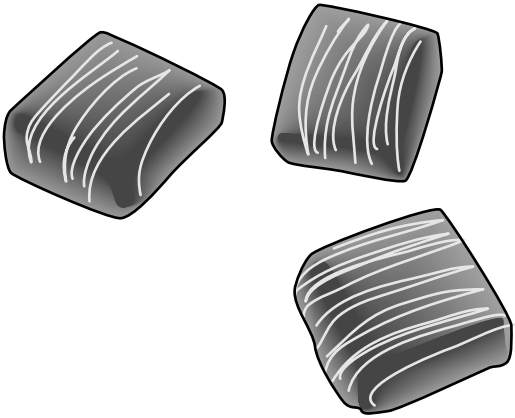
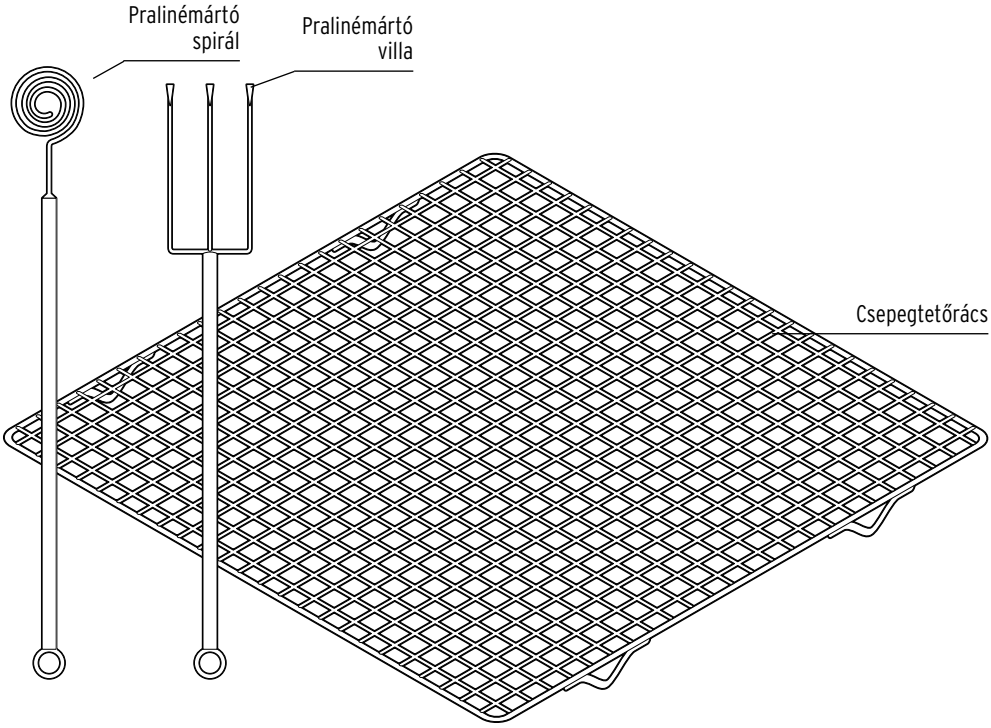
Pralinékészítő készlet

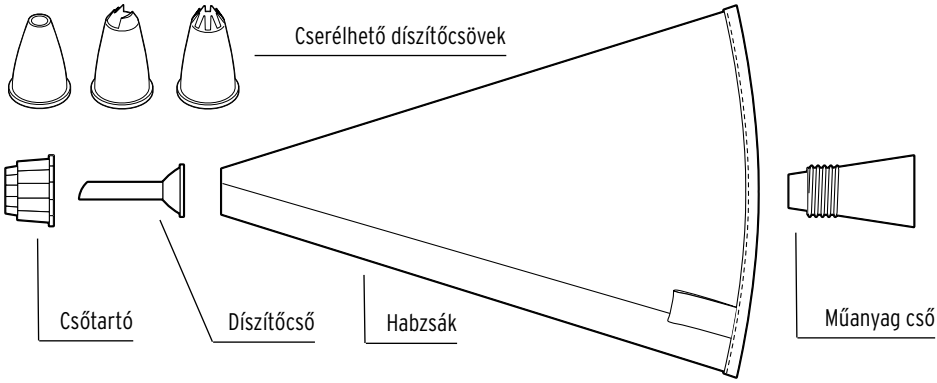


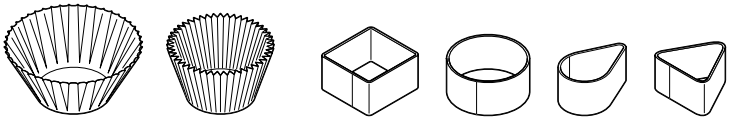
Termékismertető és receptek

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 71071AB5X6III

Termékrajz (tartozékok)







Pralinéforma papírból / alumíniumból

Pralinékiszúró

Kedves Vásárlónk!

A pralinékészítő készlettel saját csokoládékreációkat alkothat, és megvalósíthatja legízletesebb pralinéötleteit.

Most már csak csokoládéra, néhány finom hozzávalóra és kis fantáziára van szükség. Hasznos tippek találhatók az útmutatóban.

Kívánjuk, használja örömmel a terméket, és készítsen sok ízletes finomságot!

A Tchibo csapata

VESZÉLY gyermekek esetében

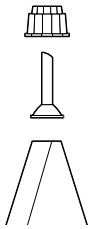
Ne hagyja, hogy a kisméretű részek és a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljenek.
Többek között fulladásveszély áll fenn!

A pralinémártó villa nagyon hegyes, ezért óvatosan bánjon vele. Olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férnek hozzá.

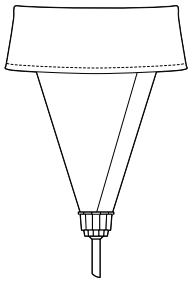
Használat

- ▷ Mivel a készlet emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszer készítésére szolgál, alaposan tisztítsa meg az első használat előtt (lásd a „Tisztítás"c. részt).
- ▷ Használjon különböző recepteket a praliné elkészítéséhez.
- ▷ A receptnek megfelelően a pralinét kiszaggathatja a kiszúrókkal, vagy a habzsák segítségével a formákba töltheti.
- ▷ A pralinémassza állagától függően a praliné a pralinémártó spirállal vagy villával emelhető fel, hogy pl. folyékony csokoládéba márthassa.
- ▷ A habzsákot használhatja a pralinémassza formákba való töltéséhez vagy a kész praliné díszítéséhez. Ehhez különböző díszítőcsöveket mellékeltünk.

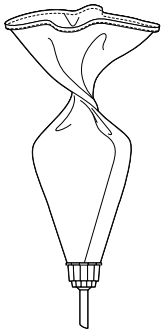
A habzsák használata



1. Helyezze be a kívánt díszítőcsövet.



2. Hajtsa vissza a pereménél a habzsákot 2/3-ig, és félig töltse meg a pralinémasszával pl. tésztasimító segítségével. Eközben ismételten rázogassa meg a masszát, hogy ne keletkezzenek benne légbuborékok.



3. Hajtsa vissza a habzsák peremét, és felül csavarja meg.
4. Kissé nyomja meg a habzsákot a massza kipréseléséhez.

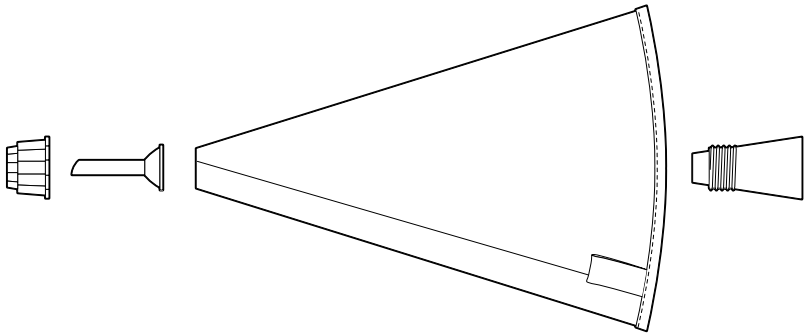
- A habzsák nem használható kemény tésztához.

Tisztítás

▷ A habzsák főzésálló, azonban csak kézzel ajánlatos mosni. Mosás előtt távolítsa el az összes műanyag részt.

▷ A többi részt tisztítsa meg kímélő mosogatószerrel és meleg vízzel.

▷ Valamennyi rész – a habzsák és a pralinéformák kivételével – mosogatógépben is tisztítható.



Tippek ...

... a pralinékészítéshez

A saját pralinék elkészítése során semmi sem szab határt a fantáziának. Kezdetben a következő tippek jelenthetnek segítséget:

- Mielőtt a formába tölti a pralinémasszát, helyezhet bele pl. diót.
- A formákat rétegesen is feltöltheti, így két pralinémasszát is használhat a praliné elkészítéséhez.
- A két pralinéréteg közé helyezhet más élelmiszert, pl. diót, gabonapelyhet vagy mazsolát is a formába.

... a csokoládébevonathoz

A praliné sikere nagymértékben függ a megfelelő csokoládé kiválasztásától.

Ügyeljen a következőkre:

- Lehetőleg csokoládébevonót használjon a kereskedelemben kapható egyéb csokoládéfajták helyett. A csokoládébevonónak nagyobb a kakaóvaj-tartalma, ezért az olvasztással elért folyékonysága különösen alkalmas díszítéshez.
- A diót, karamellizált mandulát, joghurtot stb. tartalmazó csokoládé nem megfelelő, mivel olvasztáskor odaéghet.
- Az olvasztási idő függ a csokoládé fajtájától és mennyiségétől. Gyorsabban olvad a csokoládé, ha lereszeli olvasztás előtt.

- Soha ne öntsön vizet a forró csokoládéba.
- Ha a felolvasztott csokoládé túl folyékony, adjon hozzá még egy kevés csokoládét.
- Fényes lesz a bevonó felülete, ha ad hozzá 2 tk kakaóvajat vagy kókuszzsírt.
- Különleges aromát kölcsönöz a folyékony csokoládénak, ha pl. fahéjjal vagy chilivel, folyékony tejszínnel vagy kávéval ízesíti.
- A magas alkoholtartalmú italok, mint pl. a whisky vagy a cseresznyepálinka, szintén különleges ízt adnak. Ne használjon túl sok folyadékot, különben túl folyékony lesz a csokoládé.
- A következőképpen olvaszthatja meg a csokoládébevonót:
  Vágja durvára vagy reszelje le a csokoládébevonót, majd tegye nemesacél tálba.
  Forrósítson fel vizet nem teljesen teletöltött főzőedényben (ne forralja fel a vizet), vegye le a főzőlapról az edényt, és függessze a csokoládébevonót tartalmazó tálat a vízfürdő fölé (a tál ne álljon a vízben). Folyamatos keverés mellett lassan melegítse a csokoládébevonót kb. 35 °C-ra (ez a hőmérséklet az ajakra cseppentve nem érződik forrónak). Így szép fényes lesz a csokoládébevonó. Esetleg többször is fel kell forrósítani a vizet, hogy a csokoládébevonó elérje, illetve megtartsa a megfelelő hőmérsékletet a pralinékészítés közben.
  A bevonandó pralinának szobahőmérsékletűnek kell lennie, hogy ne repedjen meg a bevonat.
- Ha a csokoládébevonó mégis túlzottan felforrósodik, hűtse ki teljesen, és hagyja megdermedni. Csak ezt követően melegítse fel ismét.

Cikkszám: HU 297 494

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu

Receptek

Praliné Baileys likőrrel

Hozzávalók a pralinémasszához

50 g tejcsokoládé-bevonó

100 g étcsokoládé-bevonó

125 g porcukor

125 g vaj

6 cl Baileys Irish Cream

6 ek kakaópor

A díszítéshez:

25 g tejcsokoládé- és 25 g étcsokoládé-bevonó

Elkészítés

1. Idejében vegye ki a hűtőszekrényből a vajat, hogy megpuhuljon.
2. Olvassza meg a pralinémasszához szükséges csokoládébevonót.
3. Kézi robotgéppel keverje habosra a vajat és a porcukrot.
4. Fokozatosan keverje hozzá a kakaóport, a Baileyst és a megolvasztott csokoládébevonót.
5. Néhány percre tegye hidegre a masszát, hogy ne legyen nagyon folyékony. Majd a habzsák segítségével töltse a formákba a pralinémasszát.
6. Éjszakára tegye a hűtőszekrénybe, hogy megdermedjen.
7. Olvassza meg a díszítéshez szükséges csokoládébevonót, és a habzsákhoz tartozó kis átmérőjű díszítőcsővel dekorálja a pralinékat.

Marcipánpraliné

Hozzávalók a marcipánmasszához

200 g őrölt mandula

3 csepp keserűmandula-aroma

200 g porcukor

2 ek rózsavíz (a gyógyszertárból)

1 ek kakaópor

1 tk konyak vagy víz

A díszítéshez:

100 g étcsokoládé-bevonó

tetszés szerint durvára vágott mogyoró

porcukor a massza kinyújtásához

Elkészítés

1. Keverje össze a mandulát a porcukorral, és darálja nagyon finomra.
2. Gyúrja össze kézzel a masszát, és közben adja hozzá a rózsavizet.
3. Gyúrja össze a masszát a kakaóval és a konyakkal (vagy vízzel). Ha túl kemény a marcipánmassza, cseppenként adjon hozzá némi vizet.
4. Kevés porcukron nyújtsa ki a marcipánmasszát téglalap alakúra.
5. Olvassza meg a csokoládébevonót.
6. Szúrjon ki pralinékat a marcipánmasszából, mártsa a felolvasztott csokoládébevonóba, és hagyja megdermedni a csepegtetőrácson. Megdermedés előtt díszítse durvára vágott mogyoróval.