

In der WeihnachtsLECKERei

In speziellen Pralinenseminaren führt Konditor Thomas Greis Amateur-Chocolatiers in die hohen Weihen der Trüffelherstellung ein.



Gut, wenn jemand beim Raspeln mit „unter die Arme greift“. So kann der unhandliche Kuvertüre-Block nicht wegrutschen. Foto: WeKa

Willich (AvH). Sie sind klein, fein und den gemeinen Kaloriengehalt sieht man ihnen gerne nach: handgemachte Pralinen sind schon im Herstellungsprozess ein sinnlicher Genuss. Das merken die Teilnehmerinnen des speziellen Pralinenseminars schon nach wenigen Minuten.

Erst einmal gilt es, eine Ganache (ausgesprochen „KANASCH“) hergestellt, indem Sahne erhitzt und Kuvertüre in ihr geschmolzen wird. So entsteht eine sämige Creme, die bestens zum Überziehen feiner Torten geeignet ist. Sie kann auch erkaltet zu Kugel gerollt und in Nussplittern oder Scho-

kostreuseln gerollt werden. Als nächstes stehen Champagner-Trüffel auf dem „Lehrplan“. Hier kommt schnell zur zarten Masse aus Sahne, Glucosesirup, Marc de Champagne und Butter eine Menge Muschelschmalz ins Spiel. Denn sowohl das Rühren der Masse im Kupfertopf auf dem Herd als auch

das Raspeln der großen Blockschokolade erfordert einiges an Kraft sowie auch Einfallsreichtum.

Den bewiesen die Teilnehmerinnen, indem sie sich beim Festhalten der sperrigen hellen und dunklen Blöcke zum Raspeln buchstäblich unter die Arme griffen. **Seite x**

Zarteste Versuchungen

Mit dem richtigen Dreh kommen Pralinen unter die Haube

Willich (AvH). Wenn Thomas Greis ein Paket Schokolade auspackt, kann das schon mal etwas den haushaltsüblichen Rahmen sprengen: Hier sind die Vorräte stets ein wenig üppiger abgepackt und ein „Päckchen“ Sahne fasst da locker fünf Liter.

In der Konditorei Bäckerei Greis entstehen bereits in der fünften Generation feine Backwaren, Brot und kreative Konditorenkunstwerke. Tradition haben auch fast schon die Pralinenseminare in der Vorweihnachtszeit und vor Ostern sowie Kinderaktionen. Trotz des hohen Arbeitsaufkommens in den Adventswochen nehmen sich Konditormeister Thomas Greis und Konditorin Ivona Hoffmanns Zeit, interessierte Hobby-Chocolatiers in die Kunst des Pralinen-Herstellens einzuweisen.

Die aufwändig hergestellten Champagnertrüffel aus feinsten Zutaten vermitteln eine ungefähre Ahnung, warum qualitativ hochwertige Pralinen nun mal ihren Preis haben. Hier ist schon die Herstellung ein Genussfaktor, den man unbedingt auskosten sollte. Auch die Walnussmarzipan-Pralinen überzeugen nicht nur im Ergebnis: hier wird zunächst ein feiner Krokant aus geschmolzenem



Ein „Päckchen“ Sahne fällt in der Bäckerei Greis ein bisschen größer aus als zuhause. Damit die Menge stimmt, behält Konditormeister Thomas Greis (rechts) die Waage im Auge. Foto: WeKa

Zucker und gerösteten Mandeln hergestellt. Beim Naschen werden da Erinnerungen an die Kirmes und gebrannte Mandeln wach. Nach dem Erkalten muss der Krokant zunächst in Stücke gebrochen und dann durch den „Fleischwolf“ gedreht werden. Das geht ganz schön in die Arme. Auch Walnüsse werden so zerkleinert und kommen zusammen mit Marzipanrohmasse, Puderzucker und Rum vermennt. Ausgerollt wird die die Masse auf einer Seite mit Kuvertüre bestrichen und dann in Würfel portioniert.

Knifflig ist der Überzug, denn beim Schmelzen der

Schokolade ist Fingerspitzengefühl gefragt. 31 Grad soll sie haben. Drum wird ein Teil der geschmolzenen Kuvertüre auf eine kühle Platte gestrichen und mit dem Spatel gleich wieder abgehoben. Dabei erkaltet sie etwas. Beginnt sie, deutlich dickflüssiger zu werden, kommt sie zurück zum Rest im Topf. Ein Thermometer dient dann der Temperaturkontrolle. Oder man testet die Masse vorsichtig an der Oberlippe. Fühlt sie sich hier nicht warm an, ist sie richtig.

Die Marzipanhäppchen werde nun mit der Schokoseite nach oben in die flüssige Schokolade fallen gelassen. Mit einer Pralinengabel taucht man die Happen am vorderen Ende unter, so dass sie per „Eskimo-Rolle“ gewissermaßen einen Salto auf die Gabel drehen. Jetzt muss nur noch die überschüssige Schokolade abtropfen und die Pralinen dann vorsichtig auf ein mit Pergamentpapier belegtes Blech abgesetzt werden. Halbe Walnuss oben drauf und fertig ist das kleine Kunstwerk.

Nach wenigen missglückten Wendemanövern gelingt der Dreh und die Ergebnisse sehen richtig professionell aus. Die

„Qualitätskontrolle“ ergibt: einfach himmlisch!

Auch die Trüffel, deren Füllung nach kurzer Kühlzeit auf einem Blech in Spritztütchen oder einen Profiportionierer abgefüllt werden kann, schreiten ihrer Vollendung entgegen. Die Masse wird vorsichtig in Schoko-Hohlkugeln gefüllt und mit flüssiger Schokolade luftdicht verschlossen. Anschließend werden die Kugeln erst in flüssige Kuvertüre und dann in Puderzucker gehüllt. Gut abstauben und – voilà!

Ob die so geschaffenen Gaumenfreuden bis zum Fest erhalten bleiben, ist höchst fraglich. Sicher ist da schon eher, dass bei den Teilnehmerinnen auf dem Weihnachtswunschzettel „Pralinengabel“ oder „Zuckerthermometer“ auftauchen könnten.

INFO Die Konditorei und Bäckerei Greis bietet vor Weihnachten und vor Ostern Pralinenseminare an. Termine sind unter www.baeckerei-greis.de vermerkt. Eine zeitige Anmeldung ist empfehlenswert. Neben ihren „Werken“ erhalten die Teilnehmer eine Mappe mit vielen Infos rund um Schokolade und Pralinenherstellung sowie die Rezepte.



Die pure Schokoladenlust: Die Herstellung von Pralinen ist ein sinnliches Vergnügen – das beweist Ivona Hoffmanns. Foto: WeKa