, 85 g milk or dark chocolate

Melt the two types of chocolate separately in a bain-marie (as described above). Half-fill the small chocolate moulds with white chocolate first and then top up with milk or dark chocolate (scrape off excess chocolate with a palette knife). After 5 minutes drag a spoon handle through the chocolate to create the marble stripes. Then allow to cool completely. Proceed by carefully pressing the chocolates out of the mould.

Layered chocolates

55 g white chocolate, 55 g milk chocolate, 55 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.

Chilli chocolates

150 g dark chocolate with a cocoa content of at least 75 %,
1 tbsp coarsely chopped dried chilli pods

Melt the chocolate in a bain-marie (as described above). Coarsely chop the chilli pods and stir into the chocolate. Pour mixture into the chocolate moulds (scrape off excess chocolate using 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

Faire fondre 150 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)

Truffes au Champagne

50 g de nappage blanc, 25 g de beurre de crème douce,
15 g de sucre glace, 10 ml de Champagne (ou mousseux sec),
1/2 cuillère à café de jus de citron

Faire fondre le nappage. Battre en mousse le beurre et le sucre ; ajouter le nappage fondu, le Champagne et le jus de citron jusqu'à obtenir une masse souple. Verser la masse dans la poche à douille avec trou moyen et remplir les coques à bonbons au chocolat avec la masse. Fermer avec le nappage.

Truffes au piment

1 petit piment frais,
50 g de chocolat noir avec au moins 80 % de cacao, haché fin,
25 g de crème fraîche, 1 cuillère à soupe de cognac,
20 g de beurre de crème douce

Laver le piment, l'ouvrir dans la longueur, enlever les pépins et hacher très fin. Chauffer la crème fraîche dans une casserole et y dissoudre le chocolat finement haché. Ajouter le piment, le cognac et le beurre. Verser la masse dans une poche à douille avec trou moyen et remplir les coques de bonbons au chocolat. Fermer avec le nappage.

Truffes à l'orange

25 g de beurre de crème douce, 15 g de sucre glace,
50 g de chocolat noir, 1 cuillère à soupe de liqueur d'orange,
1 cuillère à soupe d'écorce d'orange non traitée

Batte le beurre pour le rendre souple et y mélanger le sucre glace. Faire fondre le chocolat et le mélanger avec la liqueur d'orange et l'écorce d'orange. Verser la masse dans une poche à douille avec trou moyen et remplir les coques à bonbons au chocolat avec la masse. Fermer avec le nappage.

Bonbons pralinés au chocolat

20 g de beurre de crème douce, 30 g de noisettes finement hachées,
50 g de praliné, 1 cuillère à soupe d'écorce d'orange non traitée

Hacher finement les noisettes et les faire griller dans une poêle. Battre en mousse le beurre, le praliné et l'écorce d'orange et mélanger avec les noisettes. Verser la masse dans une poche à douille avec trou moyen et remplir les coques de bonbons au chocolat. Fermer avec le nappage.

Chocolats

Chocolat orange-amande

25 g d'amandes, 25 g de tranches d'orange confites,
120 g de chocolat noir

Faire fondre le chocolat au bain-marie (Cf. ci-dessus). Hacher très finement les amandes et les tranches d'orange, ensuite faire griller les amandes dans le four. Ensuite, mélanger les deux dans le chocolat. Verser dans le moule à chocolat (racler le chocolat superflu avec une spatule) et bien laisser refroidir. Ensuite, enlever avec précaution le chocolat du moule.

Chocolat marbré

85 g de chocolat blanc, 85 g de chocolat au lait ou noir

Faire fondre séparément les deux chocolats au bain-marie (Cf. ci-dessus). Remplir alternativement les petits moules à chocolat jusqu'à la moitié de chocolat blanc puis de chocolat foncé (racler le chocolat superflu avec une spatule). Au bout de 5 minutes, remuer le chocolat avec le manche d'une cuillère pour créer des rayures. Ensuite, bien laisser refroidir. Enfin, enlever avec précaution le chocolat du moule.

Chocolat en couches

55 g de chocolat blanc, 55 g de chocolat au lait, 55 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 au piment

150 g de chocolat noir avec au moins 75 % de cacao,
1 cuillère à soupe de piment sec grossièrement haché

Faire fondre le chocolat au bain-marie (Cf. ci-dessus). Hacher le piment grossièrement et le mélanger au chocolat. Verser dans les moules à chocolat (racler le chocolat superflu avec une spatule) et bien laisser refroidir. Ensuite, enlever avec précaution le chocolat du moule.

IT Indicazioni per l'uso

Prima di usare la prima volta le formine lavarle accuratamente con abbondante acqua, senza detersivo per piatti.

Asciugarle per bere 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

Fare sciogliere 150 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)

Tartufi allo champagne

50 g di glassa bianca, 25 g di burro di panna dolce,
15 g di zucchero a velo, 10 ml di champagne (o di spumante secco),
1/2 cucchiaino da tè di succo di limone

Fare sciogliere la glassa. Lavorare insieme il burro e lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa; aggiungere la glassa sciolta, lo champagne e il succo di limone e lavorare il tutto fino a quando si ottiene un composto che può essere distribuito con una tasca da pasticciere. Mettere

questo composto in una tasca da pasticciere con una bocchetta di media grandezza e riempire i gusci. Chiudere con la glassa.

Tartufi al chili

1 piccolo peperoncino chili fresco,
50 g di cioccolato fondente (minimo 80 % di cacao) tritato finemente,
25 g di panna acida, 1 cucchiaio di cognac,
20 g di burro di panna dolce

Lavare il peperoncino chili, tagliarlo per il lungo, eliminare i semi e tritarlo molto finemente. Riscaldare la panna acida in un pentolino e una volta calda farvi sciogliere il cioccolato tritato finemente. Unirvi chili, cognac e burro. Mettere questo composto in una tasca da pasticciere con una bocchetta di media grandezza e riempire i gusci. Chiudere con la glassa.

Tartufi all'arancia

25 g di burro di panna dolce, 15 g di zucchero a velo,
50 g di cioccolato fondente, 1 cucchiaio di liquore all'arancia,
1 cucchiaio di buccia d'arancia grattugiata non trattata

Lavorare il burro fino ad ammorbidirlo e mescolarlo con lo zucchero a velo. Fare sciogliere il cioccolato e mescolarlo con il liquore all'arancia e la buccia d'arancia. Mettere questo composto in una tasca da pasticciere con una bocchetta di media grandezza e riempire i gusci. Chiudere con la glassa.

Praline al gianduia

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

Tritare finemente le nocciole e farle tostare in una padella. Lavorare insieme il burro, il gianduia e la buccia d'arancia fino ad ottenere una crema spumosa che va poi mescolata con le nocciole. Mettere questo composto in una tasca da pasticciere con una bocchetta di media grandezza e riempire i gusci. Chiudere con la glassa.

Ciocolatini

Ciocolatini all'arancia e mandorle

25 g di mandorle, 25 g di fette d'arancia candite, 120 g di cioccolato fondente

Fare sciogliere il cioccolato a bagnomaria (vedi sopra). Tritare molto finemente le mandorle e le fette d'arancia, mettere poi le mandorle a tostare nel forno. Unire quindi tutto al cioccolato. Versare nella formina per il cioccolatino (con una spatolina togliere il cioccolato in eccesso) e lasciare raffreddare per bene. Sformare i cioccolatini premendo con cautela.

Cioccolatini marmorizzati

85 g di cioccolato bianco, 85 g di cioccolato al latte o fondente

Fare sciogliere separatamente a bagnomaria i due tipi di cioccolato (vedi sopra). Riempire le formine per i cioccolatini prima per metà con il cioccolato bianco, poi per metà con quello scuro (con una spatolina togliere il cioccolato in eccesso). Dopo 5 minuti passare sul cioccolatino con il manico di un cucchiaio per creare dei solchi. Fare quindi raffreddare per bene. Sformare i cioccolatini premendo con cautela.

Cioccolatini a strati

55 g di cioccolato bianco, 55 g di cioccolato al latte,
55 g di cioccolato fondente

Fare sciogliere separatamente a bagnomaria i tre tipi di cioccolato (vedi sopra). Riempire le formine per i cioccolatini per $\frac{1}{3}$ con il cioccolato bianco e metterle per circa 20 minuti in frigorifero a raffreddare. Procedere con il cioccolato al latte, fare raffreddare e concludere con il cioccolato fondente. Con una spatolina togliere il cioccolato in eccesso e fare raffreddare per bene. Sformare i cioccolatini premendo con cautela.

Cioccolatini al chili

150 g di cioccolato fondente (minimo 75 % di cacao),
1 cucchiaio di peperoncini chili tritati grossolanamente

Fare sciogliere il cioccolato a bagnomaria (vedi sopra). Tritare grossolanamente i peperoncini chili e unirli al cioccolato. Versare nelle formine per i cioccolatini (con una spatolina togliere il cioccolato in eccesso) e lasciare raffreddare per bene. Sformare i cioccolatini premendo con cautela.

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 calentarla 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.

Sugerencias de rellenos para bombones (ganache)

Trufas de champán

50 g de cobertura blanca, 25 g de mantequilla de nata no acidificada,
15 g de azúcar glas, 10 ml de champán, 1/2 cucharadita de zumo de limón

Funda la cobertura al baño maría. Bata la mantequilla y el azúcar hasta que obtenga una masa cremosa; añada la cobertura fundida, el champán y el zumo de limón hasta que obtenga una mezcla que pueda manejar con la manga pastelera. Llene una manga pastelera de boquilla mediana con la mezcla y rellene los moldes para bombones. Tape los moldes con una capa de cobertura.

Trufas de chocolate con chile

1 guindilla fresca pequeña, 50 g de chocolate amargo con un contenido de cacao de mínimo el 80 % (desmenuzado muy pequeño), 25 g de nata líquida, 1 cucharada de coñac, 20 g de mantequilla de nata no acidificada

Lave la guindilla, córtela a lo largo, retire las pepitas y píquela en trozos muy pequeños. Caliente la nata líquida en un cazo y disuelva en ella el chocolate desmenuzado en trocitos muy pequeños. Añada la guindilla picada, el coñac y la mantequilla, y remueva. Llene una manga pastelera de boquilla mediana con la mezcla y rellene los moldes para bombones. Tape los moldes con una capa de cobertura.

Trufas de naranja

25 g de mantequilla de nata no acidificada, 15 g de chocolate amargo, 1 cucharada de licor de naranja, 1 cucharada de ralladura de piel de naranja de cultivo ecológico

Bata la mantequilla hasta obtener una masa suave y mézclela con el azúcar glas. Funda el chocolate y mézclelo con el licor y la ralladura de naranja. Llene una manga pastelera de boquilla mediana con la mezcla y rellene los moldes para bombones. Tape los moldes con una capa de cobertura.

Bombones de nougat

20 g de mantequilla de nata no acidificada,
30 g de avellanas picadas muy finas, 50 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 de naranja y almendra

25 g de almendras, 25 g de rodajas de naranja caramelizada,
120 g de chocolate amargo

Funda el chocolate al baño maría (véase la indicación anterior). Pique las almendras y corte las rodajas de naranja en trozos muy pequeños; después tueste las almendras en el horno. A continuación mezcle ambos ingredientes con el chocolate. Vierta la masa en el molde (retire el chocolate sobrante con una espátula) y deje enfriar las chocolatinas por completo. Por último, desmolde las chocolatinas con cuidado.

Chocolatinas marmoladas

85 g de chocolate blanco,
85 g de chocolate con leche o chocolate amargo

Funda los dos chocolates por separado al baño maría (véase la indicación anterior). Llene los moldes hasta la mitad primero con el chocolate blanco y luego con el chocolate oscuro (retire el chocolate sobrante con una espátula). Pasados 5 minutos, dibuje líneas en el chocolate utilizando el mango de una cuchara. Para terminar, deje enfriar las chocolatinas por completo. Desmolde las chocolatinas con cuidado.

Chocolatinas a capas

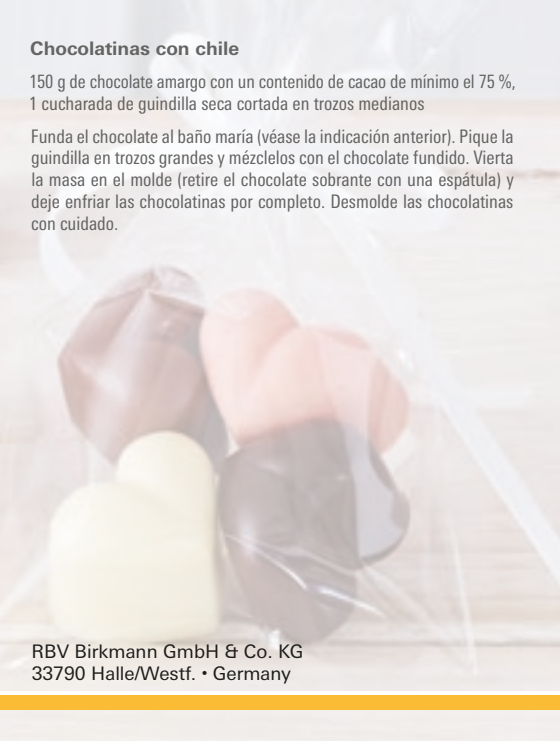
55 g de chocolate blanco, 55 g de chocolate con leche,
55 g chocolate amargo

Funda los tres chocolates por separado al baño maría (véase la indicación anterior). Llene un tercio del molde para chocolatinas con chocolate blanco primero 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. Desmolde las chocolatinas con cuidado.

Chocolatinas con chile

150 g de chocolate amargo con un contenido de cacao de mínimo el 75 %,
1 cucharada de guindilla seca cortada en trozos medianos

Funda el chocolate al baño maría (véase la indicación anterior). Pique la guindilla en trozos 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. Desmolde las chocolatinas con cuidado.



RBV Birkmann GmbH & Co. KG
33790 Halle/Westf. • Germany

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

Art.-Nr. 251 755



Schoko & Decor

Chocolate & Decor

Chocolat & Decor

Cioccolato & Decor

Chocolate & Decor

