

EDLE
Nele
Marike
Eble
PRALINEN
HANDGEMACHT
1001 Aromen von Schokolade & Co.



EDLE
PRALINEN
HANDGEMACHT
1001 Aromen von Schokolade & Co.

Nele
Marike
Eble

südwest



INHALT

VORNEWEG _____	6	DIE AROMENGRUPPEN DER	
Vorworte _____	6	SCHOKOLADE - HERBAL _____	46
Vorwort der Autorin _____	8	Lapsang-Souchong-Praline _____	48
		Cassis-Praline mit Tasmanischem Pfeffer _____	50
DIE AROMENWELT DER PRALINEN -		Schwarzer Knoblauch _____	54
VIelfÄLTIG UND SPANNEND _____	10	Estragon-Praline _____	56
Mit der Kuvertüre fängt alles an _____	10	Matcha-Praline mit Mandarine _____	58
Alle Sinne aufgepasst – wie man Schokolade			
richtig verkostet _____	12	DIE AROMENGRUPPEN DER	
Lauter Kuvertüren _____	13	SCHOKOLADE - FRUCHTIG _____	60
		Himbeer-Praline mit Rosmarin-Infusion _____	62
DIE FÜNF KAKAO-HERKUNFTSGEBIETE		Limetten-Karamell _____	64
UND IHRE AROMENWELTEN _____	18	Baiser auf Bergamotten-Ganache _____	68
Rote Paprika mit Himbeere _____	20	Yuzu-Miso-Praline _____	70
Pekannuss-Duja _____	22	Apfel-Sellerie-Praline _____	72
Earl-Grey-Praline _____	24		
Pinienkernpraline mit Knusperboden _____	28	DIE AROMENGRUPPEN DER	
Purity mit Balsam-Reduktion _____	30	SCHOKOLADE - ERDIG _____	74
		Oliveöl-Praline _____	76
VON SÜSS BIS UMAMI - FÜNF GRUND-		Kaffee-Karamell-Praline _____	78
GESCHMACKSARTEN UND FÜNF REZEPTE _____	32	Würzige Milchcreme-Praline _____	80
Vanille-Trüffel _____	34	Rauchiges Mandelnougat _____	84
Salzkaramell pur _____	36	Kardamom-Praline _____	86
Zitronenpraliné mit Marshmallow _____	38		
Palet d'Or _____	42		
Schokoladiges Sojasaucen-Karamell _____	44		

DIE AROMENGRUPPEN DER SCHOKOLADE - MELASSE/DUNKLE SÜSSE	88	Whisky-Praline	136
Fruchtige Wermut-Praline	90	Bierkaramell pur	138
Rumrosinen-Praline	92	Rote-Bete-Himbeere-Thymian-Praline	140
Balsam-Praline	94	Gebrannte-Mandel-Nougat	142
Nordische Lakritz-Praline mit Sanddorn	98	Zimt-Praline	144
Melasse-Kirsch-Praline nach Andy Vorbusch	100	Gewürz-Karamell	146
		Grand-Marnier-Marzipan	148
DIE AROMENGRUPPEN DER SCHOKOLADE - SCHOKOLADIG/DUNKEL	102	ANHANG	
Smoky Banana	104	Das Pralinenhandwerk	150
Tonka-Praline	106	Wichtiges Werkzeug	150
Praline nach Sacher-Art	108	Wichtige Handgriffe	151
Macis-braune-Butter-Praline	112	Handgegossene Pralinen	154
Wattleseed-Praline	114	Schnittpralinen und Trüffel	158
		Das Überziehen von Schnittpralinen und Trüffeln	160
SAISONALE PRALINEN - EIN GESCHENK FÜR ALLE	116	Pralinenfüllungen	162
Maracuja-Vanille-Herzen	118	Lagerung und Verpackung	166
Erdbeer-Joghurt-Herzen	120	Resteverwertung	167
Intense-Herzen	122	NÜTZLICHE BEZUGSQUELLEN	168
Helle Eierlikör-Praline	124	GLOSSAR	168
Haselnussnougat-Eier	126	REZEPTRREGISTER	170
Dunkle Rosen-Eier	128	ÜBER DIE AUTORIN/DANK	175
Champagner-Trüffel	130	IMPRESSUM	176
Honey-Lemon-Praline	134		



VORNEWEG

— **VORWORT VON ANDY VORBUSCH** (Spitzen-Pâtissier Memories, Bad Ragaz)

Das erste Mal hörte ich von Nele durch einen Kollegen, der mir erzählte, dass es da eine »Hausfrau« gebe, die besser mit Schokolade umgehe als mancher Profi. Als ich Nele und ihre Arbeit persönlich kennenlernte und ihre Kreationen das erste Mal probierte, war ich so begeistert, dass ich sie sofort fragte, ob sie nach Zürich kommen könne, um mein Team und mich zu schulen. Seitdem sind wir enge Kollegen und Freunde.

Ihr Verständnis von Geschmack und Aromenkombinationen haben mich nachhaltig beeindruckt. Ihre Kreationen sind nie plakativ, sondern immer sehr ausgewogen. Es geht Nele nie um Effekthascherei oder nur ein neues Design, sondern immer um das intensive Erlebnis beim Genießen einer Praline. Ihre Rezeptsammlung ist ein echter Schatz – verständlich und sehr spannend!

— **VORWORT VON JOHANNES KING** (2-Sterne-Koch Söl'ring Hof Sylt)

Mit viel Feinsinn schafft Nele sehr besondere Kreationen und verleiht ihren Pralinen eine unglaubliche Eleganz und Geschmackstiefe. Eine ihrer größten Stärken ist ihre Sensorik. Sie verkostet Schokolade wie ein Sommelier und stellt sich dabei nie in den Vordergrund. Ihre Rezepte sind wunderbar verständlich und bieten kenntnisreich und spannend erklärt die schönsten Geschmacksexplosionen zum Selbermachen. Egal wie jodig, salzig, herb oder feinfruchtig – sie tüfelt, ummantelt, taucht und kreiert mit großer Freude. Das spürt man in diesem Buch auf jeder Seite.

— **VORWORT VON KARIN STEINHOFF** (Schokoladen-Sommelière, Konditorin und Bäckermeisterin, Bäckerei Steinhoff)

Ich durfte Nele während unserer Ausbildung zur Schokoladen-Sommelière kennenlernen. Nele als Person sowie ihre Produkte sind seitdem eine große Inspiration für mich. Sie ist kreativ und perfektionistisch im besten Sinne – Rezeptentwicklung und Arbeitsweise sind wohlgedacht, das Endprodukt ist ein Genuss. Sie werden an diesem Buch viel Freude haben – und schon beim Lesen wird Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen!

— VORWORT VON NIKOLAUS KULT (Cacao Barry)

Liebe Nele,

zum Erscheinen Deines Buches »Edle Pralinen handgemacht« gratulieren wir von Barry Callebaut Dir sehr herzlich. Wir freuen uns sehr, dass mit diesem schönen Buch unser Lieblingsrohstoff – die Kakao-bohne – und vor allem was und wie man daraus Köstliches machen kann so anschaulich und spannend präsentiert wird. Und wenn dies dann noch so kompetent und charmant von einer ausgebildeten Schokoladen-Sommelière getan wird, umso besser.

Da Du immer auf der Suche nach der besten Qualität und dem besten, passenden Geschmack für Deine innovativen Kreationen bist, sind wir stolz Dich als Partnerin unseres Hauses und Verwenderin unserer traditionsreichen, seit 1842 bestehenden französischen Schokolade von Cacao Barry überzeugt zu haben. Des Weiteren nutzt Du zusätzlich unser einzigartiges OrNoir-Konzept, um nach Deinen ganz individuellen fantasiereichen Vorstellungen Deine eigene Schokolade zu machen. Diese finden ihre Vollendung in Deinen ganz besonderen Kreationen und kulminieren in perfekter handwerklicher Optik und herausragendem Geschmack.

Dass Deine Kreationen mittlerweile auch in der Sterne-Gastronomie hochgeschätzt werden und Gäste durch Geschmacksexplosionen zur Begeisterung treiben scheint nur eine logische Folge und dieses wunderbare Buch vermittelt sehr lesenswert Deine umfangreichen Fachkenntnisse. Noch mehr interessierte Schokoladenliebhaber werden sich inspiriert fühlen und sich an den detailliert ausgearbeiteten, verständlichen Rezepten versuchen, um selbst gemachte Köstlichkeiten für sich oder Freunde herzustellen. Schokolade ist eine Passion, die das Leben vieler Menschen noch ein wenig genussvoller macht. Wir wünschen Dir weiterhin viel Erfolg und Leidenschaft für Deinen Beruf.

— MEIN VORWORT ZUM BUCH

Jedem Anfang wohnt ein süßer Zauber inne oder: Wie alles begann ...

Meine Liebe zur Schokolade begann 2011 – einfach so, am Schreibtisch irgendwo zwischen Datenbanken und Computersystemen. Bis dahin war ich Technikerin für Informatik – komplexe IT-Konzepte und Mandantenschulungen mein Metier – und dann kam sie einfach über mich, die Liebe zur Schokolade und zu den Pralinen, deren Herstellung ich als Ausgleich zu meinem technischen Beruf zunächst nur als Hobby betrachtete.

Heute, 8 Jahre später, bin ich auf gewisse Weise immer noch Technikerin, aber nicht mehr am Schreibtisch, sondern in der Küche – meine Welt dreht sich nicht mehr um sachliches Zählermanagement, sondern um handgegossene Schokoladenspezialitäten und feine Pralinenhüllen, um cremige Aufstriche und zartschmelzende Geschmacksexplosionen, die ich in meiner eigenen Manufaktur Chokumi mit Leidenschaft kreiere und vertreibe.

Pralinen sind nicht nur ein komplexes, sondern auch ein sehr feinsinniges Produkt. Die Kombination verschiedener Aromen mit der Schokolade führt im besten Fall zu einem geschmacklichen Feuerwerk, zu einem sehr runden, vollkommenen Erlebnis auf der Zunge, das man als Kokumi-Effekt bezeichnet. Es ist ein tiefes, warmes Glücksgefühl und der Inbegriff von Vollmundigkeit.



Um diesem Effekt so nah wie möglich zu kommen, habe ich mich zur Schokoladen-Sommelière ausbilden lassen. Dieser Schritt war wichtig, um die komplexen Aromen, die Kakaobohnen je nach Herkunft und Verarbeitung abgeben, wirklich erfassen und sie dann durch Kombinationen zu einzigartigen Pralinenkreationen verarbeiten zu können. Ein eigenes Pralinenbuch war dabei immer mein Traum. Seit 2013 vermittele ich mein Wissen in eigenen Pralinenkursen und es war ein großer Wunsch, die vielen Ideen, die Tricks und Kniffe weiterzugeben, die ich mir in all den Jahren erarbeitet habe. Wie zum Beispiel gelingt eine Zitronen-Praline mit Marshmallow, warum

sind Cassis und Tasmanischer Pfeffer so ein fulminantes Duo, wieso sind Knoblauch und feine Schokolade kein Widerspruch und welche Kuvertüre passt am besten zu Lakritz und Sanddorn – all das finden Sie auf den kommenden Seiten.

Dabei ging es mir weniger um die chemisch-physikalischen Prozesse, die bei der Herstellung von Kuvertüren und Pralinen zum Tragen kommen. Auch die Geschichte des Kakaos habe ich ausgeklammert, denn dazu gibt es eine Reihe anderer lesenswerter Fachliteratur. Vielmehr geht es um das pure, einzigartige Geschmackserlebnis, das eine perfekt gemachte Praline im Idealfall auslöst und das sich nachhaltig einprägt. Deshalb lege ich meinen Fokus in diesem Buch auch nicht auf ein allzu ausgefallenes Pralinen-Design. Die Hülle ist natürlich wichtig, eine Praline sollte hübsch aussehen, aber die Füllung entscheidet am Ende darüber, ob sich der Kokumi-Effekt, die geschmackliche Tiefe, einstellt.



In meinem Buch finden Sie nicht nur viele handwerkliche Anleitungen, die richtigen Tipps und Tricks rund um die Pralinenherstellung, mit denen Ihnen die kleinen Kunstwerke ganz leicht gelingen werden, sondern Sie bekommen auch ein Gefühl dafür, wie sich die Aromenwelten der Kuvertüren in verschiedenen Rezepturen und Geschmackszusammensetzungen zu kleinen Glücksmomenten harmonisieren lassen. Ich wünsche Ihnen vor allem Freude, Genuss und Inspiration mit diesem Buch. Leben Sie den handwerklichen Prozess, genießen Sie die spannende Aromenvielfalt, die Assoziationen, die sie auslösen, und freuen Sie sich über Ihre Ergebnisse und die Glücksmomente, die Ihre Kreationen bei all jenen, die sie bekommen, ganz sicher auslösen werden.

In diesem Sinne und mit genussvollen Grüßen,

Nele Marike Eble

DIE AROMENWELT DER PRALINEN – VIELFÄLTIG UND SPANNEND

— MIT DER KUVERTÜRE FÄNGT ALLES AN

Sie ist das Geheimnis einer hochwertigen, guten Praline – die Kuvertüre. Sie bildet die Grundlage, das geschmackliche Gerüst, mit dem eine Praline ein Versprechen vermittelt. Ein sehr komplexes Produkt, das aufgrund seines hohen Fettanteils schnell schmilzt und mit seiner Vielschichtigkeit jeder Praline eine eigene Note verleiht. Wussten Sie, dass sich in der Welt der Kuvertüren bis zu 400 verschiedene Aromen differenzieren lassen?

Die fünf Grundgeschmacksarten kennen wir natürlich: süß, sauer, salzig, bitter, umami. Aber darüber hinaus bieten Kuvertüren so viele differenziert-vielschichtige Geschmacksabstufungen, vergleichbar etwa mit der Welt des Weines. Auch eine Schokoladen-Sommelière nutzt Begriffe wie »adstringierend« oder »Tannine« – eine Fachsprache, die jeder ambitionierte Weintrinker kennt. Eine Kuvertüre kann zum Beispiel fruchtig schmecken und an Himbeeren erinnern. Dann wieder weckt sie Assoziationen von Blumenwiesen oder Gewürzen und manchmal sogar das Aroma von Rauch. All diese wunderbaren Geschmackserinnerungen können nach der Verkostung einer Kuvertüre im Gedächtnis bleiben.

Spannenderweise hat die Erinnerung an Aromen aber weniger mit dem Geschmackssinn zu tun (der

nur die besagten fünf Bereiche über die Zunge erfassen kann), sondern viel mehr mit unserem Geruchssinn. Wenn wir also etwas essen, nehmen wir das Aroma der Speise zu 20% über unseren Geschmackssinn wahr, aber 80 Prozent entstehen beim Ausatmen durch die Nase. Wir erkennen, ob die Speise süß oder salzig ist, ob Bitternoten vorhanden sind, ein Brot etwa zu stark getoastet oder der Kaffee zu stark geröstet wurde. Die feinen Nuancen, die wir in diesem Moment wahrnehmen, werden retronasal aufgenommen.

Ein gutes Beispiel ist Milchreis mit Zimt. Testen Sie es bei Gelegenheit. Wenn Sie die Nase ver-



schließen, werden Sie nur die Haptik der Speise und den Geschmacksimpuls »süß« und evtl. »leicht scharf« wahrnehmen. Vielleicht noch ein wenig Salz, ansonsten bleibt dieser warme Seelenstreichler eher charakterlos und neutral. Mit offener Nase aber offenbaren sich all die anderen Aromen – die prägnante Milch, die weiche Sahne, etwas Butter, die Tiefe verleiht, der Reis und natürlich der Zimt, der als Gewürz eine sehr nachhaltige intensive Geschmackserinnerung bildet. Jetzt wird die Sache spannend.

Genauso ist es bei der Kuvertüre. Kaut man die Schokolade schnell und schluckt sie einfach nur herunter, im unwahrscheinlichsten und schlechtesten Fall auch noch mit geschlossener Nase, so wird man nur die Grundgeschmacksarten registrieren – kein sehr nachhaltiges, genussvolles Geschmackserlebnis. Legt man sich aber ein Stück Schokolade auf die Zunge, lässt sie langsam zergehen und atmet dann aus, so entfalten sich plötzlich ganz neue, zarte, aber doch wahrnehmbare Aromen: Kakao, Kaffee, Beeren, Zitrusfrüchte, Blumen und etwas Herbales – das langsame Schmelzen und das Ausatmen durch die Nase legen all diese Nuancen frei, die jeder Kuvertüre eine eigene Charakteristik geben.

Diese vielschichtigen Aromen entstehen im ersten Schritt im Boden des Ursprungslandes der Kakaobohne, entwickeln sich dort je nach Klima, intensivieren sich während des Fermentations-Prozesses, bei der Trocknung, beim Mahlen, Rösten und bei der weiteren Verarbeitung, bis am Ende eine fertige Kuvertüre entstanden ist, die eine ganz eigene Sprache spricht.



Fünf Bereiche bestimmen die spannende Aromenwelt der Kuvertüre:

- **Herbal:** Kräuter, getrocknete Blätter (Tees, Tabak, Algen), florale Noten (z. B. Rose oder Lavendel), Zimt etc.
- **Fruchtig:** Zitrusfrüchte, rote Früchte, Melone, Physalis und viele mehr
- **Erdig:** Walnuss, Haselnuss, Olive, Gras, Erde, Holz, Kaffee, sahnige/milchige Noten
- **Melasse/dunkle Süße:** gedörrte rote Früchte, Whisky, Rum, Wein, dunkle Zuckerarten
- **Schokoladig:** Kakao, Kakaopulver, Brownies

Die Einteilung in diese Aromen-Kategorien ermöglicht ein gezieltes Kombinieren von geschmacklichen Charakteristika, um etwas Neues zu kreieren oder etwas Altbewährtes noch weiter zu verfei-

nern. So lässt sich eine fruchtige Kuvertüre ganz wunderbar mit Himbeeren kombinieren, gepaart mit gerösteten Pistazien erhält die Praline aber plötzlich noch eine neue spannende Note, eine ideale Verbindung aus fruchtigen und erdigen Aromen, die das Geschmackserlebnis sehr besonders und nachhaltig macht.

— ALLE SINNE AUFGEPASST – WIE MAN SCHOKOLADE RICHTIG VERKOSTET

Das Verkosten von Schokolade ist ein spannendes sinnliches Erlebnis. Am schönsten ist es in einer Runde mit Freunden oder Gleichgesinnten, weil man sich im Anschluss austauschen kann und feststellen wird, dass die Wahrnehmungen auch auseinandergehen. Für eine optimale Verkostung empfehle ich eine Schokoladentemperatur von 18 bis 20 °C. Um zwischen den einzelnen Schokoladensorten den Geschmackssinn zu entspannen, rate ich zu ungewürzten Crackern, z. B. Matzen auf Weizenmehlbasis oder ungewürzter Polenta. Beides neutralisiert sehr gut und sollte durch stilles Wasser ergänzt werden.

— **Sehen:** Wie sieht die Kuvertüre aus?

Hat sie einen schönen Glanz? Welche Farbe hat sie? Kann ich aufgrund der Farbe der Schokolade schon Genaueres sagen? Handelt es sich um eine Vollmilchkuvertüre oder um eine dunkle?

— **Hören:** Brechen der Schokolade direkt am Ohr.

Wie ist der Knack? Ist überhaupt einer vorhanden? Wie sieht die Bruchkante aus?

— **Riechen:** Wonach duftet die Schokolade?

Kann ich schon etwas wahrnehmen?

— **Fühlen:** Augen schließen, tief einatmen, Luft anhalten und ein Stück Schokolade auf der Zunge anschmelzen lassen.

Was fühle ich? Wie schmilzt die Schokolade? Langsam/schnell? Ist sie cremig oder bröselig? Ist sie glatt oder fühle ich etwas Sandiges?

— **Schmecken:** Immer noch Augen zu und nicht ausatmen.

Was schmecke ich? Sind da Röstaromen, Bitterkeit, Süße oder Säure? Habe ich ein adstringierendes (zusammenziehendes) Gefühl im Mund? Oder fühlen sich die Zähne nach der Verkostung stumpf an (Hinweis auf Tannine)?

— **Schmecken:** Jetzt langsam und bewusst über die Nase ausatmen.

Welche Aromen entfalten sich? Kakao? Karamell? Honig? Blumige Noten? Banane? Himbeere? Rauch?

Für einen gelungenen Einstieg empfehle ich Ihnen folgende Schokoladen, die Sie im Fachhandel oder in meinem Onlineshop beziehen können:

Verkostungsempfehlungen

dunkle Schokoladen:

- Chokumi dark 74 %
- Cacao Barry Alto el Sol 65 %
- Original Beans Piura Porcelana 75 %
- Michel Cluizel Plantation Riachuelo Brésil 70 %

Verkostungsempfehlungen

Vollmilchschokoladen:

- Chokumi milk 45 %
- Michel Cluizel Riachuelo 51 %
- Cacao Barry Ghana 40 %
- Original Beans Femmes de Virunga 55 %

— LAUTER KUVERTÜREN

Die im vorigen Abschnitt beschriebenen differenzierten Aromenwelten der Kuvertüren entscheiden darüber, für welche von ihnen ich mich am Ende bei meinen Kreationen entscheide, wobei auch die Verarbeitungsmöglichkeiten berücksichtigt werden müssen. Für die Rezepte dieses Buches verwende ich verschiedene dunkle Kuvertüren, Vollmilchkuvertüren und auch weiße Kuvertüren. Ich möchte Ihnen hier meine kleine Auswahl an Kuvertüren, die für dieses Pralinenbuch benutzt habe, vorstellen. Natürlich ist sie subjektiv, trifft meinen Geschmack und Sie können sich immer für eine andere, Ihre Lieblingskuvertüre, entscheiden. Die Welt der Kuvertüren und Schokoladen ist groß und es gibt viele spannende Aromen zu entdecken.

Einen Hinweis möchte ich Ihnen noch zu den ausgewählten Kuvertüren geben: In den Rezepten erwähne ich konkrete Kuvertüren. Natürlich können Sie Ihre favorisierte Kuvertüre für meine Rezepte verwenden, ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack. Es kann Ihnen allerdings passieren, dass eine Ganache recht flüssig zu sein scheint oder doch recht fest gerät, obwohl Sie das Rezept 1:1 eingehalten haben. Diese Effekte hängen mit der Beschaffenheit der einzelnen Kuvertüren zusammen. Dunkle Kuvertüren mit ähnlichem Kakaogehalt können aufgrund ihrer Herkunft und der Rezeptur des Herstellers unterschiedliche Fettgehalte, Anteile fester Bestandteile oder gar Mengen von Lecithin enthalten. Außerdem bringen die verwendeten Kakaobohnen selber unterschiedliche Viskositäten mit, was Ihre Ganache beeinflussen kann. Daher verzagen Sie nicht, wenn Ihnen Ihre Ganache etwas zu fest erscheint und sich schlechter in die Pralinenformen füllen lässt. Geben Sie hier kleine Mengen warmes Wasser, warme Milch oder warme Sahne hinzu, bis die Konsistenz fließfähiger wird. Erscheint Ihnen andersrum die Ganache viel zu flüssig, so gewähren Sie Ihren Pralinen auf jeden Fall die empfohlene Ruhezeit über Nacht. Die Ganache wird beim Auskristallisieren fester und Sie können die Pralinen am Folgetag ordentlich verschließen.

Dunkle Kuvertüren

Chokumi dark (meine eigens für mich kreierte dunkle Kuvertüre)

Kakaogehalt: 74 %

Herkunft: Madagaskar & Ecuador

Note: Kakao mit leichter Säure, angenehme Bitter- und Röstnoten, leichte Fruchtigkeit

Gut zu: Himbeeren, Maracuja und anderen säurehaltigen Früchten, Essigen und Balsamico, harmoniert mit der Süße von Baiser und Marzipan und mindert diese ein wenig. Passt zu schokoladigen Füllungen.

Verwendet u. a. in folgenden Pralinen:

- Baiser auf Bergamotten-Ganache (siehe Seite 68)
- Himbeer-Praline mit Rosmarin-Infusion (siehe Seite 62)
- Praline nach Sacher-Art (siehe Seite 108)

Cacao Barry Alto el Sol

Kakaogehalt: 65 %

Herkunft: Peru

Note: dunkle Kuvertüre mit dominierender Säure,

Noten von roten Früchten und einem Hauch Olive

Gut zu: gelben Früchten, wie Mango, Pfirsich und Nektarine, harmoniert mit würzigen Noten, wie Tonka, rote Paprika, Pistazien und Olivenöl

Verwendet u. a. in folgenden Rezepten:

- Rote Paprika mit Himbeere (siehe Seite 20)
- Limetten-Karamell (siehe Seite 64)
- Tonka-Praline (siehe Seite 106)

Cacao Barry Inaya

Kakaogehalt: 65 %

Herkunft: Elfenbeinküste

Note: dunkle Kuvertüre mit starken Kakao- und Bitternoten und angenehmen Röstnoten

Gut zu: guter Allrounder in der Pralinenküche, passt sehr gut zu Kardamom und Mandarine

Verwendet u. a. in folgenden Rezepten:

- Kardamom-Praline (siehe Seite 86)

Cacao Barry Madirofolo

Kakaogehalt: 65 %

Herkunft: Madagaskar

Note: recht säuerlich, mit starkem Kakaoaroma und leichter Bitterkeit mit fruchtigen Zitrusnoten

Gut zu: kräftigem Lakritz, bitter-süßem kräftigen Geschmack der Melasse, Zitrusfrüchten & Früchten, Karamell und Sherry

Verwendet u. a. in folgenden Rezepten:

- Lakritz-Praline (siehe Seite 98)
- Melasse-Kirsch-Praline (siehe Seite 100)

Cacao Barry Saint Domingue

Kakaogehalt: 70 %

Herkunft: Santo Domingo

Note: vollmundige dunkle Kuvertüre mit starkem Kakaoscharakter, angenehmen Bitternoten und einem blumig-fruchtigem Nachgeschmack

Gut zu: Allrounder, harmoniert u. a. mit Zimt, Safran, Mango, Himbeere, Ananas, Rum, Pekannuss, Walnuss, Olivenöl, Earl Grey

Verwendet u. a. in folgenden Rezepten:

- Earl-Grey-Praline (siehe Seite 24)
- Estragon-Praline (siehe Seite 56)
- Gewürz-Karamell (siehe Seite 146)

Cacao Barry Tanzania

Kakaogehalt: 75 %

Herkunft: Tansania

Note: perfektes Gleichgewicht zwischen Säure und intensiver Bitterkeit von Kakao, unterstrichen von blumigen Geschmacksnoten

Gut zu: roten Früchten, Zitrusfrüchten, Pfeffer, Basilikum und Balsamico-Essig

Verwendet u. a. in folgenden Rezepten:

- Cassis-Praline mit Tasmanischem Pfeffer (siehe Seite 50)
- Yuzu-Miso-Praline (siehe Seite 70)
- Balsam-Praline (siehe Seite 96)

Cacao Barry Équateur

Kakaogehalt: 76 %

Herkunft: Ecuador

Note: sehr intensive dunkle Kuvertüre mit kräftigen Kakao- und Bitternoten und leichten Holzaromen

Gut zu: Banane, süßem Weißwein, Ahorn, Haselnuss und Vanille

Verwendet u. a. in folgenden Rezepten:

- Palet d'Or (siehe Seite 42)

Valrhona Cuvée Xibun

Kakaogehalt: 64 %

Herkunft: Belize, Mittelamerika

Note: fruchtige Noten, leichte Säure, würzige Kaffee- und Röstaromen, leichte Bitter- und Schokoladennoten

Gut zu: Mandarinen, Birnen, Pekannüssen, Zitronengras, Minze und Kaffee

Verwendet u. a. in den Rezepten:

- Pekannuss-Duja (siehe Seite 22)

Valrhona Kilti Haïti

Kakaogehalt: 66 %

Herkunft: Haïti

Note: leicht säuerliche Noten mit harmonischen Kakao- und Nussaromen und einer spürbaren Bitterkeit

Gut zu: Beeren, Birne, Zitronengras, Ingwer, Kaffee und Vanille

Verwendet u. a. in folgenden Rezepten:

- Schwarzer Knoblauch (siehe Seite 54)

Valrhona Cuvée Sakanti Bali

Kakaogehalt: 68 %

Herkunft: Bali

Note: dunkle Kuvertüre mit einer leichten Säure, vollen Kakaoaromen und gerösteten Nüssen

Gut zu: Banane oder Mango, Zitrusfrüchten, Mandeln und Pinienkernen

Verwendet u. a. in folgenden Rezepten:

- Pinienkern-Praline (siehe Seite 28)

Felchlin Suhum

Kakaogehalt: 60 %

Herkunft: Ghana, Suhum

Note: lieblich-leicht mit deutlichen Aromen von Kaffee, Kakao, Ananas- und Dörrbirnen und dezenten Schwarztee-Noten

Gut zu: Himbeere, Aprikose, Kaffee, Karamell, Haselnuss, Mandel, Rose und Champagner

Verwendet u. a. in folgenden Rezepten:

- Dunkle Rosen-Eier (siehe Seite 128)

Felchlin Madagaskar

Kakaogehalt: 64 %

Herkunft: Madagaskar

Note: ausgewogene und fruchtige Kuvertüre mit leichten Haselnuss-Röstaromen, rote Früchte, würzig

Gut zu: roten und gelben Früchten, Mandeln, Haselnüssen, Marzipan, Grand Marnier und Balsamico

Verwendet u. a. in folgenden Rezepten:

- Balsam-Praline (siehe Seite 96)

Felchlin Java

Kakaogehalt: 64 %

Herkunft: Java

Note: dunkle Kuvertüre, Kaffee, ein Hauch Tabak, leichte Aromen von Brombeeren, süßliche Dörrfeigen und kräftiger Torf

Gut zu: schwarzem Rauchtees Lapsang Souchong, Whisky, Rum, Mandeln, gelben Früchten, Pfeffer, Muskatnuss

Verwendet u. a. in den Rezepten:

- Lapsang-Souchong-Praline (siehe Seite 48)
- Rauchiges Mandelnougat (siehe Seite 84)
- Whisky-Praline (siehe Seite 136)

Milchkuvertüren

Chokumi milk

Kakaoanteil: 45 %

Herkunft: Dominikanische Republik, Elfenbeinküste und Papua-Neuguinea

(meine persönliche Vollmilchkuvertüre, die ich vorwiegend in meiner Pralinenküche einsetze)

Note: Kakao und Milch, dezente Rauchnoten, ausbalancierte Süße, eine Spur Karamell

Gut zu: Mandeln, Haselnüssen, Kaffee, Karamell, Nougat, Fleur de Sel, Pistazien, Wattleseed, Zimt, Sojasauce, Miso

Verwendet u. a. in den Rezepten:

- Sojasaucen-Karamell (siehe Seite 44)
- Smokey Banana (siehe Seite 104)
- Wattleseed-Praline (siehe Seite 114)

Cacao Barry Ghana

Kakaoanteil: 40 %

Herkunft: Ghana

Note: rote Früchte, Kastanien, deutliche Kakao- und Milchnoten

Gut zu: Allrounder, passt zu brauner Butter, Zimt, Lebkuchengewürz, Spekulatius, Safran, Anis, Rosinen, Grand Marnier, Ahornsirup, Honig, Karamell, Nüssen, Apfel und Zitrusfrüchten

Felchlin Arriba

Kakaoanteil: 72 %

Herkunft: Ecuador

Note: Kakao, Kaffee, dezente Lakritz und Cassis

Gut zu: Zitrusfrüchten, Zwetschge und Himbeere, Mandeln, Kaffee, Pistazie, Kokos, Fleur de Sel, Pfeffer, Honig und Olivenöl

Verwendet u. a. in den Rezepten:

- Honey-Lemon-Praline (siehe Seite 134)

Verwendet u. a. in den Rezepten:

- Macis-braune-Butter-Praline (siehe Seite 112)
- Zimt-Praline (siehe Seite 144)

Cacao Barry Papouasie

Kakaoanteil: 36 %

Herkunft: Papua-Neuguinea

Note: Haselnuss und Karamell, eine Spur Rauch (Die ganz zarten Rauchnoten entstehen beim Trocknungsprozess der Kakaobohnen durch Feuer.)

Gut zu: Lakritz, Karamell, Walnuss, Lebkuchen und Earl Grey

Verwendet u. a. in den Rezepten:

- Würzige Milchcreme-Praline (siehe Seite 80)

Felchlin Maracaibo Criolait

Kakaoanteil: 38 %

Herkunft: Venezuela

Note: Milch, Kakao, Honig, Karamell, etwas Vanille

Gut zu: Allrounder, passt zu Mandarine, Orange, Aprikose, Quitte, Himbeere, Schwarztee, Mandeln, Haselnüssen, Pistazien, Zimt, Kardamom, Pfeffer, Vanille, Rosmarin, Lavendel, Marc de Champagne, Grand Marnier

Verwendet u. a. in den Rezepten:

- Champagner-Trüffel (siehe Seite 130)

Michel Cluizel Riachuelo

Kakaogehalt: 51 %

Herkunft: Brasilien

Note: dunkle Vollmilchkuvertüre, Milch, Sahne und Butterkaramell sowie Kakao

Gut zu: Karamell, Rum, Olivenöl, Mandeln, Pinienkernen, Haselnüssen, Joghurt, roten Früchten, Fleur de Sel

Verwendet u. a. in den Rezepten:

- Salzkaramell (siehe Seite 36)
- Rumrosinen-Praline (siehe Seite 92)
- Erdbeer-Joghurt-Herzen (siehe Seite 120)

Original Beans Femmes de Virunga

Kakaogehalt: 55 %

Herkunft: Virunga Park, Kongo

Note: dunkle Vollmilchkuvertüre, Cappuccino und geröstete Nüsse

Gut zu: Rum, Haselnüssen, Kaffee, Pekannüssen, Karamell, Olivenöl, Sesam

Verwendet u. a. in den Rezepten:

- Olivenöl-Praline (siehe Seite 76)

Weißer Kuvertüren

Cacao Barry Zephyr

Kakaogehalt: 34 %

Herkunft: Westafrika

Note: leicht süße Kuvertüre mit samtiger Konsistenz und starkem Milcharomen, ohne zugesetzte Vanille

Gut zu: Allrounder, Gewürzen wie Curry, Wacholder und Safran, Basilikum, Minze, Zitrusfrüchten, grünem Apfel, Erdbeeren, Gin, Calvados, Earl Grey, Balsamico-Essig, Pistazien, Karamell

Verwendet u. a. in den Rezepten:

- Matcha-Praline mit Mandarine (siehe Seite 58)
- Apfel-Sellerie-Praline (siehe Seite 72)
- Rote-Bete-Himbeere-Thymian-Praline (siehe Seite 140)

Valrhona Blond Orellys

Kakaogehalt: 35 %

Besonderheit: Muscovado-Zucker

Note: Lakritz, Keks

Gut zu: Banane, kandierter Orangenschale, Birne, Zimt, Kaffee, Vanille und Keks

Verwendet u. a. in den Rezepten:

- Schwarzer Knoblauch (siehe Seite 54)

Felchlin Opus Blanc

Kakaogehalt: 35 %

Herkunft: Dominikanische Republik

(Mit Bergheumilch der UNESCO Biosphäre.)

Note: Milch und Rahm, Aromen von Blütenhonig, Marzipan und Vanille

Gut zu: Himbeere, Pfirsich, Orange, Passionsfrucht, Zitrone, Karamell, Mandeln, Pistazien, Vanille, Fleur de Sel, Verbene

Verwendet u. a. in den Rezepten:

- Würzige Milchcreme-Praline (siehe Seite 80)

Callebaut Gold

Kakaogehalt: 30,4 %

Besonderheit: Karamell-Schokolade

Note: Toffee, Sahne und Butter, etwas Salz

Gut zu: Vanille, Tonkabohne, Orange, Aprikose, Zitrone, Mandeln, Matcha, Kaffee, dunkle Schokolade und Popcorn

Verwendet u. a. in den Rezepten:

- Kaffee-Karamell-Praline (siehe Seite 78)