

Pralinenform Diamant



Art.-Nr. 270039



STÄDTER®

Nougat-Sesam-Pralinen

ERGIBT 42 PRALINEN | ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN

Zutaten: 20 g gerösteter Sesam, Speisefarben-Kristallpulver Gold, 400 g Zartbitter-Kuvertüre, 150 g Nougat, 50 g Vollmilch-Kuvertüre, 3 TL Tahin (Sesammas)

Zubereitung:

Den Sesam in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Etwas Kristallpulver untermischen.

Die Pralinenform polieren, damit sie fett- und kalkfrei ist. Etwas goldenen Sesam unten in die Form geben. Die Zartbitter-Kuvertüre temperieren, mit einem Spritzbeutel vorsichtig auf den Sesam geben und die Form mit der Kuvertüre komplett füllen. Die Form leicht aufklopfen, mit Schwung umdrehen und die Kuvertüre über einer Dauerbackfolie auslaufen lassen. Bis die Kuvertüre leicht angezogen ist, mit einer Palette sauber abziehen.

Nougat und Vollmilch-Kuvertüre über einem Wasserbad auflösen. Wenn alles aufgelöst ist, das Tahin hinzufügen und verrühren.

Die Masse handwarm abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen. Das Sesam-Nougat bis kurz unter den Rand der Form füllen und leicht gerade klopfen. Über Nacht kaltstellen. Die restliche Zartbitter-Kuvertüre temperieren, in einen Spritzbeutel füllen und die Pralinen damit verschließen. Die überschüssige Schokolade mit einer Palette abziehen. Wenn alles angezogen ist, die Pralinen aus der Form klopfen.

