

Grundläggande pralinteknik

Temperering av choklad

1. Hacka chokladen och lägg 3/4 av chokladen i en plastbunke. Spara resten till senare.
2. Värm chokladen försiktigt på låg effekt i mikrovågsugn (se tabell). Kontrollera och rör om ofta, så att inte chokladen förstörs. Speciellt mjölkchoklad och vit choklad är känsliga för överhettning.
3. Rör ner resten av den hackade chokladen. Rör under tiden temperaturen sjunker (se tabell).
4. Värm upp chokladen igen (se tabell). Sedan är chokladen färdig att använda.

	Värm till	Kyl till	Värm till
Mörk choklad	48-50°	27-28°	31-32°
Mjölkchoklad	45°	26-27°	30°
Vit choklad	40°	25-26°	28-29°

Gjutning

1. Fyll tempererad choklad i pralinformen.
2. Knacka formen mot bordet upprepade gånger för att eliminera luftbubblor.
3. Vänta 1-2 minuter och vänd sedan formen så att överflödig choklad rinner ut. Skrapa av formen med en degskrapa eller spackel.
4. Ställ in formen i kylskåpet tills chokladen har stelnat.
5. Fyll skalen med fyllning (idealtemperatur 28-30 grader), men lämna cirka 3 mm till bottenplattan. Om möjligt, låt stå i rumstemperatur i två dygn. Det går att försluta snabbare, men eftersom fyllningen ändrar sin volym när den kristalliseras så kan det resultera i ”blödning” eller att skalet spricker.
6. Förslut pralinerna genom att hälla på smält (otempererad) choklad. Skrapa av formen.
7. Ställ in formen i kylskåpet i cirka 30 minuter.
8. Ta ut formen, vänd den upp och ner och knacka den eventuellt mot bordet. Om pralinerna inte lossnar från formen, ställ in den i kylskåpet igen.

Recept på fyllningar

Hallonganache

250 g Felchlin Maracaibo Criolait 38 %
 100 g grädde
 100 g passerade hallon
 15 g flytande honung
 15 g hallonlikör
 40 g smör, rumstempererat
 Till gjutning: Felchlin Maracaibo 65 %

1. Hacka chokladen.
2. Reducera de passerade hallonen tills ungefär halva mängden återstår.
3. Tillsätt grädde och koka upp.
4. Tillsätt flytande honung och hallonlikör.
5. Häll blandningen över chokladen och rör om tills all choklad har smält.
6. När blandningen är ljummen, tillsätt smöret och rör tills ganachen är helt slät.

Whiskyganache

200 g Felchlin Maracaibo Criolait 38%
 100 g grädde
 10 g honung
 30 g Whisky
 40 g smör, rumstempererat
 Till gjutning: Felchlin Maracaibo Criolait 38 %

1. Hacka chokladen
2. Koka upp grädden.
3. Tillsätt flytande honung och whisky.
4. Häll blandningen över chokladen och rör om tills all choklad har smält.
5. När blandningen är ljummen, tillsätt smöret och rör tills ganachen är helt slät.

Smarta tips

- Täck arbetsytan med plastfolie. På så sätt går det fort att städa undan.
- Använd engångsspritspåsar till fyllningarna. Om ganachen är för lös, lägg den svalt en stund.
- Till lösare fyllningar, gjut ett lite tjockare skal.
- Beroende på vilken typ av choklad som används i fyllningen måste mängden grädde anpassas. Generellt kan sägas att mörk choklad kräver mer grädde än mjölkchoklad och vit choklad.
- Använd mixerstav för att få fyllningen slät. Undvik dock att få in för mycket luft i fyllningen.
- Om tempereringen misslyckas är det bara att börja om, under förutsättning att chokladen inte har förstörts av för hög värme.
- Det är lättare att temperera en större mängd choklad eftersom chokladens temperatur inte ändras lika snabbt. Den choklad som blir över går bra att spara till nästa gång.

