

WILLIAMS CHRISTBIRNE

WILLIAMS-PRALINEN

Zutaten:

- 100g Sahne
- 20g Zucker
- 40g Kokosfett
- 125g Vollmilch-Kuvertüre
- 125g Zartbitter-Kuvertüre
- 70ml Williams Christbirnen-Edelbrand Walcher
- 100g Vollmilch-Schokolade

- Pralinhohlkörper aus Schokolade zum Befüllen

Zutaten für den Überzug:

- 175g Vollmilch-Kuvertüre
- 75g Zartbitter-Kuvertüre
- Lebensmittel-Pulverfarbe (optional)

Zubereitung:

Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre klein hacken und zusammen mit dem Kokosfett, der Sahne und dem Zucker über dem Wasserbad schmelzen. Sobald alle Zutaten geschmolzen sind, den Williams Edelbrand Walcher zur Masse geben und die Füllung im Kühlschrank auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Füllung in einen Einwegspritzbeutel oder einen Gefrierbeutel füllen, ein kleines Loch in die Spitze machen und die Pralinhohlkörper damit füllen. Die Füllung sollte 1 - 2 mm unterhalb des Pralinenrandes enden. Pralinen kurz in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die 100g Schokolade zum Verschließen ebenfalls über dem Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel geben. Das Loch in den Hohlkörpern mit der geschmolzenen Schokolade verschließen. Die Schokolade sollte nicht zu heiß sein, damit die Pralinen nicht schmelzen. Die Pralinen wieder in den Kühlschrank stellen und für mindestens 3 Stunden gut durchkühlen lassen.

Für den Überzug:

Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre klein hacken. Zwei Drittel der Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Schokolade vom Wasserbad nehmen und das restliche Drittel dazugeben. Die Schokolade auflösen und für 30 Minuten zur Seite stellen. Das Wasserbad erneut erhitzen und die Schokolade nochmals für 5 Minuten daraufstellen. Die Schokolade sollte ca. 40 Grad haben.

Für die Igel-Optik die Pralinen auf dem Pralinengitter 2 - 3 Minuten lang antrocknen lassen und dann mit einer Pralinengabel oder einer Kuchengabel kurz über das Gitter rollen. Zum endgültigen Trocknen müssen die Pralinen, ob glatt oder mit Igel-Optik, auf ein Brettchen mit Backpapier oder Butterbrotpapier darauf gesetzt werden. Pralinen zum Trocknen für 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Pralinen können nun verpackt werden. Wer möchte, kann mit einem kleinen Pinsel noch etwas Lebensmittel-Pulverfarbe auf den Pralinen verteilen.



WILLIAMS CHRISTBIRNE

PRALINE RIPIENE DI WILLIAMS

Ingredienti:

- 100g di panna
- 20g di zucchero
- 40g di grasso di cocco
- 125g di cioccolato al latte da copertura
- 125g di cioccolato fondente da copertura
- 70cl di acquavite „Williams Christbirne“ Walcher
- 100g di cioccolato al latte

- corpi cavi vuoti di cioccolata per praline

Ingredienti per la glassa:

- 175g di cioccolato al latte da copertura
- 75g di cioccolato fondente da copertura
- colorante in polvere per alimenti (facoltativo)

Preparazione:

Tritare il cioccolato al latte e quello fondente e scioglierli a bagnomaria insieme al grasso di cocco, alla panna ed allo zucchero. Una volta sciolti tutti gli ingredienti, aggiungere l'acquavite di Williams Christbirne Walcher al ripieno e lasciare raffreddare in frigorifero a temperatura ambiente. Trasferire il ripieno in uno sac à poche monouso o in un sacchetto da freezer, tagliare un angolo creando un piccolo foro nel sacchetto e riempire i corpi cavi di cioccolata con il composto. Il ripieno deve terminare 1 - 2 mm sotto il bordo del guscio. Quindi riporre i cioccolatini in frigorifero per un breve periodo. Nel frattempo, sciogliere a bagnomaria anche i 100g di cioccolato per la glassa e trasferire il tutto in uno sac à poche. Con il cioccolato sciolto sigillare il foro rimasto aperto dei corpi cavi. Durante la procedura assicurarsi che il cioccolato non sia troppo caldo per evitare che la pralina si scioglia. Riporre le praline in frigorifero e lasciarle raffreddare completamente per almeno 3 ore.

Per il rivestimento:

Tritare il cioccolato al latte e quello fondente in piccoli pezzi. Sciogliere due terzi del cioccolato a bagnomaria. Togliere il cioccolato dal bagnomaria ed aggiungere la parte di cioccolata rimanente. Quindi far sciogliere il cioccolato e mettere tutto da parte per circa 30 minuti. Passati i 30 minuti far sciogliere il cioccolato a bagnomaria di nuovo per 5 minuti. Il cioccolato dovrebbe avere circa 40 gradi di temperatura.

Per una decorazione veloce delle praline lasciatele asciugare sulla griglia per praline per 2 - 3 minuti e poi fatele rotolare brevemente sulla griglia con una forchetta per praline o una forchetta per dolci. Per l'asciugatura finale posizionate le praline, lisce o con le striscie decorative, su un ripiano ricoperto di carta da forno o di carta oleata. Quindi riponete le praline in frigorifero e fatele rassodare per 2 - 3 ore. Ora le praline sono pronte per essere assaporate. Se volete potete cospargerle con un po' di polvere alimentare colorata usando un pennellino.

