Workshop Pralines maken – recepten

## Basisrecepten voor je workshop

Voor +/- 10 personen - +/- 500 g pralines per persoon

1. **Ingrediënten:**

Voor omhulsel van de pralines en basis voor de vullingen:

* 2,5 kg witte chocolade (Callebaut callets)
* 2,5 kg melkchocolade (Callebaut callets)

Voor de vullingen:

* 1 kg hazelnoot praline notenvulling (ARTIKELNUMMER: PRA-CLAS-660)

https://www.bouwhuis.com/chocolade-wereld/grondstoffen/chocolade-vullingen/callebaut-hazelnoot-praline-notenvulling-1kg

* 4 dl room
* 200 g boter

Voor de vulling van de dompelpralines

* 1 kg marsepein
* 250 g noten (pecannoten, hazelnoten of okkernoten)
1. **Pralinevulling (2kg):**

Meng 1 kg hazelnoot praline notenvulling met 1 kg getempereerde gesmolten chocolade. Doe in een spuitzak om je pralines op te vullen.

1. **Ganache (1 kg):**

Breng 4 dl room aan de kook. Voeg 200 g boter toe en laat deze smelten. Giet dit mengsel over 800 g chocolade. Meng met een garde tot de chocolade gesmolten is. Doe in een spuitzak om je pralines op te vullen. Let op dat de temperatuur van het mengsel kouder is dan 25°C.

1. **Basis dompelpralines**

Snij de marsepein in kleine blokjes. Druk op elk blokje een noot. Dompel deze basis onder in een bad van getempereerde gesmolten chocolade.

## Aanvullende recepten

1. **Ganaches**
* **Ganache met likeur**

120 gram room

60 gram boter

130 gram chocolade (wit: 150 gram), eventueel verschillende smaken door elkaar

20 gram likeur naar eigen smaak

Bereiden zoals de basis ganache. Op het einde de likeur toevoegen.

* **Ganache met marsepein en Amaretto**

100 gram pure chocolade

100 gram room

100 gram marsepein, 50% amandelen

4 theelepels amaretto (= +/- 20 ml)

Bereiden zoals de basis ganache. Op het einde de likeur en fijngeraspte (zeer fijn!) marsepein toevoegen. In dit recept wordt geen boter gebruikt, indien je wil kan je dit toevoegen.

* **Ganache met Duvel**

1 flesje Duvel triple hop

60 gram boter

330 gram donkere chocolade

Bereiden zoals de basis ganache, maar vervang de room door het bier.

1. **Caramelroom**

500 gram kristalsuiker

500 gram (ongeslagen)room

130 gram roomboter

Zet een RVS pan met dikke bodem op het vuur en laat warm worden. Doe de slagroom in een andere pan en zet deze met een deksel op laag vuur, zodat het kookt wanneer de caramel klaar is.

Voeg 1/4 van de suiker in de pan en laat deze al roerende smelten. Zodra de suiker bijna is opgelost beetje voor beetje de rest toevoegen tot alles is opgelost en het geheel mooi middelbruin gekleurd is. Draai het vuur uit en giet geleidelijk de kokende slagroom bij de caramel en roer deze voorzichtig door. Zet de steelpan terug op het vuur en roer tot het een mooie egale massa wordt en haal de pan van het vuur.

Wacht tot het mengsel lauw is voor u de boter erdoor spatelt. Deze basis kan in de spuitzak om verder te verwerken in de praline.

1. **Dompelpralines**
* **Ganache als basis**

Je kan bovenstaande recepten van ganaches ook gebruiken als basis voor dompelpralines.

Neem een schaaltje of bakje en bedek de bodem en de randen met een vel vershoudfolie. Laat voldoende folie over de randen heen hangen.

Giet de ganache in het bakje en plooi de randen van de folie over het oppervlak van de dikke chocoladesaus.

Zet de schaal in de koelkast en laat de ganache rustig opstijven. Reken hiervoor een tweetal uur.

Neem de opgesteven ganache uit de koelkast en verwijder de vershoudfolie.

Dompel je koksmes in een beker met warm water en snij vervolgens de ganache in blokjes van ongeveer 2 x 2 cm.

Steek de blokjes ganache een voor een op een prikvork (of een satéstokje) en haal ze even door de gesmolten chocolade. Zorg ervoor dat elk blokje ganache volledig omhuld is met chocolade. Tik de overtollige chocolade er voorzichtig van af.

Leg de pralines op een vel bakpapier. Decoratie: strooi over elke praline wat gehakte nootjes.

Plaats de pralines in de koelkast tot ze helemaal opgesteven zijn.

* **Manon (witte praline van Leonidas)**

Boter : 500 g

Fondantsuiker : 500 g

Mokka

Witte chocolade

Rol marsepein uit op 2 mm dikte, en steek rondjes uit van 3 cm diameter.

Leg ze op een gesuikerde plaat.

Maak de boter zacht en klop er de fondant onder in een klopper-mengelaar of met een klopper.

Breng deze boterroom op smaak met mokka. Warm desnoods de boterroom zodat hij spuitklaar is.

Spuit met een effen spuitbuisje bollen op de marsepein, en leg er een walnoot op.

Laat de “Manons” opstijven in de koelkast.

Breng witte witte chocolade op temperatuur en pralineer de “Manon”.

## Websites met recepten

<http://www.callebaut.com/benl/recepten/pralines-gedompeld>

<http://www.callebaut.com/benl/recepten/pralines-gemouleerd>