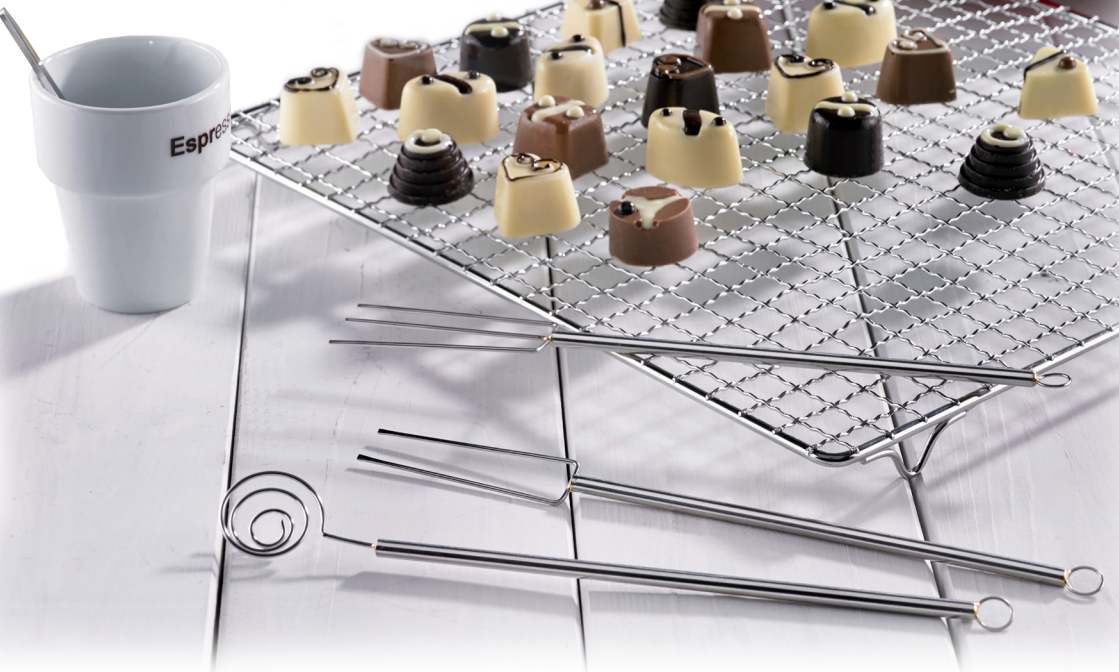


# WESTMARK

## 4-TLG. PRALINEN-SET 4 PART CHOCOLATE-MAKING SET



## Westmark Pralinen

### Schokoladige Verführung

In den heute hektischen Zeiten ist die Pralinenherstellung ein angenehmer Zeitvertreib, der durch die achtsame Arbeit mit den hochwertigen Zutaten eine ruhige Atmosphäre schafft. Das Naschen ist erlaubt

...

und ein Genuss. Das kreative Schaffen von köstlichen Ergebnissen ist eine Freude.

Lassen auch Sie sich von Schokolade und Pralinenherstellung verführen.

### Das Westmark Pralinenset mit Anleitungsheft und Rezepten .....

#### Arbeitsgeräte:

Neben dem Westmark Pralinenset bestehend aus:

1 Abtropfgitter

3 Gabeln (2-zinkig, 3-zinkig, Spiralgabel)

#### Sind dies hilfreiche Utensilien :

Thermometer

Spritzbeutel und/oder Garnierstift

Dauerbackfolie

Konditorpalette

Ausstechförmchen

Teigschaber

#### Zutaten

Wählen Sie qualitativ hochwertige und frische Zutaten für die Herstellung Ihrer Pralinenkreationen aus. Zur Herstellung wird in der Regel Kuvertüre als Schokoladenmasse verwendet. Diese gibt es in Blockform oder als Kuvertüre-Drops/-Callets.

### 1) Vorgang: Kuvertüre schmelzen und verarbeiten

#### Wasserbad

Schokolade überhitzt schnell, daher sollte man sie über einem Wasserbad erwärmen. Hierzu wird eine Edelstahlschüssel in einen Topf gehangen, dessen Boden zum Beispiel 2-3 cm mit Wasser bedeckt ist. Wichtig: die Schüssel schwebt über der Wasseroberfläche und berührt diese nicht. Das Wasser wird auf Temperatur gebracht, darf aber nicht kochen. Den Topf daher rechtzeitig von der Wärmequelle nehmen.

#### Kuvertüre schmelzen

Die Kuvertüre wird gut zerkleinert. Ca. die Hälfte davon wird in die Edelstahlschüssel gegeben und über dem Wasserbad erhitzt. Achtung: es darf kein Wasser in die Kuvertüre gelangen.

Während des Schmelzens wird die Masse häufig umgerührt. Ist die Kuvertüre komplett geschmolzen wird sie vermutlich eine Temperatur von ca. 45° - 47° C haben. Die Verarbeitung gelingt am besten bei :

ca. 29-30° C für weiße Kuvertüre

ca. 30-31°C für Vollmilchkuvertüre

ca. 31-32° C für Zartbitter-Kuvertüre .

Demnach kühlt man die geschmolzene Kuvertüre nun wieder ab. Dies geschieht durch Warten oder, indem man die zweite Hälfte, nämlich die noch unverarbeitete, stückige Kuvertüre, der geschmolzenen Masse hinzufügt. Idealerweise kontrolliert man die Temperatur mit einem Thermometer.

## 2) Vorgang: Pralinen mit Kuvertüre überziehen

Eine Vielzahl von Pralinen wird mit Kuvertüre überzogen. Hierfür die Masse wie beschrieben schmelzen.

**Tipp:** die Pralinen dürfen nicht zu kalt sein, sonst platzt der Überzug. Wir empfehlen: Zimmertemperatur. Praline auf die Gabel legen – ggf. mit der zweiten etwas festhalten und vorsichtig durch die Kuvertüre ziehen. Überschüssige Kuvertüre am Rand der Schüssel leicht abklopfen oder abstreifen. Für kugelförmige Pralinen die Spiralgabel verwenden.

Die Süßigkeit dann auf der Dauerbackfolie oder dem Pralinengitter zum Trocknen ablegen.

### Besonderheit: runde Pralinen/Trüffel

Zum Überziehen runder Pralinen die Spiralgabel verwenden. Die Süßigkeit dann zum Trocknen auf das Pralinengitter legen. Sobald die Kuvertüre etwas abgekühlt ist, die Kugel mit den Gabeln auf dem Gitter hin- und herrollen, damit das typische ‚Trüffelmuster‘ entsteht.

## 3) Vorgang: Pralinenhohlkörper herstellen und füllen

Wer nicht ‚schichten‘, sondern z.B. mit einer Canache- oder Champagnercrème ‚füllen‘ möchte, der kann mit den Westmark-Silikon-Pralinenförmchen ebenfalls zarte Pralinen-Hüllen kreieren.

Silikon-Pralinenförmchen bereitstellen. Kuvertüre schmelzen. Die Form einmal komplett mit Kuvertüre füllen, ca. 1 min warten bis diese am Rand leicht fest wird, dann die überschüssige Kuvertüre auslaufen lassen (ggf. leicht auf die Oberfläche der Form klopfen).

**Tipp:** z.B. je ein Holzschaschlikspießchen rechts und links auf eine Schüssel legen. Darauf die Silikonform - mit Öffnung nach unten - geben und so ein paar Minuten abtropfen lassen. Sobald die Kuvertüre ein wenig fester wird, die sich auf der Oberfläche der Form befindliche überschüssige Menge mit einem Teigschaber abstreifen.

Nicht in den Kühlschrank stellen – bei Zimmertemperatur auskühlen lassen, sonst besteht die Gefahr, dass die Schokolade aufplatzt. Dann die Füllung in die Form geben.

Wieder auskühlen lassen. Am Ende zum Verschließen eine weitere Schicht Kuvertüre aufbringen. Die Pralinen nochmals gut auskühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen.



## Rezepte

### Nougat - Pralinen

200 g Kuvertüre Vollmilch  
100 g Nuss-Nougat

Die Westmark-Silikon-Pralinenförmchen bereitstellen.

Kuvertüre schmelzen. Förmchen zu einem Drittel mit der Masse füllen. Dann gut auskühlen lassen.

Nougat ebenfalls über dem Wasserbad schmelzen und ein weiteres Drittel der Förmchen ausfüllen.

Wieder gut auskühlen lassen. Zum Abschluss die restliche Vollmilch-Kuvertüre nochmals etwas verflüssigen und als dritte Schicht in die Förmchen füllen.

Danach für ein paar Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Am nächsten Tag die Pralinen vorsichtig aus den flexiblen Silikonförmchen herauslösen.

Tipp: abwechselnd helle und dunkle Kuvertüre verwenden. Das lässt die Pralinen interessanter aussehen, oder jeweils eine Haselnuss in die Pralinenmitte geben und mit Schokolade umgießen.

### Nougat-Trüffel

375 g Zartbitter-Kuvertüre  
25 g Puderzucker  
50 g gehackte Haselnüsse  
Ggf. 2 -3 EL Kaffee-Sahne-Likör (z.B. Baileys)

#### Zubereitung des Nougats

Zunächst 175 g der Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen.

Währenddessen die gehackten Haselnüsse (falls diese zu ‚grob‘ gehackt sind ggf. nochmals mit dem Messer ‚feiner‘ hacken) in einer Pfanne rösten. Nüsse mit dem Puderzucker in einer Schüssel vermengen und kurz abkühlen lassen.

Dann die geschmolzene Schokolade hinzugeben und alles zu einer zähen Masse verrühren. Falls gewünscht, den Kaffee-Sahne-Likör hinzugeben.

Jetzt alles gut kühlen (ggf. im Kühlschrank) bis sich hieraus Kugeln formen lassen.

Die geformten Kugeln sollten für den anschließenden Schokoladen-Überzug Zimmertemperatur haben.

#### Schokoladen-Überzug

Nun die 200 g Zartbitterkuvertüre schmelzen. Die Nougatkugeln mit der Spiralgabel in die Schokoladenmasse tauchen und auf das Pralinengitter geben. Sobald die Trüffel ein wenig abgekühlt sind, diese mit Hilfe der Pralinengabeln über das Gitter rollen, damit die typische Trüffelstruktur entsteht.

Tipp: helle Kuvertüre schmelzen, in einen Spritzbeutel mit feiner Tülle füllen und Pralinen dekorieren



**Whisky-Trüffel**

400 g Zartbitter-Kuvertüre  
 200 g süße Sahne  
 ½ EL Puderzucker  
 2 EL Whisky  
 2 EL Kakaopulver  
 Frischhaltefolie

**Schokoladenmasse für Trüffel**

250 g Kuvertüre zerkleinern. Sahne mit dem Puderzucker in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd ziehen, Sahne etwas abkühlen lassen, dann die Kuvertüre zugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Whisky hinzufügen und gut vermengen.

Masse etwas abkühlen lassen.

Eine rechteckige Form – ca. 20 x 20 cm - mit Folie auslegen. Schokoladenmasse hineingeben. Für mindestens 3 – 4 h in den Kühlschrank stellen.

Anschließend die festgewordene Schokoladenmischung aus der Form auf ein großes Schneidbrett stürzen, die Folie langsam und sorgfältig abziehen. Masse mit dem Messer in Portionen schneiden und diese zu gleichmäßigen Kugeln formen.

Tipp: Messer unter heißes Wasser halten – dann abtrocknen – somit kann man besser schneiden und verhindert Bruch.

Tipp: die Pralinen kann man auch eckig lassen – dann hat man eine alternative Form.

**Überzug**

Restliche Kuvertüre (150 g) über dem Wasserbad schmelzen.

In der Zwischenzeit ein Drittel der gefertigten Kugeln in Kakaopulver wälzen.

Tipp: Die Hände mit wenig flüssiger Schokolade einreiben, dann die Kugeln in den Händen rollen und anschließend in Kakaopulver wälzen – dann haftet das Kakaopulver besser.

Die verbleibenden Kugeln anschließend mit der Spinalgabel in die Kuvertüre tauchen und auf das Pralinengitter geben. Sobald die Kuvertüre ein wenig abgekühlt ist, die Kugeln mit den Pralinen gabeln über das Gitter rollen, um die Trüffelstruktur zu erhalten.

**Champagner-Pralinen**

350 g Kuvertüre, weiß, hiervon ca. 250 g für die Pralinenhohlkörper und ca. 100 g für die Verschluss-Schicht

200 g Kuvertüre, weiß, für die Champagner-Crème

160 ml Champagner

125 ml süße Sahne

30 g Traubenzucker

25 g Puderzucker

70 g Crème fraîche

**Pralinenhohlkörper herstellen**

250 g Kuvertüre schmelzen und daraus wie einleitend beschrieben Pralinenhohlkörper herstellen.

**Champagner-Crème herstellen**

Champagner, Sahne, Trauben- und Puderzucker unter Rühren aufkochen. Topf von der Flamme nehmen.

200 g Kuvertüre vorsichtig darin auflösen. Crème fraîche unterrühren. Crème abkühlen lassen. Anschließend in einen Spritzbeutel füllen. Die sich in der Silikonform befindlichen Pralinenhohlkörper ausspritzen.

Achtung: nicht zu viel einfüllen! Auskühlen lassen.

**Verschluss-Schicht herstellen**

Die verbliebenen 100 g Kuvertüre schmelzen. Abschließende Schicht aufbringen. Oberfläche der Form nochmals sauber abstreifen. Mehrere Stunden auskühlen lassen. Anschließend Pralinen vorsichtig aus der Form drücken.

## Westmark Pralines

„Chocolate temptation“

In today's hectic times, making pralines is a pleasurable way to pass the time which creates a calm atmosphere as you absorb yourself in your workmanship and high-quality ingredients. Nibbling allowed... and a pleasure! This creative work with delicious results is a real treat. Let yourself be tempted by chocolate and praline making.

### The Westmark Praline Set with accompanying booklet and recipes

#### Tools:

In addition to the Westmark Praline Set, comprising of:

1 drip grid

3 forks (2-prong, 3-prong, spiral fork)

#### These are helpful utensils to have :

Thermometer

Piping bag and/or decorating pen

Reusable baking paper

Confectioner's palette

Pastry cutter

#### Ingredients

Select high-quality and fresh ingredients for making your praline creations. Normally, couverture is used as the chocolate mass. This is available in blocks or as couverture drops/callets.

### 1) Procedure: Melting and processing the couverture

#### Water bath

Chocolate overheats quickly, therefore you should use a water bath to heat. For this purpose, a stainless steel bowl is placed into a pot, the bottom of which is covered, for example, by 2-3 cm of water. Important: The bowl should be suspended above the surface of the water and should not touch it. The water is brought up to temperature, but must not boil, so remove the pot from the heat source in good time.

#### Melting the couverture

The couverture is broken into small pieces. Approximately half of this is placed into the stainless steel bowl and heated over the water bath. Caution: The water should not come into contact with the couverture.

The mass is stirred frequently during melting. When the couverture is completely melted, it will probably have a temperature of approximately 45° - 47° C.

Processing works best at :

Approximately 29° - 30° C for white couverture

Approximately 30-31°C for milk couverture

Approximately 31-32° for dark couverture.

You now cool the molten couverture down again if necessary. This can be done by waiting or by adding the second half, i.e. adding the still-unprocessed pieces of couverture to the molten mass. Ideally, you should check the temperature with a thermometer.

## 2) Procedure: Coating pralines with couverture

A multitude of pralines are coated with couverture, and for this purpose, the mass is melted as described.

Tip: The pralines must not be too cold, otherwise the coating will crack. We recommend: Room temperature. Place the pralines on the fork – hold them in position using a second fork if necessary - and carefully drag them through the couverture. Gently tap off or wipe off any excess couverture on the edge of the bowl. Use a spiral fork for round-shaped pralines.

Lay the sweet on to the permanent baking paper or the praline grid to dry.

### Speciality: Round pralines/truffles

Use the spiral fork for coating rounded pralines. The confectionery can then be placed on the praline grid to dry. As soon as the couverture has cooled a little, move the ball around on the grid using the fork in order to obtain the typical truffle pattern.

## 3) Procedure: Making and filling praline shells

Whoever wishes to „fill“ instead of „layering“ with a ganache or champagne cream, for example, they can also create praline shells using the Westmark silicone praline moulds.

Get the silicone mould ready. Melt the couverture. Completely fill the mould once with couverture, wait approximately 1 min until this becomes slightly firm at the edge, and then allow the excess couverture to drip out (tap lightly on the surface of the mould if necessary).

Tip: Place a wooden skewer on the right and left of a bowl. Place the silicone mould onto these- with the opening facing downwards - and allow to drip for a couple of minutes. As soon as the couverture becomes slightly firm, wipe off the excess quantity from the surface of the mould with a spatula.

Do not place into the fridge – allow to cool at room temperature, otherwise there is a risk of the chocolate cracking. Then fill the filling into the mould.

Allow to cool again. Finally, apply another layer of couverture to seal. Allow the pralines to cool down again properly, and then carefully ease them out of the mould.



## Recipes

### Nougat pralines

200 g milk couverture

100 g nut nougat

Get the Westmark silicone praline mould ready.

Melt the couverture. Fill the mould a third full with the mass, then allow to cool.

Melt the nougat, too, in a water bath and fill a further third of the mould with it. Allow to cool down properly again. Finally, re-liquefy the remaining milk couverture and fill it into the mould as a third layer.

Subsequently, allow to cool for a couple of hours – e.g. overnight.

The next day, carefully ease the pralines out of the flexible silicone mould.

Tip: Use dark and light couverture in alternation, as this makes the pralines look more interesting, or place a hazelnut on the centre of each praline and coat with chocolate.

### Nougat truffles

375 g dark couverture

25 g icing sugar

50 g chopped hazelnuts

If desired, 2 -3 tbsp. coffee-cream liqueur (e.g. Baileys)

### Preparation of the nougat

First, melt 175 g of the couverture in a water bath.

In the meantime, roast the chopped hazelnuts in a pan (in case these are too coarsely chopped, chop them more finely with a knife). Mix the nuts with the icing sugar in a bowl and allow to cool.

Then add the melted chocolate and mix everything to a stiff mass. Add the coffee-cream liqueur, if desired.

Now allow everything to cool (in the fridge if necessary) until small balls can be formed.

The shaped balls should be at room temperature for the subsequent coating with chocolate.

### Chocolate coating

Now melt the 200 g of dark couverture. Dip the nougat balls into the chocolate mass using the spiral fork and place onto the praline grid. As soon as the truffles have cooled slightly, roll these across the grid using the praline forks in order to obtain the typical truffle structure.

Tip: Melt lighter-coloured couverture, fill into a piping bag with a fine spout and decorate the pralines.





**Whisky truffles**

400 g dark couverture  
 200 g cream  
 ½ tbsp. icing sugar  
 2 tbsp. whisky  
 2 tbsp. cocoa powder  
 Clingfilm

**Chocolate mass for the truffles**

Break up 250 g couverture. Bring the cream and the icing sugar to a boil in a pot. Remove the pot from the heat, allow the cream to cool slightly, then add the couverture and allow to melt whilst stirring continuously. Add the whiskey and mix well.

Allow the mass to cool slightly.

Line a square-shaped container—approximately 20 x 20 cm - with Clingfilm. Fill it with the chocolate mass. Place in the fridge for at least 3 – 4 hours.

Subsequently, turn the solidified chocolate mixture out onto a large cutting board, and carefully and slowly peel off the cling film. Cut the mass into portions with a knife and shape these into even balls.

**Tip:** Place the knife in hot water – and then dry it off – this makes it easier to cut the chocolate and prevents breakage.

**Tip:** You can also leave the pralines square – this provides you with an alternative shape.

**Coating**

Melt the remaining couverture (150 g) in a water bath.

In the meantime, roll a third of the finished balls in cocoa powder.

**Tipp:** Rub a little liquid chocolate on to your hands, then roll the balls in your hands and subsequently toss them in the cocoa powder – the cocoa powder will adhere much better in this way.

Subsequently, dip the remaining balls into the couverture using the spiral fork and place onto the praline grid to cool. As soon as the couverture has cooled slightly, roll the balls across the grid using the praline fork in order to obtain the truffle structure.

**Champagne pralines**

350 g couverture, white, approximately 250 g of this for the praline shells and approximately 100 g for the sealing layer

200 g white couverture for the champagne cream

160 ml champagne

125 ml cream

30 g dextrose sugar

25 g icing sugar

70 g crème fraîche

**Making the praline shells**

Melt 250 g couverture and use this to make the praline shells as described above.

**Making the champagne cream**

Bring the champagne, cream, dextrose and icing sugar to boil whilst stirring. Remove the pot from the heat. Carefully melt 200 g couverture into this. Mix in the crème fraîche. Allow the cream to cool. Subsequently, fill it into a piping bag and pipe into the praline shells located in the silicone mould. Caution: Do not over-fill! Allow to cool.

**Making the sealing layer**

Melt the remaining 100 g couverture and then apply the final layer. Wipe off the surface of the mould cleanly. Allow to cool for several hours. Subsequently, carefully press the pralines out of the mould.

## Chocolats Westmark

### « La tentation chocolatée »

En ces périodes de temps aujourd'hui plutôt mouvementées, la confection de chocolats est un passe-temps agréable qui est source d'une atmosphère tranquille en raison du travail attentif avec des ingrédients de haute qualité qu'il réclame. Le grignotage est autorisé ...et un véritable régal. La création de délicieuses confiseries est un plaisir.

Laissez-vous vous aussi séduire par le chocolat et la confection de ces confiseries.

Le kit de confection de chocolats Westmark avec son mode d'emploi et ses recettes .....

### Ustensiles de travail

Hormis le set de confection de chocolats Westmark comprenant :

1 grille d'égouttage

3 fourchettes à tremper (à 2 dents, à 3 dents, fourchette spiralee)

### Voici d'autres ustensiles pratiques :

#### Thermomètre

Poche à douille et/ou stylo à garnir

Feuille de cuisson permanente

Palette de pâtissier

Emporte-pièces

Spatule

### Ingrédients

Choisissez des ingrédients frais et de grande qualité pour réaliser vos créations de chocolats. En règle générale, du chocolat de couverture est utilisé pour la confection des chocolats. Il est proposé sous forme de bloc ou de pépites/callets de couverture.

### 1) Méthode : fonte et transformation du chocolat de couverture

#### Bain-marie

Le chocolat atteint rapidement des températures excessives et c'est pourquoi il doit être chauffé au bain-marie. À cette fin, un bol en inox est suspendu dans un fait-tout dont le fond est recouvert par exemple de 2 à 3 cm d'eau. Il est important que le bol flotte à la surface de l'eau et que son contenu n'entre pas en contact avec elle. L'eau est portée à la température souhaitée mais ne doit en aucun cas bouillir. Le fait-tout doit donc être retiré à temps de la source de chaleur.

#### Fonte du chocolat de couverture

Casser le chocolat de couverture en petits morceaux. Verser environ la moitié du chocolat dans le bol en inox et le chauffer au bain-marie. Attention : le chocolat de couverture ne doit pas entrer en contact avec l'eau.

La masse de chocolat doit être fréquemment mélangée pendant la fonte. Lorsque la couverture est complètement fondue, elle a alors probablement atteint une température d'env. 45° à 47° C.

La transformation se fait au mieux :

à env. 29° - 30° C pour du chocolat de couverture blanc

à env. 30-31°C pour du chocolat de couverture au lait entier

à env. 31-32° pour du chocolat de couverture noir amer.

La masse de chocolat de couverture fondu doit ensuite refroidir. Ceci est obtenu après un certain temps d'attente ou en ajoutant à la masse fondue la deuxième moitié du chocolat de couverture encore non transformé mais cassé en petits morceaux. Dans le cas idéal, la température est contrôlée avec un thermomètre.

## 2) Méthode : enrobage des chocolats avec de la couverture

Les chocolats sont en grande partie enrobés de couverture. À cette fin, faire fondre la masse comme décrit.

Conseil : les chocolats ne doivent pas être trop froids sinon l'enrobage se craquelle. Nous recommandons la température ambiante.

Poser le chocolat sur la fourchette, le cas échéant, le maintenir légèrement en position avec la deuxième fourchette et le plonger délicatement dans le chocolat de couverture fondu. Égoutter le chocolat de couverture en excédent en tapotant sur le bord du bol ou en le raclant. Utiliser la fourchette en spirale pour obtenir des chocolats de forme arrondie.

Déposer la confiserie sur la feuille de cuisson permanente ou sur la grille d'égouttage pour le séchage.

### Particularité : chocolats/truffes rondes

Utiliser la fourchette à spirale pour enrober les chocolats ronds. Déposer ensuite la confiserie sur la grille d'égouttage pour le séchage. Dès que le chocolat de couverture a un peu refroidi, faire rouler les boules sur la grille à l'aide des fourchettes pour obtenir la structure typique de la truffe.

## 3) Méthode : Réalisation de corps creux en chocolat et fourrage

Quiconque ne souhaite pas seulement « superposer des couches » mais fourrer par exemple des boules avec une ganache ou une crème au Champagne peut alors utiliser le moule en silicone à petites empreintes pour coques en chocolat Westmark pour créer aussi de délicats corps creux en chocolat.

Préparer le moule en silicone à petites empreintes pour coques en chocolat. Faire fondre le chocolat de couverture. Remplir une fois complètement le moule de chocolat de couverture, attendre env. 1 minute que le chocolat durcisse légèrement sur le bord puis laisser le chocolat de couverture en excédent s'écouler (le cas échéant, en tapotant légèrement à la surface du moule).

Conseil : poser par exemple un pique en bois pour brochette à droite et à gauche sur un bol. Placer dessus le moule en silicone avec son ouverture dirigée vers le bas et laisser le chocolat s'égoutter ainsi pendant quelques minutes. Dès que le chocolat de couverture devient un peu plus ferme, racler la quantité en excédent se trouvant à la surface du moule à l'aide d'une spatule.

Ne placer pas le moule au réfrigérateur mais le laisser refroidir à température ambiante ; dans le cas contraire, le chocolat risquerait de se craqueler. Fourrer ensuite les corps creux.

Laisser à nouveau refroidir. Pour sceller les corps creux venant d'être fourrés, déposer une autre couche de chocolat de couverture. Laisser encore une fois les chocolats bien refroidir et les démouler délicatement.



## Recettes

### Chocolats au nougat

200 g de couverture au lait entier

100 g de nougat à la noisette

Préparer le moule en silicone à petites empreintes pour coques en chocolat Westmark. Faire fondre le chocolat de couverture. Remplir le tiers des empreintes avec la masse. Bien laisser refroidir. Faire également fondre le nougat au bain-marie et remplir un autre tiers des empreintes. Bien laisser refroidir. Enfin, liquéfier encore une fois légèrement la couverture au lait entier restante et verser la troisième couche dans les empreintes.

Laisser refroidir les chocolats pendant quelques heures, toute une nuit par exemple.

Le lendemain, démouler délicatement les chocolats des empreintes flexibles du moule en silicone.

Conseil : alterner la couverture claire et la couverture foncée. Ceci donne aux chocolats un aspect plus intéressant ou placer respectivement une noisette au centre du chocolat et verser du chocolat liquide autour.

### Truffes au nougat

375 g de chocolat de couverture amer

25 g de sucre glace

50 g de noisettes hachées

Le cas échéant, 2 à 3 càs de liqueur de café à la crème (Baileys par ex.)

### Préparation du nougat

Faire fondre tout d'abord 175 g de couverture au bain-marie.

Pendant ce temps, faire griller à la poêle les noisettes hachées (si elles n'ont été que concassées grossièrement, les hacher éventuellement plus fines avec un couteau). Mélanger les noisettes avec le sucre glace dans un bol et laisser brièvement refroidir.

Puis ajouter le chocolat fondu et mélanger le tout jusqu'à obtention d'une masse dure. Si cela est souhaité, ajouter la liqueur de café à la crème.

Laisser maintenant bien refroidir le tout (le cas échéant au réfrigérateur) jusqu'à ce qu'il soit possible de former des boules.

Les boules ainsi formées devraient être à température ambiante pour les enrober ensuite de chocolat.

### Enrobage en chocolat

Faire fondre maintenant les 200 g de chocolat de couverture amer. Plonger les boules de nougat dans le chocolat fondu à l'aide de la fourchette spiralée et les déposer sur la grille d'égouttage. Dès que les truffes ont légèrement refroidi, les faire rouler sur la grille à l'aide des fourchettes à tremper pour leur donner leur structure de truffes typique.

Conseil : faire fondre du chocolat de couverture clair, le verser dans une poche à douille munie d'un embout fin et décorer les chocolats.



## Truffes au whisky

400 g de chocolat de couverture noir  
 200 g de crème fleurette  
 ½ càs de sucre glace  
 2 càs de Whisky  
 2 càs de cacao en poudre  
 Film étirable

### Masse de chocolat pour les truffes

Concasser les 250 g de chocolat de couverture. Faire bouillir la crème liquide et le sucre glace dans une casserole. Retirer la casserole de la source de chaleur, laisser la crème refroidir un peu puis ajouter le chocolat de couverture et le faire fondre en mélangeant constamment. Ajouter le Whisky et bien mélanger la préparation.

Laisser refroidir un peu la masse. Garnir de film étirable un moule carré d'env. 20 x 20 cm. Verser la préparation au chocolat. Placer le moule au réfrigérateur pendant au moins 3 à 4 heures.

Démouler ensuite le mélange au chocolat durci sur une grande planche à découper, retirer lentement et délicatement le film étirable. Couper la masse au couteau en plusieurs portions et donner la forme de boules à ces portions. **Conseil** : plonger le couteau dans de l'eau chaude puis l'essuyer ; ceci facilite la coupe et permet d'éviter les bris.

### Enrobage

Faire fondre le chocolat de couverture restant (150 g) au bain-marie. Pendant ce temps, rouler un tiers des boules préparées dans du cacao en poudre.

### Conseil

se frotter les mains avec un peu de chocolat liquide puis rouler les boules dans ses mains et les passer dans le cacao en poudre – le cacao en poudre adhère ainsi beaucoup mieux.

Plonger ensuite les boules restantes avec la fourchette spiralée dans le chocolat de couverture et les déposer sur la grille. Dès que le chocolat de couverture a un peu refroidi, rouler les boules avec les fourchettes sur la grille pour leur donner la structure typique des truffes

### Chocolats au Champagne

350 g de chocolat de couverture, blanc, dont env. 250 g pour les corps creux en chocolat et env. 100 g pour la couche de fermeture  
 200 g de chocolat de couverture, blanc, pour la crème au Champagne  
 160 ml de Champagne  
 125 ml de crème fleurette  
 30 g de glucose  
 25 g de sucre glace  
 70 g de crème fraîche

### Confection des corps creux en chocolat

Faire fondre 250 g de chocolat de couverture et réaliser des corps creux en chocolat comme indiqué dans l'introduction.

### Confection de la crème au Champagne

Porter à ébullition le Champagne, la crème fleurette, le glucose et le sucre glace en mélangeant. Retirer la casserole de la source de chaleur. Y dissoudre délicatement 200 g de chocolat de couverture. Incorporer la crème fraîche. Laisser refroidir la crème ainsi préparée. Remplir ensuite une poche à douille. Fourrer les corps creux en chocolat se trouvant dans les empreintes du moule en silicone. Attention : ne pas trop garnir les corps creux ! Laisser refroidir.

### Réalisation de la couche de fermeture

Faire fondre les 100 g de chocolat de couverture restant. Déposer la couche de fermeture. Racler encore une fois proprement la surface du moule. Laisser refroidir pendant plusieurs heures. Démouler ensuite délicatement les chocolats en les chassant hors des empreintes.

## Westmark Pralines

### ‘Chocoladige verleiding’

In onze huidige hectische tijden is het maken van pralines een aangenaam tijdverdrijf, dat door de zorgvuldige verwerking van hoogwaardige ingrediënten een rustige atmosfeer creëert. Snoepen is toegestaan ... en een waar genot. Op creatieve wijze heerlijke lekkernijen maken, brengt vreugde. Laat u ook verleiden door chocolade en het maken van pralines.

### De Westmark Pralineset met gebruiksaanwijzing en recepten ...

#### Werkgerei

Naast de Westmark Pralineset die bestaat uit:

1 druiiprooster

3 vorken (2 tanden, 3 tanden, spiraalvork)

#### zijn dit nuttige hulpmiddelen:

thermometer

spruitzak en/of garnererstift

bakfolie

pannenmes

uitsteekvormpjes

deegspatel

#### Ingrediënten

Kies kwalitatief hoogwaardige en verse ingrediënten voor uw pralinecreaties. Voor het maken van pralines wordt doorgaans couverture als chocolademassa gebruikt. Deze is verkrijgbaar in blokvorm of couverture-drops/-callets.

### 1) Couverture smelten en verwerken

#### Waterbad

Chocolade oververhit snel, daarom moet ze boven een waterbad verwarmd worden. Hiervoor hangt u een roestvrij stalen pot in een pan, waarvan de bodem bijvoorbeeld 2-3 cm met water bedekt is. Belangrijk: de pot hangt boven het wateroppervlak en raakt het wateroppervlak niet aan. Het water op temperatuur brengen maar niet laten koken. Neem de pot dus tijdig van de warmtebron.

#### Couverture smelten

De couverture goed fijnmaken.

Ca. de helft daarvan in de roestvrij stalen pot doen en boven het waterbad verhitten. Opgelet: er mag geen water in de couverture terechtkomen.

Roer de massa tijdens het smelten regelmatig om. Als de couverture volledig gesmolten is, zal ze waarschijnlijk een temperatuur van ca. 45-47 °C hebben.

De verwerking lukt het best bij:

ca. 29-30 °C voor witte couverture

ca. 30-31 °C voor vollemelkcouverture

ca. 31-32 °C voor fondantcouverture.

Vervolgens moet de gesmolten couverture weer afgekoeld worden. Dit kunt u doen door te wachten of door de onverwerkte stukjes couverture met de gesmolten massa te mengen. Het is raadzaam de temperatuur met een thermometer te controleren.

## 2) De pralines met couverture overtrekken

Veel pralines worden met couverture overtrokken. Hiervoor de massa zoals beschreven smelten.

Tip: De pralines mogen niet te koud zijn, anders barst het laagje couverture. Wij raden aan: kamertemperatuur.

De praline op de vork leggen – evt. met de tweede vork vasthouden en voorzichtig door de couverture trekken. Overtollige couverture aan de rand van de pot lichtjes afkloppen of afstrijken. Voor bolvormige pralines de spiraalvork gebruiken.

De zoetigheid dan op de bakfolie of het pralineroster leggen om te drogen.

### Bijzonderheid: ronde pralines/truffels

Gebruik de spiraalvork om ronde pralines te overtrekken. De zoetigheid dan op het pralineroster leggen om te drogen. Zodra de couverture wat afgekoeld is, rolt u de bolletjes met de vorken op het rooster heen en weer, zodat het typische ‘truffelpatroon’ ontstaat.

## 3) Pralineomhulsels maken en vullen

Wie geen laagjes wil leggen, maar de pralines bijv. met een ganache of champagnecrème wil vullen, kan met de siliconenvormpjes van Westmark ook zachte pralineomhulsels maken.

Zet de siliconenvorm klaar. Smelt de couverture. De vorm één keer volledig met couverture vullen, ca. 1 min. wachten tot deze aan de rand lichtjes vast wordt, dan de overtollige couverture laten uitlopen (evt. voorzichtig op het oppervlak van de vorm kloppen).

Tip: Bijv. een houten sjasliekspies rechts en links op een schotel leggen. Daarop de siliconenvorm – met de openingen naar beneden – zetten en zo enkele minuten laten uitdruipen. De overtollige hoeveelheid die zich op het oppervlak van de vorm bevindt met een deegspatel afstrijken zodra de couverture iets vaster wordt.

Niet in de koelkast zetten – op kamertemperatuur laten afkoelen, anders bestaat de kans dat de chocolade barst. Daarna de vulling in de vorm doen.

Weer laten afkoelen. Tot slot nog een laag couverture aanbrengen om de pralines te sluiten. De pralines nogmaals goed laten afkoelen en daarna voorzichtig uit de vorm halen.



## Recepten

### Nougatpralines

200 g vollemelkcouverture

100 g notennougat

Zet de siliconenvormpjes van Westmark klaar.

De couverture smelten. Vul de vormpjes voor een derde met de massa. Daarna goed laten afkoelen.

De nougat eveneens boven het waterbad smelten en nog een derde van de vormpjes vullen.

Daarna goed laten afkoelen. Tot slot de resterende vollemelkcouverture nogmaals licht vloeibaar maken en als derde laag in de vormpjes doen.

Daarna enkele uren – bijv. 's nachts – laten afkoelen.

De volgende dag de pralines voorzichtig uit de flexibele siliconenvormpjes halen.

Tip: Gebruik afwisselend lichte en donkere couverture. Dit maakt de pralines visueel aantrekkelijker. Of leg telkens een hazelnoot in het midden van de praline en overgiet ze met chocolade.

### Nougattruffels

375 g fondantcouverture

25 g poedersuiker

50 g fijngehakte hazelnoten

Evt. 2 -3 EL koffieroomlikeur (bijv. Baileys)

### Bereiding van de nougat

Eerst 175 g van de couverture boven het waterbad smelten.

Ondertussen de fijngehakte hazelnoten in een pan roosteren (als de noten te grof gehakt zijn desnoods nog wat fijner hakken). De noten met de poedersuiker vermengen en kort laten afkoelen.

Daarna de gesmolten chocolade toevoegen en alles tot een taaie massa vermengen. Indien gewenst de koffieroomlikeur toevoegen.

Nu alles goed laten afkoelen (bijv. in de koelkast) tot er bolletjes mee gevormd kunnen worden.

De gevormde bolletjes moeten voor het overtrekken met chocolade op kamertemperatuur zijn.

Chocoladelaagje

Smelt de resterende 200 g fondantcouverture. De nougatbolletjes met de spiraalvork in de chocolademassa dompelen en op het pralinerooster leggen. De truffels zodra ze wat afgekoeld zijn met behulp van de pralinevorken over het rooster rollen, zodat de typische truffelstructuur ontstaat.

Tip: Lichte couverture smelten, in een spuitzak met fijne spuitmond gieten en de pralines ermee decoreren.





## Whiskytruffels

400 g fondantcouverture  
 200 g zoete room  
 ½ EL poedersuiker  
 2 EL whisky  
 2 EL cacao poeder  
 Vershoudfolie

### Chocolademassa voor truffels

250 g couverture fijnhakken. De room met de poedersuiker in een pot aan de kook brengen. De pot van het vuur halen, de room wat laten afkoelen, daarna de couverture toevoegen en onder voortdurend roeren smelten. Whisky toevoegen en goed vermengen.

De massa wat laten afkoelen.

Een rechthoekige vorm – ca. 20 x 20 cm – met folie bedekken. De chocolademassa toevoegen. Gedurende ten minste 3 – 4 uur in de koelkast zetten.

Daarna het vastgeworden chocolademengsel uit de vorm op een grote snijplank storten, de folie langzaam en zorgvuldig aftrekken. De massa met een mes in porties snijden en hiermee gelijkmatige bolletjes maken.

Tip: Het mes onder heet water houden en daarna afdrogen om beter te kunnen snijden en te voorkomen dat de massa breekt.

Tip: De pralines kan men als alternatief ook hoekig maken.

### Deklaagje

De resterende couverture (150 g) boven het waterbad smelten.

Ondertussen een derde van de bolletjes in cacao poeder wentelen.

Tip: De handen met wat vloeibare chocolade inwrijven, daarna de bolletjes in de handen rollen en aansluitend in cacao poeder wentelen – hierdoor hecht de cacao poeder beter.

De resterende bolletjes daarna met de spiraalvork in de couverture dompelen en op het pralinerooster leggen. Zodra de couverture wat afgekoeld is de bolletjes met de pralinevorken over het rooster rollen om de truffelstructuur te verkrijgen.

### Champagnepralines

350 g witte couverture, hiervan ca. 250 g voor de pralineomhulsels en ca. 100 g voor de afdeklaag

200 g witte couverture voor de champagnecrème

160 ml champagne

125 ml zoete room

30 g druivensuiker

25 g poedersuiker

70 g verse room

### Pralineomhulsels maken

250 g couverture smelten en daarmee zoals hierboven beschreven pralineomhulsels maken.

### Champagnecrème maken

Champagne, room, druiven- en poedersuiker onder voortdurend roeren aan de kook brengen. De pot van het vuur nemen. Daarin 200 g couverture voorzichtig oplossen. Verse room toevoegen en roeren. De crème laten afkoelen. Daarna in een spuitzak gieten. De pralineomhulsels uit de siliconenvorm halen. Opgelet: niet te veel ingieten! Laten afkoelen.

### Afdeklaag aanbrengen

De resterende 100 g couverture smelten. De afdeklaag aanbrengen. Het oppervlak van de vorm nogmaals mooi afstrijken. Meerdere uren laten afkoelen. Daarna de pralines voorzichtig uit de vorm drukken.

## Praline Westmark

„Piacere al cioccolato“

Nella frenesia moderna la preparazione delle praline rappresenta un piacevole passatempo, che dà vita a un'atmosfera rilassata grazie al lavoro meticoloso e agli ingredienti pregiati. Assaggiare è un piacere non solo permesso, ma addirittura raccomandato! La produzione creativa di delizie per il palato è una gioia. Lasciatevi conquistare dal cioccolato e dalla preparazione delle praline. Il kit per le praline Westmark con manuale di istruzioni e ricette

### Strumenti di lavoro

Kit per le praline Westmark, composto da:

1 griglia raccogli-gocce

3 forchette (a 2 rebbi, a 3 rebbi, a spirale)

Sono inoltre utili i seguenti utensili:

Termometro

Tasca da pasticciere e/o siringa per decorare

Carta forno riutilizzabile

Spatola da pasticciare

Stampini per biscotti

Spatola da cucina

### Ingredienti

Per la preparazione delle vostre praline scegliete degli ingredienti freschi di qualità pregiata. Per la produzione viene di norma usata della glassa realizzata con della massa di cioccolato. Questa è disponibile quale blocco o sotto forma di gocce o chicchi per la glassa.

### 1) Procedimento: scioglimento e lavorazione della glassa

#### Bagnomaria

Il cioccolato si surriscalda rapidamente; pertanto è necessario riscaldarlo a bagnomaria. A tale fine appendere una ciotola di acciaio inox in una pentola, il cui fondo sia stato coperto ad esempio con 2-3 cm d'acqua. Importante: la ciotola deve fluttuare sulla superficie dell'acqua senza toccarla. L'acqua deve essere riscaldata, senza tuttavia bollire. Prelevare quindi a tempo debito la pentola dalla fonte di calore.

#### Scioglimento della glassa

Sminuzzare accuratamente la glassa. Circa **la metà** di essa viene collocata nella ciotola di acciaio inox e riscaldata a bagnomaria. Attenzione: nella glassa non deve giungere acqua.

La massa viene mescolata spesso durante lo scioglimento. Lo scioglimento completo della glassa indica presumibilmente una temperatura di circa 45 - 47 °C.

La lavorazione avviene al meglio:

a circa 29 - 30 °C per le glasse bianche

a circa 30 - 31 °C per le glasse al latte intero

a circa 31 - 32 °C per le glasse leggermente amare.

Successivamente, la glassa sciolta viene nuovamente raffreddata. Questo avviene semplicemente attendendo o aggiungendo la seconda metà della glassa sminuzzata, ma non ancora lavorata, alla massa sciolta. Idealmente la temperatura va controllata con un termometro.

## 2) Procedimento: rivestimento delle praline con la glassa

Con la glassa viene rivestito un gran numero di praline. A tale fine sciogliere la massa come descritto. Suggestimento: le praline non devono essere troppo fredde per evitare che il rivestimento scoppi. Raccomandiamo di procedere alla temperatura ambiente. Collocare le praline sulla forchetta, tenendole eventualmente salde con la seconda forchetta, e passarle con cura nella glassa. Far gocciolare la glassa in eccesso sul bordo della ciotola. Utilizzare la forchetta a spirale per le praline a forma di sfera. Collocare quindi i dolciumi sulla carta forno riutilizzabile o sull'apposita griglia e lasciare asciugare.

### Particolarità: praline rotonde / tartufi

Impiegare la forchetta a spirale per rivestire le praline a forma di sfera. Collocare quindi i dolciumi sull'apposita griglia e lasciare asciugare. Non appena la glassa inizia a raffreddarsi, far rotolare avanti e indietro le sfere sulla griglia con la forchetta per creare il tipico aspetto da tartufo.

## 3) Procedimento: preparazione e riempimento delle praline cave

Chi non desidera diversi strati ma preferisce un ripieno, ad esempio di crema parigina o di crema allo champagne, può creare delle delicate praline cave con gli stampini per praline di silicone Westmark. Predisporre gli stampini per praline di silicone. Sciogliere la glassa. Riempire completamente gli stampini di glassa, attendere per circa 1 minuto fino a che il bordo inizia a indurirsi e fare scorrere via la glassa in eccesso (eventualmente picchiettare leggermente sulla superficie dello stampino).

**Suggestimento:** collocare, ad esempio, uno spiedo di legno a destra e a sinistra su di una ciotola. Collocarvi sopra lo stampino di silicone con l'apertura rivolta verso il basso e lasciare gocciolare per un paio di minuti. Non appena la glassa inizia a solidificare rimuovere la quantità in eccesso sulla superficie dello stampino con una spatola da cucina.

Non collocare in frigo; lasciare raffreddare a temperatura ambiente per evitare che la cioccolata scoppi.

Riempire quindi lo stampino con il ripieno.

Lasciare nuovamente raffreddare. Al termine applicare un ulteriore strato di glassa per sigillare. Lasciare raffreddare completamente le praline e, infine, estrarle con cautela dagli stampini.



## Ricette

### Praline al nougat

200 g di glassa al latte intero

100 g di nougat

Predisporre gli stampini per praline di silicone Westmark.

Sciogliere la glassa. Riempire gli stampini per un terzo con la massa. Lasciare raffreddare a fondo.

Sciogliere il nougat a bagnomaria e riempire con esso un altro terzo dello stampino.

Lasciare raffreddare nuovamente a fondo. Infine liquefare nuovamente la glassa al latte intero rimasta e versarla nello stampino quale terzo strato.

Lasciare quindi raffreddare per un paio d'ore, ad esempio durante la notte.

Il giorno successivo estrarre le praline con prudenza dagli stampini di silicone flessibili.

**Suggerimento:** impiegare alternativamente una glassa chiara e una scura. Questo dà un aspetto interessante alle praline; in alternativa collocare una nocciola al centro della pralina e avvolgerla con il cioccolato.

### Tartufi al nougat

375 g di glassa leggermente amara

25 g di zucchero a velo

50 g di nocciole tritate

Eventualmente 2 - 3 CT di liquore al caffè (ad esempio Baileys)

### Preparazione del nougat

Sciogliere inizialmente 175 g di glassa a bagnomaria.

Nel frattempo tostare le nocciole tritate (sminuzzarle ulteriormente qualora siano tritate troppo grossolanamente) in padella. Mescolare le nocciole con lo zucchero a velo in una ciotola e lasciare raffreddare.

Aggiungere quindi la cioccolata sciolta e mescolare creando una massa omogenea. Aggiungere il liquore al caffè a piacere.

Ora lasciare raffreddare il tutto a fondo (eventualmente in frigorifero) fino a poter formare delle sfere.

Le sfere ottenute dovrebbero essere a temperatura ambiente per il rivestimento finale di cioccolato.

### Rivestimento di cioccolato

Sciogliere ora i 200 g di glassa leggermente amara. Immergere le sfere di nougat nella massa di cioccolato con la forchetta a spirale e collocarle sulla griglia per le praline. Non appena i tartufi si saranno leggermente raffreddati farli rotolare sulla griglia con la forchetta per praline per conferire loro la tipica struttura da tartufo.

**Suggerimento:** sciogliere la glassa chiara, versarla in una tasca da pasticciere con beccuccio fine e decorare le praline.

### Tartufi al whisky

400 g di glassa leggermente amara

200 g di panna dolce

½ CT di zucchero a velo

2 CT di whisky

2 CT di cacao in polvere

Pellicola trasparente

### Massa di cioccolato per i tartufi

Sminuzzare 250 g di glassa. Far bollire la panna con lo zucchero a velo in una pentola. Togliere la pentola dal fuoco, lasciare raffreddare leggermente la panna, aggiungere la glassa e lasciarla sciogliere mescolando costantemente. Aggiungere il whisky e mescolare con cura.

Lasciare raffreddare la massa.

Rivestire uno stampo quadrato di circa 20 x 20 cm con della pellicola. Versare la massa di cioccolato. Collocare in frigorifero per almeno 3 - 4 ore.

Rovesciare infine la miscela di cioccolato solidificata dallo stampo su un grande tagliere e rimuovere la pellicola lentamente e attentamente. Tagliare il composto con un coltello in porzioni e formare con esso delle sfere omogenee.

**Suggerimento:** tenere il coltello sotto l'acqua calda e quindi asciugarlo – in questo modo il taglio sarà più agevole e si eviteranno le rotture.

**Suggerimento:** le praline possono anche essere lasciate quadrate per avere una forma alternativa.

### Rivestimento

Sciogliere la glassa rimasta (150 g) a bagnomaria.

Nel frattempo passare un terzo delle sfere prodotte nel cacao in polvere.

**Suggerimento:** cospargere le mani di poco cioccolato liquido, formare quindi le sfere tra le mani e passarle infine nel cacao in polvere, che così aderirà meglio.

Immergere quindi le sfere rimaste nella glassa con la forchetta a spirale e collocarle sulla griglia per praline. Non appena la glassa avrà iniziato a raffreddarsi, far rotolare le sfere sulla griglia con la forchetta per praline per dare loro la struttura da tartufo.

### Praline allo champagne

350 g di glassa bianca, di cui circa 250 g per le praline cave e circa 100 g per lo strato di sigillatura

200 g di glassa bianca per la crema allo champagne

160 ml di champagne

125 ml di panna dolce

30 g di zucchero d'uva

25 g di zucchero a velo

70 g di crème fraîche

### Preparazione delle praline cave

Sciogliere 250 g di glassa e creare con essa le praline cave come descritto preliminarmente.

### Preparazione della crema allo champagne

Far bollire mescolando lo champagne, la panna e lo zucchero a velo e d'uva. Togliere la pentola dal fuoco. Sciogliere con cautela in essa 200 g di glassa. Aggiungere mescolandola la crème fraîche. Lasciare raffreddare la crema. Versare infine in una tasca da pasticciere. Riempire le praline cave che si trovano negli stampini di silicone. Attenzione: non riempire troppo! Lasciare raffreddare.

### Preparazione dello strato sigillante

Sciogliere i 100 g di glassa rimanenti. Applicare quindi lo strato sigillante. Ripulire nuovamente la superficie dello stampo. Lasciare raffreddare per varie ore. Infine spingere le praline con cautela fuori dagli stampi.

## Praline Westmark

### „Seduție cu ciocolată“

În vremurile noastre moderne, pline de agitație și stress, manufacturarea unor praline poate constitui un mod plăcut de petrecere a timpului liber, care, datorită muncii atente și folosirii unor componente de calitate superioară, poate crea o atmosferă liniștită și reconfortantă. Gustatul este permis ... și o adevărată plăcere. Rezultatele delicioase ale eforturilor creatoare depuse aduc bucurie.

Lăsați-vă sedus(ă) de ciocolată și de procedeul de manufacturare a unor praline.

Set Westmark de confecționat praline, care cuprinde atât instrucțiuni de folosire cât și rețete....

### Ustensilele necesare

Pe lângă setul Westmark de confecționat praline, compus din:

1 sită de scurgere

3 furculițe (cu 2 dinți, cu trei dinți, furculiță spirală)

### Mai sunt utile și următoarele ustensile:

Termometru

Pungă pentru ornat și/sau seringă pentru ornat

Folie permanentă pentru copt

Paletă de cofetar

Forme pentru decupat

Racletă pentru aluat

### Ingrediente

Pentru crearea pralinelor dumneavoastră alegeți numai ingrediente proaspete și de calitate superioară.

Pentru manufacturarea unor praline se folosește de regulă drept masă de ciocolată cuvertură. Cuvertura se găsește în comerț sub formă de blocuri sau de dropsuri/bănuși.

### 1) Procedeul de urmat: Topirea și prelucrarea cuverturii

#### Baia de apă

Ciocolata se poate foarte ușor supraîncălzi și de aceea trebuie să fie încălzită numai de asupra unei băi de apă. În acest scop se va atârna un castron din oțel inoxidabil într-o oală, al cărui fund să fie acoperit cu apă până la 2-3 cm înălțime. Important: Castronul trebuie să se afle deasupra suprafeței apei, fără însă s-o atingă. Apa din oală se va aduce la temperatura indicată, dar nu trebuie să fiarbă. Din această cauză, oala trebuie să fie luată din timp de pe suprafața sursei de căldură.

#### Topirea cuverturii

Cuvertura trebuie să fie bine mărunțită. Aproximativ jumătate din întreaga cantitate prevăzută se va introduce în castronul din oțel inoxidabil și se va încălzi de asupra băii de apă. Atențiune: Nu trebuie să ajungă sub nicio formă apă în masa de cuvertură.

În timpul procesului de topire, masa trebuie să fie amestecată frecvent. Atunci când cuvertura se va fi topit complet, masa va avea probabil o temperatură de aproximativ 45° - 47° C.

Prelucrarea în continuare a masei se face în condiții optime la:

aproximativ 29° - 30° C în cazul cuverturii albe

aproximativ 30° - 31° C în cazul cuverturii integrale cu lapte

aproximativ 31-32° în cazul cuverturii amăru.

După aceea, cuvertura topită trebuie să fie din nou răcită. Aceasta se poate face fie așteptând răcirea naturală, fie adăugând în masa topită cealaltă jumătate, încă netopită, din cantitatea inițială de cuvertură mărunțită. Ideal este să se controleze temperatura cu ajutorul unui termometru.

## 2) Procedeu de urmat: Îmbrăcarea pralinelor în cuvertură

O multitudine de praline se îmbracă în cuvertură. În acest scop se va topi cuvertura în modul descris anterior.

**Sfat:** în timpul îmbrăcării lor în cuvertură, pralinele nu trebuie să fie prea reci, căci în acest caz poate crăpa stratul de cuvertură. Recomandăm: temperatura normală a camerei.

Pralina se va așeza pe furculiță, se va fixa eventual cu ajutorul unei a doua furculițe și se va imersa astfel în masa de cuvertură. Surplusul de cuvertură se va evacua prin ștergerea sau baterea ușoară a pralinei de marginea castronului. Pentru pralinele sferice se va folosi în acest scop furculița spirală.

Pralina se va așeza apoi pe folia permanentă pentru copt sau pe sita de scurgere.

### Un caz special: Pralinele/trufe sferice

Pentru îmbrăcarea în cuvertură a pralinelor sferice se va folosi furculița spirală. Pralina se va așeza apoi pe folia permanentă pentru copt sau pe sita de scurgere. De îndată ce se va fi răcit puțin cuvertura, pralinele sferice se vor rostogoli cu ajutorul furculițelor pe sita de scurgere, astfel încât să i se imprime modelul tipic „de trufă”.

## 3) Procedeu de urmat: Confecționarea și umplerea unor cochilii pentru praline umplute

Cei ce nu doresc să lucreze „în straturi” ci să „umple” pralinele, de exemplu cu o cremă ganache sau cu o cremă de șampanie, au și posibilitatea de a confecționa ajutorul formelor pentru praline din silicon Westmark delicate cochilii pentru praline umplute.

Se vor pregăti formele din silicon pentru praline. Se va topi cuvertura. Forma se va umple o dată complet cu cuvertură, apoi se va aștepta aproximativ 1 minut până ce cuvertura începe să se întărească ușor pe la margini, după care se va evacua excesul de cuvertură (lovindu-se de exemplu ușor pe suprafața forme).

**Sfat:** se poate așeza de exemplu câte o frigare de lemn în partea dreaptă și în partea stângă pe marginea unui castron. Pe aceste frigări de lemn se va așeza apoi forma - cu gura în jos - lăsând să se scurgă excesul de masă. De îndată ce cuvertura se va mai fi întărit puțin, excesul de cuvertură care se mai află pe suprafața forme se va îndepărta cu o racletă pentru aluat.

Forma nu trebuie să fie așezată în niciun caz în frigider, ci masa se va lăsa să se răcească la temperatura camerei, altfel existând pericolul ca cuvertura să crape.

Se va așeza apoi în formă umplutura.

Masa va fi din nou lăsată să se răcească. În încheiere, pentru închiderea pralinei se va mai aplica încă un strat de cuvertură. Pralinele vor fi lăsate să se răcească bine încă o dată, după care se vor scoate cu precauție din formă.



**Rețete****Praline cu nuga**

200 g de cuvertură cu lapte

100 g nuga de nucă

**Se vor pregăti formele de praline din silikon Westmark.**

Se va topi cuvertura. Golurile formei se vor umple până la o treime din înălțime cu masa topită. Masa va fi lăsată să se răcească bine. Se va topi nuga de asemenea în baia de apă și se va umple apoi cu masa astfel topită a doua treime a formei. Masa va fi lăsată din nou să se răcească bine. În încheiere, restul de cuvertură cu lapte se va topi din nou și se va umple cu ea ultima treime a înălțimii formei.

Produsul astfel realizat va fi apoi lăsat să se răcească timp de câteva ore - de exemplu peste noapte. În ziua următoare, pralinele se vor scoate cu grijă din formele flexibile din silikon.

**Sfat:** se pot realiza straturi alternante din cuvertură albă și din cuvertură brună. Astfel i se conferă pralinei un aspect mai interesant; dar se mai poate așeza în mijlocul pralinei și înconjura cu cuvertură și câte o alună.

**Trufe cu nuga**

375 g cuvertură amăruie

25 g zahăr pudră

50 g alune tocate

Eventual 2 -3 linguri de lichior de cafea cu frișcă (de ex. Baileys)

**Prepararea nugalei**

Mai întâi se vor topi 175 g din cuvertură în baia de apă.

Între timp se vor prăji într-o tigaie alunele tocate (dacă sunt tocate în fragmente prea mari, ele se vor toca ,mai mărunt' cu ajutorul unui cuțit). Apoi alunele se vor amesteca într-un castron cu zahărul pudră iar amestecul va fi lăsat să se răcească scurt timp.

Se va adăuga apoi cuvertura topită, amestecându-se compoziția până la obținerea unei mase vâscoase. Dacă se dorește, se poate adăuga acum și lichiorul de cafea cu frișcă.

Amestecul va fi lăsat să se răcească bine (eventual în frigider) până ce dobândește consistența necesară formării unor sfere.

În vederea îmbrăcării lor în cuvertură, sferile gata formate trebuie să aibă temperatura camerei.

**Învelișul de cuvertură**

Se vor topi acum cele 200 g de cuvertură amăruie. Sferile de nuga se vor așeza pe furculița spirală, se vor imersa în masa de cuvertură și se vor așeza apoi pe sita de scurgere. De îndată ce trufele astfel confecționate se vor fi răcit puțin, ele se vor rostogoli cu furculițele peste sită, astfel încât să se formeze structura de suprafață tipică trufelor.

**Sfat:** se va topi cuvertura albă, se va umple o pungă pentru ornat cu vârful fin și se vor decora pralinele după preferință

**Trufe cu Whisky**

400 g cuvertură amăruie

200 g smântână dulce

½ lingură de zahăr pudră

2 linguri de Whisky

2 linguri praf de cacao

Folie alimentară



### Masa de cuvertură pentru trufe

Se vor mărunți 250 g de cuvertură Smântâna dulce se va fierbe împreună cu zahărul pudră într-o oala. Se va scoate oala de pe plită, se va lăsa smântâna dulce să se răcească puțin, se va adăuga cuvertura și se va lăsa să se topească, amestecând continuu. Se vor adăuga cele 2 linguri de Whisky și se va amesteca bine.

Masa va fi lăsată să se răcească în continuare.

Se va tapeta cu folie alimentară o formă rectangulară de aprox. 20 x 20 cm. Masa de cuvertură se va turna în formă. Forma se va așeza pentru aproximativ 3-4 ore în frigider.

În continuare, forma scoasă din frigider, se va răsturna pe un fund de tocat de dimensiuni potrivite și se va scoate încet și cu precauție folia alimentară. Masa se va tăia cu un cuțit în bucăți de mărime adecvată, din care se vor forma sfere uniforme.

**Sfat:** Țineți cuțitul pentru o scurtă perioadă de timp în apă fierbinte și uscați-l apoi cu un șervet - astfel tăierea masei de ciocolată devine mai ușoară și se evită riscul de spargere.

**Sfat:** Pralinele pot fi lăsate de asemenea și rectangularare - obținându-se astfel o formă alternativă.

### Învelișul

Restul de aproximativ 150 g de cuvertură se va topi în baia de apă.

Între timp se va rostogoli în pudră de cacao cam o treime din sferile formate.

**Sfat:** Ungeți-vă mâinile cu puțină ciocolată lichidă, formați apoi sferile cu mâinile și rostogoliți-le în pudra de cacao - astfel pudra de cacao va adera mai bine.

Sferele rămase se vor așeza în continuare pe furculița spirală, se vor imersa în masa de cuvertură și se vor așeza apoi pentru răcire pe sita de scurgere. De îndată ce cuvertura se va fi răcit puțin, sferile astfel confecționate se vor rostogoli cu furculițele peste grilă, astfel încât să se formeze structura de suprafață tipică trufelor.

### Praline cu șampanie

350 g de cuvertură albă, din care aproximativ 250 g pentru confecționarea cochiliilor pentru praline umplute și aprox. 100 g pentru stratul final

200 g de cuvertură albă pentru crema de șampanie

160 ml șampanie

125 ml smântână dulce

30 g glucoză

25 g zahăr pudra

70 g creme fraiche

### Confecționarea cochiliilor pentru praline umplute

Se vor topi 250 g de cuvertură, din care se vor confecționa, în modul descris anterior, cochiliile pentru praline umplute.

### Prepararea cremei de șampanie

Șampania, smântâna, glucoza și zahărul pudră se vor fierbe, amestecând continuu. Se va lua apoi oala cu compoziția de pe plită. Se vor topi cu atenție 200 g de cuvertură în masa aflată în oală. Se va incorpora cantitatea de creme fraiche. Crema va fi lăsată să se răcească. Apoi se va introduce într-o pungă pentru ornat. Cochiliile pentru praline umplute care se află în forma de silicon se vor umple cu cremă. Atențiune: nu umpleți excesiv! Lăsați să se răcească.

### Aplicarea stratului final

Se va topi restul de 100 g de cuvertură. Se va aplica stratul final. Se va îndepărta complet surplusul de cuvertură de pe suprafața formei. Forma va fi lăsată să se răcească timp de mai multe ore. Pralinele se vor scoate apoi cu precauție din formă.

## Bombones de Westmark

### ‘La seducción del chocolate’

En nuestros ajetreados tiempos la fabricación de bombones es un agradable divertimento pues el trabajo a conciencia con los ingredientes de alta calidad crea un ambiente de serenidad. Está permitido probar ...y gozar. La creatividad de deliciosos resultados es un motivo más de alegría.

Déjese seducir por la fabricación de chocolates y bombones.

### El juego para hacer bombones de Westmark con folleto de instrucciones y recetas ...

#### Útiles de trabajo

Además del juego de bombones Westmark, que consta de:  
una rejilla para el goteo,  
tres tenedores (de dos pinchos, tres pinchos y a modo de tenedor en espiral).

#### Se dispone de estos prácticos útiles:

Termómetro  
Manga pastelera y/o barrita para guarnecer  
Lámina de cocción de varios usos  
Pala pastelera  
Moldes cortapastas  
Espátula para la pasta

#### Ingredientes

Para sus creaciones de bombones seleccione ingredientes frescos de alta calidad. Se emplea normalmente masa de chocolate habitualmente destinada a los recubrimientos. Se dispone de ella en forma de bloque o de lentejuelas o píldoras.

### 1) Proceso: fundir y procesar el chocolate (se emplea chocolate para recubrimientos)

#### Baño maría

El chocolate se sobrecalienta muy rápidamente, por este motivo debe calentarse al baño maría. Para ello se suspende un cuenco de acero fino sobre una olla cuyo suelo se encuentra cubierto con dos o tres centímetros de agua aproximadamente. Es importante que el cuenco se suspenda sobre la superficie del agua sin tocarla. El agua se pone a temperatura pero no debe cocer. Para esto la olla ha de retirarse de la fuente de calor a tiempo.

#### Derretir el chocolate

El chocolate se desmenuza bien. Aproximadamente la mitad de él se pone en el cuenco de acero y se calienta al baño maría. Atención: el agua no debe acceder al chocolate.

Durante el derretimiento se remueve la masa frecuentemente. Cuando el chocolate se haya fundido completamente tendrá probablemente una temperatura de 45° C a 47° C aproximadamente.

El procesamiento ideal es a una temperatura aproximada de 29° C a 30° C para el chocolate blanco para recubrimientos, de 30° C a 31° C para el chocolate con leche para recubrimientos, de 31 a 32° para el chocolate oscuro para recubrimientos.

Después se enfría de nuevo el chocolate fundido. Esto sucede simplemente esperando o bien añadiendo a la masa fundida la segunda mitad en trocitos aun no procesada. Idealmente se controla la temperatura con un termómetro.

## 2) Proceso: recubrir los bombones con chocolate para recubrimientos

Toda una variedad de bombones se recubre con chocolate. Para esto se funde la masa del modo descrito. Sugerencia: los bombones no debe encontrarse muy fríos, de lo contrario se quiebra el recubrimiento.

Recomendamos la temperatura ambiente.

Poner el bombón en el tenedor o bien sujetar con el segundo tenedor y pasar cuidadosamente por el chocolate. El chocolate excedente se deja gotear o escurrir levemente en el borde del cuenco. Para los bombones en forma de bola se emplea el tenedor en forma de espiral.

Los dulces se ponen entonces sobre la lámina de cocción de varios usos o en la rejilla para bombones de modo que puedan secarse.

### Especial: bombones o trufas redondos

Para recubrir los bombones redondos se emplea el tenedor en forma de espiral. Los dulces se deponen entonces en la rejilla para que se sequen. Tan pronto como el chocolate se haya enfriado algo, se hacen rodar de aquí para allá con los tenedores sobre la rejilla de modo que se cree la típica forma de una trufa.

## 3) Proceso: crear bombones huecos y rellenarlos

Si no desea hacer bombones por capas sino, por ejemplo, rellenarlos con una „canache“ o crema al champán, puede servirse de los pequeños moldes de silicona de Westmark para crear igualmente delicadas coberturas.

Tenga a mano los pequeños moldes para bombones de silicona. Funda el chocolate. La forma se llena completamente de chocolate, se espera aproximadamente un minuto hasta que se haya endurecido algo por los bordes y entonces se deja escurrir el chocolate excedente (se puede golpear levemente sobre la superficie del molde).

**Sugerencia:** por ejemplo, poner uno pinchito de madera y la derecha y a la izquierda de un cuenco. Poner encima el molde de silicona con la apertura hacia abajo y dejar así escurrir durante un par de minutos. Tan pronto como el chocolate se endurezca un poco se retira con una espátula para pasta el excedente de la superficie del molde.

No poner en el frigorífico sino dejar que se enfríe a temperatura ambiente, de lo contrario existe el peligro de que el chocolate se quiebre.

Entonces se procede al relleno.

Dejar enfriar de nuevo. Al final, para cerrar, se aplica una segunda capa de chocolate para recubrimientos. Los bombones se dejan enfriar bien de nuevo y seguidamente se desprenden cuidadosamente del molde.



**Receta****Bombones praliné o nougat (chocolate a la avellana)**

200 g de chocolate con leche para recubrimientos  
100 g de avellanas

Tener a mano los pequeños moldes para bombones de silicona de Westmark.

Fundir el chocolate. Llenar los pequeños moldes hasta un tercio de su volumen con la masa. Dejar que se enfríe bien.

Fundir el nougat igualmente al baño maría y llenar con él otro tercio del volumen de los pequeños moldes. Dejar enfriar bien de nuevo. Finalmente fundir un poco más el resto del chocolate con leche para recubrimientos y llenar con él la tercera parte del volumen de los moldecitos. Entonces, durante un par de horas (por ejemplo tras la noche).

Al día siguiente se desprenden cuidadosamente los bombones del molde flexible de silicona.

**Sugerencia:** emplear alternativamente chocolate para recubrimientos oscuro y claro. De este modo los bombones son de apariencia más interesante; también se puede poner una avellana en el medio de los bombones y verter encima chocolate.

**Trufas de nougat**

375 g de chocolate oscuro para recubrimientos  
25 g de azúcar en polvo  
50 g de avellanas picadas  
De 2 a 3 cucharadas de licor de nata y café (por ejemplo Baileys)

**Preparación del praliné o nougat**

Primeramente fundir 175 g de chocolate para recubrimientos al baño maría.

Entre tanto tostar las avellanas en una sartén (en caso de que se hubieran picado demasiado gruesamente pueden picarse algo más con el cuchillo de modo que queden más finas). Mezclar las avellanas con el azúcar en polvo en un cuenco y dejar que la masa se enfríe brevemente.

Entonces se añade el chocolate fundido y se mezcla todo formando una masa. Caso que lo desee, añadir el licor de nata y café.

Dejar que se enfríe todo (por ejemplo en el frigorífico) durante tanto tiempo como para que se puedan formar bolas.

Las bolas formadas pueden encontrarse a temperatura ambiente para el recubrimiento subsiguiente.

**Cobertura de chocolate**

Entonces se funden los 200 g de chocolate oscuro. Las bolas de nougat se sumergen en la masa de chocolate con el tenedor en forma de espiral y se deponen en la rejilla. Tan pronto como las trufas se hayan enfriado un poco han de hacerse rodar por la rejilla sirviéndose del tenedor de bombones de modo que se les confiera la apariencia típica de las trufas auténticas.

**Sugerencia:** fundir el chocolate para recubrimientos claro, poner en una manga pastelera con boquilla fina y de decorar con ella los bombones.

**Trufas al whisky**

400 g de chocolate oscuro para recubrimientos  
200 g de nata dulce  
½ cucharada de azúcar en polvo  
2 cucharadas de whisky  
2 cucharadas de polvo de cacao  
Film transparente

### Masa de chocolate para trufas

Trocear 250 g de chocolate para recubrimientos. Cocer en un cazo la nata con azúcar en polvo. Retirar la olla o el cazo del quemador, dejar que la nata se enfríe algo, añadir entonces el chocolate y dejar que se funda removiendo constantemente. Añadir el whisky y mezclar bien.

Dejar que la masa se enfríe algo.

Disponer un molde cuadrangular de unos 20 cm x 20 cm aproximadamente con film. Deponer en él la masa de chocolate. Dejar que se enfríe en el frigorífico durante un tiempo mínimo de 3 a 4 horas.

Seguidamente poner la mezcla endurecida de chocolate sobre una tabla de cocina grande para cortar y retirar el film lenta y cuidadosamente. Con un cuchillo cortar la masa en porciones y formar con ellas bola del mismo tamaño.

**Sugerencia:** mantener el cuchillo bajo el agua caliente y secar; de este modo se puede cortar mejor y se evita que el chocolate se quiebre.

Sugerencia: los bombones pueden dejarse también en forma rectangular, de este modo se dispone de una forma alternativa.

### Cobertura

El chocolate restante (150 g) se funde al baño maría.

Entre tanto se reboza un tercio de las bolas ya listas en polvo de cacao.

**Sugerencia:** frotarse las manos con un poco de chocolate líquido, formar entonces las bolas con las manos y rebozar seguidamente en polvo de cacao; de este modo el polvo de cacao se adhiere mejor.

Las bolas restantes se sumergen seguidamente en el chocolate con el tenedor en forma de espiral y se deponen en la rejilla. Tan pronto como el chocolate se haya enfriado algo, se hacen rodar las bolas por la rejilla sirviéndose de los tenedores de modo que se les confiera la estructura de las trufas.

### Bombones al champán

350 g de chocolate blanco para recubrimientos, de ellos unos 250 g se emplean para el cuerpo hueco de los bombones y unos 100 g para la capa de cierre final

200 g de chocolate blanco para recubrimientos para la crema al champán

160 ml de champán

125 ml de nata dulce

30 g de glucosa

25 g de azúcar en polvo

70 g de crème fraîche

### Crear los cuerpos huecos de los bombones

Fundir 250 g de chocolate para recubrimientos y crear del modo indicado los cuerpos huecos de los bombones.

### Hacer la crema al champán

El champán, la nata, la glucosa y el azúcar en polvo se cuecen removiendo. Tomar la olla del fuego. Fundir en ella cuidadosamente 200 g de chocolate para recubrimientos. Añadir removiendo la crème fraîche.

Dejar que esta crema se enfríe. Seguidamente poner en una manga pastelera. Llenar los cuerpos huecos de los bombones que se encuentran en el molde de silicona. Atención: ¡no llenar excesivamente! Dejar enfriar.

### Crear la capa final de cierre

Fundir los restantes 100 g de chocolate para recubrimientos. Seguidamente colocar la capa. Alisar de nuevo la superficie. Dejar que se enfríe durante varias horas. Seguidamente extraer con cuidado los bombones del molde.

## Bombons Westmark

### ‘Tentação de chocolate’

No mundo frenético em que vivemos, a preparação de bombons é um passatempo agradável, que através do trabalho meticuloso com os ingredientes da mais elevada qualidade, cria um ambiente tranquilo. Ser guloso é permitido ... e dá prazer. A preparação criativa de produtos deliciosos é uma alegria. Entregue-se à tentação de preparar chocolate e bombons.

### O kit de bombons da Westmark com instruções e receitas...

#### Acessórios

Para além do kit de bombons da Westmark, composto por:

1 grelha

3 garfos (garfo de 2 dentes, garfo de 3 dentes, garfo suporte)

#### Os seguintes utensílios são úteis:

Termómetro

Saco pasteleiro e/ou caneta decoradora

Base antiaderente

Espátula de pasteleiro

Formas cortadoras

Raspador de massa

#### Ingredientes

Escolha ingredientes frescos de elevada qualidade para a preparação dos bombons. Por norma, é usado chocolate culinário para a massa de chocolate. Este está disponível sob forma de bloco ou pepitas.

### 1) Processo: derreter e trabalhar o chocolate culinário

#### Banho-maria

O chocolate aquece facilmente em demasia, pelo que deve ser aquecido em banho-maria. Para o efeito, coloca-se uma taça em aço inoxidável sobre um tacho com 2-3 cm de água. Importante: a taça fica suspensa sobre a superfície da água sem tocar na mesma. A água tem de estar quente mas não pode ferver. Por esse motivo, convém retirar o tacho atempadamente da fonte de calor.

#### Derreter o chocolate culinário

Partir o chocolate culinário em pedaços pequenos. Aprox. metade é colocado na taça de aço inoxidável e aquecido em banho-maria. Atenção: não pode entrar água no chocolate culinário.

Durante este processo é necessário mexer a massa com frequência. Quando o chocolate culinário tiver derretido na totalidade, deverá ter uma temperatura de aprox. 45° - 47° C.

O processo é mais fácil com as seguintes temperaturas:

aprox. 29°-30 °C para chocolate culinário branco

aprox. 30-31 °C chocolate culinário de leite

aprox. 31-32 °C para chocolate culinário negro.

Em seguida, o chocolate culinário derretido volta a arrefecer. Isto consegue-se esperando ou adicionando à massa derretida a segunda metade do chocolate culinário em pedaços, ainda não derretido. A forma ideal de controlar a temperatura é com um termómetro.

## 2) Processo: cobrir os bombons com o chocolate culinário

Inúmeros bombons são cobertos com chocolate culinário. Para o efeito, deve derreter-se a massa da seguinte forma.

**Sugestão:** os bombons não podem estar demasiado frios, caso contrário a cobertura estala. Recomendamos a temperatura ambiente.

Colocar o bombom sobre o garfo (se necessário segurar um pouco com o segundo garfo) e passar cuidadosamente pelo chocolate culinário. Passar na extremidade da taça, raspando o excesso de chocolate culinário. Para bombons em forma de bola, usar o garfo suporte.

Em seguida, colocar o bombom sobre a base antiaderente ou a grelha, para secar.

### Particularidade: bombons em forma de bola/trufas

Para revestir bombons em forma de bola, usar o garfo suporte. Para os secar, colocar os mesmos sobre a grelha. Assim que o chocolate culinário tiver arrefecido um pouco, rolar a bola com os garfos para trás e para a frente, sobre a grelha, para se formar a típico ,estrutura de trufa‘.

## 3) Processo: criar e rechear os corpos ocios de chocolate

Quem não quiser ,criar camadas‘ e preferir ,recheiar‘ os bombons com ganache ou creme de champanhe, pode usar as formas de silicone para bombons da Westmark, para criar as delicadas camadas exteriores.

Manter a forma de silicone para bombons à mão. Derreter o chocolate culinário. Encher completamente a forma com chocolate culinário, aguardar aprox. 1 min até este solidificar ligeiramente na extremidade e, em seguida, deixar escorrer o excedente de chocolate culinário (se necessário, bater levemente na superfície da forma).

**Sugestão:** colocar um espeto de madeira no lado direito e esquerdo de uma taça. Com a abertura voltada para baixo, pousar a forma de silicone sobre os mesmos, e deixar escorrer durante alguns minutos. Assim que o chocolate culinário solidificar um pouco, raspar o excedente da superfície da forma, com a ajuda de um raspador de massa.

Não colocar no frigorífico, deixar arrefecer à temperatura ambiente, caso contrário existe o perigo de o chocolate estalar.

Em seguida, rechear as cavidades de chocolate que estão na forma.

Deixar arrefecer novamente. Por fim, para rematar, verter mais uma camada de chocolate. Deixar arrefecer novamente muito bem e, em seguida, soltar cuidadosamente os bombons da forma.



## Receitas

### Bombons de gianduia

200 g chocolate culinário de leite  
100 g de massa de gianduia

#### Manter a forma de silicone para bombons da Westmark à mão.

Derreter o chocolate culinário. Encher as cavidades com um terço desta massa. Deixar arrefecer muito bem.

Derreter também a massa de gianduia em banho-maria e encher mais um terço das forminhas com este preparado.

Deixar arrefecer novamente. Por fim, voltar a liquidificar um pouco o restante chocolate culinário de leite e verter a terceira camada em cada uma das forminhas individuais.

Em seguida, deixar arrefecer durante algumas horas, por exemplo, durante a noite.

No dia seguinte, retirar cuidadosamente os bombons da forma flexível de silicone.

**Sugestão:** usar alternadamente chocolate branco e negro. Isto confere um aspeto mais interessante aos bombons; ou colocar ainda uma avelã no centro do bombom e tapar com chocolate.

### Trufas de gianduia

375 g chocolate culinário negro  
25 g açúcar em pó  
50 g avelãs picadas  
a gosto, 2 -3 colheres de sopa de licor de natas e café (por ex. Baileys)

#### Preparação da massa de gianduia

Primeiro, derreter 175 g de chocolate em banho-maria.

Entretanto, torrar as avelãs picadas numa frigideira (se estas estiverem picadas de forma demasiado grosseira, picá-las mais um pouco com uma faca). Misturar as avelãs com o açúcar em pó numa taça, e deixar arrefecer um pouco.

Em seguida, adicionar o chocolate derretido e misturar até obter uma massa dura. Caso se pretenda, juntar o licor de natas e café.

Deixar que tudo arrefeça (se necessário, no frigorífico) até a massa permitir formar bolas. Para, em seguida, cobrir as bolas formadas com chocolate, estas devem estar à temperatura ambiente.

#### Cobertura de chocolate

Derreter os 200 g de chocolate negro. Com o garfo suporte, mergulhar as bolas de gianduia na massa de chocolate e pousá-las sobre a grelha. Assim que as trufas tiverem arrefecido um pouco, rolá-las sobre a grelha, com a ajuda dos garfos, para se formar a típica estrutura de trufa.

**Sugestão:** derreter chocolate branco, colocar num saco pasteleiro e, com um bico fino, decorar os bombons

### Trufas de whisky

400 g chocolate culinário negro  
200 g de natas adoçadas  
½ colher de sopa de açúcar em pó  
2 colheres de sopa de whisky  
2 colheres de sopa de cacau em pó  
Película aderente



**Massa de chocolate para trufas**

Picar 250 g de chocolate culinário. Num tacho, deixar que as natas levantem fervura com o açúcar em pó. Retirar o tacho do lume, deixar que as natas arrefeçam um pouco, em seguida juntar o chocolate culinário e deixar derreter, mexendo sempre. Adicionar o whisky e misturar bem.

Deixar que a massa arrefeça um pouco.

Forrar uma forma retangular, de aprox. 20 x 20 cm, com película. Juntar a massa de chocolate. Colocar durante, pelo menos 3 – 4 horas, no frigorífico.

Em seguida, virar a mistura de chocolate sólida sobre uma tábua de cozinha grande e retirar lenta e cuidadosamente a película. Com uma faca, cortar a massa em porções e formá-las em bolas de tamanho homogéneo.

**Sugestão:** passar a faca por água quente e, em seguida secar. Isto facilita o corte e evita que as porções se partam.

**Sugestão:** os bombons também podem ficar angulares; assim obtém-se um formato alternativo.

**Cobertura**

Derreter o restante chocolate culinário (150 g) em banho-maria.

Entretanto, passar um terço das bolas prontas por pó de cacau.

**Sugestão:** passar um pouco de chocolate líquido nas mãos, depois rolar as bolas nas mãos e, em seguida, passá-las por cacau em pó; desta maneira, o pó de cacau adere melhor.

Em seguida, com a ajuda do garfo suporte, mergulhar as restantes bolas no chocolate culinário e pousá-las sobre a grelha, para arrefecerem. Assim que o chocolate culinário tiver arrefecido um pouco, rolar as bolas sobre a grelha, com a ajuda dos garfos, para se conseguir a estrutura de trufa.

**Bombons de champanhe**

350 g chocolate culinário branco, dos quais aprox. 250 g para os corpos ocios de chocolate e aprox. 100 g para a camada de remate

200 g chocolate culinário branco, para o creme de champanhe

160 ml champanhe

125 ml de natas doces

30 g dextrose

25 g açúcar em pó

70 g crème fraîche

**Preparar os corpos ocios de chocolate**

Derreter 250 g de chocolate culinário e preparar os corpos ocios de chocolate, conforme descrito previamente.

**Preparar o creme de champanhe**

Deixar que o champanhe, as natas, a dextrose e o açúcar em pó levantem fervura, mexendo sempre. Retirar o tacho do lume. Com cuidado, derreter 200 g de chocolate culinário nesta mistura. Incorporar o crème fraîche. Deixar arrefecer o creme. Em seguida, colocar o mesmo num saco pasteleiro e rechear os corpos ocios de chocolate que se encontram na forma de silicone. Atenção: não colocar demasiado recheio! Deixar arrefecer.

**Preparar a camada de remate**

Derreter os restantes 100 g de chocolate culinário. Verter a camada de remate. Limpar novamente a superfície da forma, raspando a mesma. Deixar arrefecer várias horas. Em seguida, retirar cuidadosamente os bombons da forma.

## Praliny Westmark

### Czekoladowa pokusa'

W dzisiejszych, nerwowych czasach domowe wytwarzanie pralin jest przyjemnym sposobem na spędzanie czasu, gdyż wymagająca uwagi praca ze składnikami najwyższej jakości wprowadza spokojną atmosferę. Łasuchowanie jest dozwolone ...i jest rozkoszą dla podniebienia. Kreatywne wytwarzanie wyśmienitych smakofyków to prawdziwa przyjemność.

Pozwól uwieść się czekoladzie i pralinom domowej roboty.

### Zestaw do pralin firmy Westmark z książeczką z instrukcją użytku i przepisami

#### Narzędzia pracy

Obok zestawu do pralin firmy Westmark, który składa się z:

1 kratki do ociekania

3 widelców (dwuzębny, trójzębny i spiralny)

pomocne będą następujące przybory :

termometr

worek do wyciskania masy i/lub pisak do garniowania

trwała folia do pieczenia

paleta cukiernicza

foremki do wycinania ciasta

skrobak do ciasta

#### Składniki

Do domowej produkcji oryginalnych pralin wybierz składniki najwyższej jakości. Do produkcji zazwyczaj używa się kuwertyury jako masy czekoladowej. Jest ona dostępna w blokach lub w postaci dropsów / pastylek

#### 1) Czynność: topienie i przygotowanie kuwertyury

##### Kąpiel wodna

Czekolada szybko się przegrzewa, dlatego należy ją podgrzewać nad kąpielą wodną. W tym celu zawieszasz miskę ze stali szlachetnej w garnku, którego dno zalane jest wodą na wysokość 2-3 cm. Ważne: miska musi unosić się nad powierzchnią wody i nie może jej dotykać. Wodę należy podgrzewać, jednak nie może ona się zagotować. Dlatego należy w odpowiednim momencie zdjąć garnek ze źródła ciepła.

##### Topienie kuwertyury

Kuwertyurę należy dobrze rozdrobnić. Około połowę należy włożyć do miski ze stali szlachetnej i podgrzewać nad kąpielą wodną. Uwaga: Woda nie może dostać się do kuwertyury.

Podczas topienia masę należy często mieszać. Jeżeli kuwertura całkowicie się roztopi, to jej temperatura musi wynosić około 45° - 47° C.

Obróbka czekolady udaje się najlepiej w temperaturze:

ok. 29° - 30° C dla białej kuwertyury

ok. 30-31°C dla mlecznej kuwertyury

ok. 31-32° dla półgorkkiej kuwertyury.

Następnie roztopioną kuwertyurę należy ponownie schłodzić. Można w tym celu poczekać jakiś czas lub dodać do rozpuszczonej masy drugą połowę rozdrobnionej kuwertyury. Do sprawdzenia temperatury najlepiej użyć termometru.

## 2) Czynność: Pokrywanie pralin kuwerturą

Wiele pralin jest pokrywanych kuwerturą. W tym celu masę należy roztopić tak, jak opisano powyżej.

**Rada:** praliny nie mogą być zbyt zimne, w przeciwnym razie polewa pęknie. Polecamy temperaturę pokojową.

Pralinę położyć na widelcu – ewentualnie przytrzymać drugim widelcem – i ostrożnie przeciągnąć ją przez kuwerturę. Nadmiar kuwertury lekko otrzepać lub wytrzeć o brzeg miski. Do kulistych pralin należy użyć widelca spiralnego.

Następnie słodycze umieścić do wyschnięcia na trwałej folii do pieczenia lub na kratce do pralin.

### Specyfika pralin/trufli okrągłych

Do powlekania kuwerturą pralin okrągłych należy użyć widelca spiralnego. Następnie położyć słodycze do wyschnięcia na kratce do pralin. Gdy tylko kuwertura trochę ostygnie, kulkę należy potoczyć przy pomocy widelców po kratce tam i z powrotem, aby powstał charakterystyczny dla trufli wzór.

## 3) Czynność: Wykonanie otoczek pralin i ich napełnianie nadzieniem

Jeżeli nie chcesz pralin warstwowych, lecz wolisz wypełnić je np. kremem paryskim lub szampańskim, to przy pomocy silikonowych foremek do pralin marki Westmark wykreujesz delikatne pralinowe otoczki.

Przygotować silikonowe foremki do pralin. Roztopić kuwerturę. Całą formę napełnić jednorazowo kuwerturą, odczekać ok. 1 minutę, aż kuwertura na brzegach lekko stwardnieje, następnie pozwolić, aby jej nadmiar spłynął (można lekko opukać powierzchnię formy).

**Rada:** Można np. z prawej i lewej strony miski położyć po jednym drewnianym patyczku do szaszłyków. Na tak przygotowanej konstrukcji położyć silikonową formę otworami w dół i pozostawić na kilka minut do obcieknięcia. Gdy tylko kuwertura lekko stwardnieje, jej znajdujący się na powierzchni nadmiar należy zgarnąć skrobakiem do ciasta.

Nie wstawiać do lodówki – pozostawić do schłodzenia w temperaturze pokojowej, w przeciwnym razie czekolada może pękać.

Następnie nałożyć nadzienie do formy.

Ponownie pozostawić do ostygnięcia. Na koniec, aby zamknąć praliny, nałożyć kolejną warstwę kuwertury. Ponownie pozostawić praliny do całkowitego ostygnięcia i następnie ostrożnie wyjąć je z formy.



**Przepisy****Praliny nugatowe**

200 g mlecznej kuwertyry

100 g orzechowego nugatu

Przygotować silikonowe foremki do pralin firmy Westmark.

Kuwertyrę roztopić. Foremki napełnić do jednej trzeciej masą. Następnie pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Nugat również roztopić nad kąpielą wodną i wypełnić nim kolejną jedną trzecią foremek. Znowu pozostawić do ostygnięcia. Na koniec pozostałą mleczną kuwertyrę ponownie odrobinę upłynnić i napełnić nią foremki jako trzecią warstwę.

Ponownie wstawić na kilka godzin – np na noc - do lodówki.

Następnego dnia powoli wyjąć praliny z elastycznych silikonowych foremek.

**Rada:** Można użyć jasnej i ciemnej kuwertyry na zmianę. Dzięki temu praliny będą wyglądały ciekawiej lub można na środku każdej z pralin umieścić po jednym orzechu laskowym i oblać go czekoladą.

**Trufle nugatowe**

375 g półgorzkiej kuwertyry

25 g cukru pudru

50 g siekanych orzechów laskowych

Ewentualnie 2 – 3 łyżki stołowe kawowo-śmietankowego likieru (np Baileys)

**Przygotowanie nugatu**

Najpierw roztopić 175 g kuwertyry nad kąpielą wodną.

Posiekane orzechy (jeśli są one zbyt grube, to należy posiekać je nożem jeszcze drobniej) podsmażyć na patelni. Orzechy wymieszać w misce z cukrem pudrem i pozostawić na chwilę do ostygnięcia.

Następnie dodać roztopioną czekoladę i wszystko wymieszać na gęstą masę. Według upodobania można dodać likier kawowo-śmietankowy.

Teraz pozostawić wszystko do schłodzenia (ewentualnie w lodówce), aż z masy będzie można uformować kulki.

Przed powlekaniem czekoladą uformowane kulki powinny mieć temperaturę pokojową.

**Polewa czekoladowa**

Roztopić 200 g półgorzkiej kuwertyry. Kulki nugatowe zanurzyć przy użyciu spiralnego widelca w czekoladowej masie a następnie położyć na kratce do pralin. Gdy tylko trufle trochę ostygną, należy potoczyć je po kratce przy pomocy widelców, aby uzyskać w ten sposób charakterystyczny truflowy wzorek.

**Rada:** Roztopić jasną kuwertyrę, napełnić nią worek do wyciskania z małym wylotem i udekorować praliny.

**Trufle o smaku Whisky**

400 g półgorzkiej kuwertyry

200 g słodkiej śmietany

½ łyżki stołowej cukru pudru

2 łyżki stołowe Whisky  
 2 łyżki stołowe kakao w proszku  
 Folia do żywności

### Masa czekoladowa na trufle

Rozdrobnić 250 g kuwertyry. Śmietanę wraz z cukrem pudrem zagotować w garnku. Zdjąć garnek z kuchenki, śmietanę nieco ostudzić, następnie dodać kuwertyrę i roztopić stale mieszając. Dodać whisky i dobrze wymieszać.

Masę pozostawić masę do ostygnięcia.

Prostokątną formę – ok. 20 x 20 cm – wyłożyć folią. Napełnić ją masą czekoladową. Wstawić do lodówki na co najmniej 3 – 4 godziny.

Następnie stężoną masę czekoladową przełożyć z formy na dużą deskę do krojenia, powoli i dokładnie ściągnąć folię. Masę pokroić nożem na porcje i uformować z nich równe kulki.

**Rada:** Nóż włożyć do gorącej wody i następnie osuszyć – dzięki temu nóż lepiej kroi, a masa nie pęka.

**Rada:** Praliny można pozostawić prostokątne – otrzyma się wtedy inny, ciekawy kształt.

### Polewa

Pozostałą kuwertyrę (150 g) roztopić nad kąpielą wodną.

W międzyczasie jedną trzecią wykonanych kulek obtoczyć w kakao w proszku.

**Rada:** Ręce natrzeć odrobiną płynnej czekolady, obtoczyć kulki w rękach, a następnie obtoczyć w kakao w proszku – dzięki temu będzie ono lepiej przylegać.

Pozostałe kulki zanurzyć na spiralnym widelcu w kuwertyrze i odłożyć na kratkę do pralin. Gdy tylko kuwertura trochę ostygnie, kulki należy potoczyć widelcami do pralin po kratce, aby otrzymać charakterystyczny, truflowy wzorek.

### Praliny szampańskie

350 g kuwertyry białej, z tego ok. 250 g na otoczki do pralin i ok. 100 g na warstwę zamykającą  
 200 g kuwertyry, białej, na krem szampański  
 160 ml szampana  
 125 ml słodkiej śmietanki  
 30 g glukozy  
 25 g cukru pudru  
 70 g kwaśnej śmietany

### Wykonanie otoczek do pralin

Roztopić 250 g kuwertyry i zgodnie w przedstawionym wyżej opisem wykonać z niej czekoladowe otoczki do pralin.

### Wykonanie kremu szampańskiego

Szampana, śmietanę, glukozę i cukier puder zagotować stale mieszając. Zdjąć garnek z ognia. Teraz dodać do niego 200 g kuwertyry i ostrożnie ją rozpuścić. Dodać kwaśną śmietanę. Powstały krem pozostawić do ostygnięcia. Następnie napełnić nim worek do wyciskania. Napełnić kremem znajdujące się w silikonowej formie otoczki do pralin. Uwaga: nie przesadzić z napełnianiem! Pozostawić do ostygnięcia.

### Wykonanie warstwy zamykającej

Pozostałe 100 g kuwertyry roztopić. Nałożyć warstwę zamykającą. Powierzchnię formy ponownie zgarnąć do czysta. Pozostawić na kilka godzin do ostygnięcia. Następnie praliny ostrożnie wycisnąć z formy.

## Pralinky Westmark

### „Čokoládové pokušení“

V dnešní hektické době je výroba pralinek příjemná zábava, která díky pečlivé práci s vysoce kvalitními surovinami vytváří klidnou atmosféru. Mlsání je povoleno ...a je velkým požítkem. Kreativní výroba lahodných pralinek je velká radost.

Nechte se také Vy svést čokoládou a výrobou pralinek.

### Sada pralinek Westmark s návodem a recepty ...

#### Pomůcky

Kromě sady pralinek Westmark obsahuje dále:

1 odkapávací mřížku

3 vidličky (s dvěma hroty, se 3 hroty, spirálovitá vidlička)

#### Další užitečné předměty:

teploměr

cukrářský stříkácí sáček a/nebo zdobící pistole

permanentní pečicí fólie

cukrářská paletavypichovací formičky

stěrka na těsto

#### Přísady

Vyberte velmi kvalitní a čerstvé přísady pro výrobu svých nápaditých pralinek. K výrobě se zpravidla používá poleva jako čokoládová hmota. Tu je možno zakoupit v kuse nebo jako čokoládové tabletky.

### 1) Postup: Polevu rozehejte a zpracujte

#### Vodní lázeň

Čokoláda se rychle přehřeje, proto by se měla zahřívat nad vodní lázní. Zavěste misku z ušlechtilé oceli do hrnce, jehož dno je naplněno do výše cca 2-3 cm vodou. Důležité přitom je, aby miska byla nad hladinou vody a nedotýkala se jí. Vodu je nutno ohřát, ale nesmí se vařit. Hrncem tedy raději sejměte včas z plotny.

#### Rozpuštění polevy

Polevu rozdělte na malé kousky. Přibližně polovinu dejte do misky z ušlechtilé oceli a ohřejte nad vodní lázní. Pozor: do polevy se nesmí dostat žádná voda.

Během rozehtávání je nutno hmotu často promíchat. Když je poleva zcela rozpuštěná, má teplotu přibližně 45° - 47° C.

Zpracování se nejlépe podaří při teplotě:

cca 29° - 30° C pro bílou polevu

cca 30-31°C pro mléčnou polevu

cca 31-32° pro polevu z hořké čokolády

Poté se rozehtává poleva nechá opět vychladnout. Můžete buď počkat, nebo přidáte druhou, ještě nezpracovanou polovinu polevy v kouscích do rozpuštěné hmoty. Pokud možno, kontrolujte teplotu teploměrem.

**2) Postup:**

Polítí pralinek polevou

Celá řada pralinek se zdobí polevou. Hmotu, kterou na to potřebujete, rozpustíte, jak je popsáno výše.

Tip: Pralinky nesmí být příliš chladné, jinak poleva praskne. Doporučujeme proto dodržovat pokojovou teplotu.

Pralinky položte na vidličku – příp. druhou je lehce přidržujte a opatrně protáhněte polevou. Přebytečnou polevu na okraji misky lehce oklepněte nebo otřete. Na pralinky ve formě kuliček použijte spirálovitou vidličku.

Sladké pochoutky pak položte na permanentní pečicí fólii nebo mřížku, aby oschly.

**Zvláštnost: kulaté pralinky / lanýž**

K polevě kulatých pralinek použijte spirálovitou vidličku. Pralinky pak položte na mřížku na pralinky. Jakmile poleva trochu vychladne, vidličkami kutálejte kuličku lehce sem a tam, aby vznikl typický lanýžovitý vzor.

**Postup:** Zhotovení prázdných obalů pralinek a plnění Kdo nechce skládat jednotlivé vrstvy na sebe, ale plnit například krémem canache nebo šampaňským krémem, ten využije silikonové formičky na pralinky k vytvoření jemných obalů pralinek.

Připravte si silikonové formičky na pralinky. Rozpusťte polevu. Formičku zcela naplňte polevou, počkejte přibližně jednu minutu, až bude na okrajích pevná a pak nechte přebytečnou polevu vytéct (příp. lehce klepněte na povrch formičky).

**Tip:** Položte např. dřevěné špejle vpravo a vlevo na misku. Na ně položte silikonovou formičku s otvory dolů a nechte pár minut odkapat. Jakmile je poleva trochu pevnější, otřete stěrkou na těsto přebytečné množství, které se nachází na povrchu formičky.

Nedávejte pralinky do ledničky, nechte je vychladnout při pokojové teplotě, protože jinak by mohla čokoláda popraskat.

Pak dejte do formičky náplň.

Nechte opět vychladnout. Nakonec uzavřete pralinku další vrstvou polevy. Pralinky nechte ještě jednou dobře vychladnout a nakonec je opatrně vyjměte z formičky.

Ponownie pozostawić do ostygnięcia. Na koniec, aby zamknąć praliny, nałożyć kolejną warstwę kuwertyry. Ponownie pozostawić praliny do całkowitego ostygnięcia i następnie ostrożnie wyjąć je z formy.



## Recepty

### Nugátové pralinky

200 g polevy z mléčné čokolády  
100 g ořechového nugátu

Připravte si silikonové formičky na pralinky Westmark.  
Nechte rozpustit polevu a formičky naplňte do jedné třetiny hmotou. Pak nechte dobře vychladnout.

Nugát také rozpusťte nad vodní lázní a naplňte další třetinu formičky.  
Nechte opět dobře vychladnout. Nakonec zbytek polevy z mléčné čokolády ještě jednou rozpusťte a naplňte ji jako třetí vrstvu do formičky.

Pak nechte pár hodin – např přes noc vychladnout.  
Další den pralinky opatrně vyjměte z pružných silikonových formiček.

Tip: použijte střídavě světlou a tmavou polevu. Pralinky pak vypadají zajímavěji. Také můžete doprostřed pralinky dát lískový oříšek a přelit čokoládou.

### Nugátové lanýže

375 g polevy z hořké čokolády  
25 g práškového cukru  
50 g nasekaných lískových oříšků  
příp. 2 -3 lžice kávového likéru (např. Baileys)

#### Příprava nugátu

Nejprve nechte rozpustit 175 g polevy nad vodní lázní.  
Během této doby opražte nasekané lískové oříšky na pánvi (pokud by byly nasekané příliš nahrubo, ještě je nožem rozsekejte najemno. Ořechy smíchejte s práškovým cukrem v míse a nechte krátce ochladit.  
Pak přidejte rozpuštěnou polevu a všechno zamíchejte do pevnější hmoty. Pokud chcete, můžete přidat kávový likér.

Nyní nechte všechno dobře ochladit (příp. v ledničce) tak, aby bylo možno z hmoty vytvořit kuličky.  
Vytvořené kuličky by měly mít pro následující čokoládovou polevu pokojovou teplotu.

#### Čokoládová poleva

Nyní nechte roztát 200 g polevy z hořké čokolády. Nugátové kuličky ponořte pomocí spirálovité vidličky do čokoládové hmoty a položte na mřížku na pralinky. Jakmile jsou lanýže trochu vychladlé, vidličkami je kutálejte lehce sem a tam po mřížce, aby vznikla typická lanýžovitá struktura.

Tip: Nechte rozpustit světlou polevu, dejte ji do stříkacího sáčku s malým hrdlem a pralinky ozdobte.

### Whisky lanýže

400 g polevy z hořké čokolády  
200 g sladké smetany  
½ lžice práškového cukru  
2 lžice whisky  
2 lžice kakaového prášku  
potravinová fólie



### Čokoládová hmota na lanýže

Rozkrájejte 250 g polevy. Přiveďte ve vhodné nádobě do varu smetanu s práškovým cukrem. Sundejte z plotny, nechte smetanu trochu vychladnout, pak přidejte polevu a nechte za stálého míchání rozpustit. Přidejte whisky a dobře promíchejte.

Nechte hmotu trochu vychladnout.

Vyložte fólií obdélníkovou formu – cca 20 x 20 cm. Přidejte čokoládovou hmotu. Nechte chladit alespoň 3 – 4 hod. v ledničce.

Nakonec ztuhlou čokoládovou směs z formy vyklopte na velké prkénko a pomalu a opatrně stahujte fólii. Hmotu rozkrájejte nožem na jednotlivé porce a z těch vytvořte stejnoměrné kuličky.

**Tip:** Podržte nůž pod horkou vodou a poté ho osušte – čokoládovou hmotu je tak možné lépe krájet a neláme se.

**Tip:** Pralinky je možné také nechat hranaté – vytvoříte tak zase další formu.

### Poleva

Zbývající polevu (150 g) nechte rozpustit nad vodní lázní.

Mezitím třetinu zhotovených kuliček vyvážejte v kakaovém prášku.

**Tip:** Natřete si ruce trochou tekuté čokolády, pak v rukou vytvarujte kuličky, které nakonec vyválíte v kakau – kakaový prášek pak drží lépe.

Zbylé kuličky ponořte pomocí spirálovité vidličky do polevy a položte na mřížku na pralinky. Jakmile je poleva trochu vychladlá, vidličkami kuličky kutálejte lehce sem a tam po mřížce, aby se tak vytvořila lanýžovitá struktura.

### Šampaňsképralinky

350 g bílé polevy, z toho cca 250 g na prázdný obal pralinky a cca 100 g na uzavírací vrstvu

350 g bílé polevy, na šampaňský krém

160 ml šampaňského

125 ml sladké smetany

30 g hroznového cukru

25 g práškového cukru

70 g crème fraîche

### Zhotovení prázdných obalů pralinek

Nechte rozpustit 250 g polevy a vytvořte z ní prázdné obaly pralinek, jak je popsáno v úvodu.

### Zhotovení šampaňského krému

Šampaňské, smetanu, hroznový a práškový cukr za stálého míchání uveďte do varu. Sejměte nádobu z plotny. Ve směsi nechte opatrně rozpustit 200 g polevy. Přimíchejte crème fraîche. Krém nechte vychladnout. Nakonec naplňte do stříkacího sáčku a vyplňte prázdné obaly pralinek, které se nacházejí v silikonové formičce. Pozor: nevyplňujte příliš! Nechte vychladnout.

### Zhotovení uzavírací vrstvy

Rozpusťte zbylých 100 g polevy. Nakonec naneste uzavírací vrstvu. Povrch formičky ještě jednou dočista otřete. Nechte několik hodin vychladnout. Nakonec pralinky opatrně vyjměte z formičky.

## Σοκολατάκια Westmark

„Σοκολατένια αποπλάνηση“

Την σημερινή εποχή όπου ο χρόνος τρέχει ασφυκτικά, το να παρασκευάσετε σοκολατάκια είναι μια ευχάριστη απασχόληση η οποία με προσεκτική δουλειά και την χρήση υλικών εξαιρετικής ποιότητας δημιουργεί μια ήρεμη ατμόσφαιρα. Το ταιμολόγιο επιτρέπεται ☺ ...και είναι απόλαυση. Η δημιουργική διαδικασία νόστιμων αποτελεσμάτων είναι χαρά.

Αφήστε να σας παρασύρουν η σοκολάτα και τα σοκολατάκια που θα παρασκευάσετε.

Το σετ για σοκολατάκια της Westmark με βιβλιαράκι χρήσης και συνταγές .....

Εργαλεία εργασίας

Εκτός από το σετ για σοκολατάκια της Westmark το οποίο αποτελείται από:

1 πλέγμα στράγγισης

3 πιρούνια (με 2-άκρες, με 3-άκρες, πιρούνι σπείρα)

υπάρχουν και αυτά τα χρήσιμα σκεύη:

θερμόμετρο

σακούλα ζαχαροπλαστικής και/ή σύριγγα γαρνιρίσματος

ανθεκτικό χαρτί ψησίματος

σπάτουλα παλέτα

κουπ πατ

σπάτουλα

Υλικά

Επιλέξτε υψηλής ποιότητας φρέσκα υλικά για τα παρασκευάσετε τις σοκολατένιες δημιουργίες σας. Κατά κανόνα, για την παρασκευή του μείγματος σοκολάτας χρησιμοποιείται κουβερτούρα. Η κουβερτούρα είναι διαθέσιμη σε μορφή πλάκας ή σε σταγόνες (Callets).

1) Διαδικασία: Λιώστε και επεξεργαστείτε την κουβερτούρα

Μπεν-μαρί

Η σοκολάτα υπερθερμαίνεται εύκολα, συνεπώς πρέπει να ζεσταθεί σε μπεν-μαρί. Για το σκοπό αυτό, βάλτε ένα ανοξείδωτο μπολ μέσα σε μια κατσαρόλα, της οποίας ο πάτος καλύπτεται με π.χ. 2-3 εκατ. νερό. Σημαντικό: το μπολ βρίσκεται πάνω από την επιφάνεια του νερού και δεν βυθίζεται. Το νερό είναι σε κατάλληλη θερμοκρασία αλλά δεν πρέπει να βράζει. Συνεπώς, θα πρέπει να απομακρύνετε εγκαίρως την κατσαρόλα από την πηγή θερμότητας.

Λιώστε την κουβερτούρα

Κόψτε την κουβερτούρα σε μικρά κομματάκια. Τοποθετήστε περίπου τη μισή ποσότητα μέσα στο ανοξείδωτο μπολ και ζεστανέτε σε μπεν-μαρί. Προσοχή: δεν πρέπει η κουβερτούρα να έρθει καθόλου σε επαφή με νερό.

Κατά την διάρκεια του λιωσίματος ανακατεύουμε συνεχώς το μείγμα. Όταν η κουβερτούρα έχει λιώσει εντελώς θα πρέπει να έχει θερμοκρασία περίπου 45° - 47° C.

Η καλύτερη επεξεργασία γίνεται συνήθως σε:

περίπου 29° - 30° C για λευκή κουβερτούρα

περίπου 30° - 31° C για κουβερτούρα σοκολάτας γάλακτος

περίπου 31° - 32° C για κουβερτούρα σοκολάτας υγείας.

Στη συνέχεια αφήστε την λιωμένη κουβερτούρα να κρυσώσει. Αυτό επιτυγχάνεται είτε περιμένοντας είτε προσθέτοντας στο μείγμα το δεύτερο μισό, δηλαδή την ποσότητα της κουβερτούρας που είναι ακόμα κομμένη σε κομματάκια. Ιδανικά μπορείτε να ελέγξετε την θερμοκρασία με ένα θερμόμετρο.

2) Διαδικασία: Επικάλυψτε τα σοκολατάκια με κουβερτούρα

Ένα μέρος από τα σοκολατάκια επικαλύπτεται με κουβερτούρα. Λιώστε τη μάζα όπως περιγράφεται.

Συμβουλή: τα σοκολατάκια δεν πρέπει να είναι πολύ κρύα, διότι αλλιώς σπάει η επικάλυψη. Προτείνουμε: Θερμοκρασία δωματίου.

Τοποθετήστε το σοκολατάκι σε ένα πιρούνι - αν χρειαστεί στερεώστε με ένα δεύτερο πιρούνι και περάστε το με προσοχή από την κουβερτούρα. Χτυπήστε απαλά ή αφαιρέστε την περίσσεια κουβερτούρα στην άκρη του μπολ. Για στρογγυλά σοκολατάκια χρησιμοποιήστε το πιρούνι σπείρα.

Τοποθετήστε το γλύκισμα σε ανθεκτικό χαρτί ψησίματος ή στο πλέγμα για να στεγνώσει.

Ιδιαιτερότητα: στρογγυλά σοκολατάκια/τρούφες

Για να επικαλύψετε στρογγυλά σοκολατάκια χρησιμοποιήστε το πιρούνι σπείρα. Τοποθετήστε το γλύκισμα στο πλέγμα για να στεγνώσει. Μόλις κρυώσει λίγο η κουβερτούρα, περιστρέψτε με ένα πιρούνι το μπαλάκι μπρος-πίσω πάνω στο πλέγμα, έτσι ώστε να δημιουργηθεί το τυπικό «μοτίβο μορφής τρούφας».

### 3) Διαδικασία: Παρασκευάστε και γεμίστε σοκολατένιες θήκες

Όποιοι δεν θέλουν να καλύψουν τα σοκολατάκια με επίστρωση αλλά επιθυμούν να τα γεμίσουν με κρέμα Canache ή σαμπάνιας, μπορούν να δημιουργήσουν μαλακές σοκολατένιες θήκες με τα φορμάκια σιλικόνης για σοκολατάκια της Westmark.

Ετοιμάστε τα φορμάκια σιλικόνης για σοκολατάκια. Λιώστε την κουβερτούρα. Γεμίστε μια φορά την φόρμα με κουβερτούρα, περιμένετε περίπου 1 λεπτό μέχρι να γίνει σταθεροποιηθεί ελαφρώς στις άκρες, στη συνέχεια αφήστε την περισσότερα κουβερτούρα να τρέξει (αν χρειαστεί χτυπήστε ελαφρά την επιφάνεια της φόρμας).

Συμβουλή: π.χ. τοποθετήστε από ένα ξύλινο καλαμάκι δεξιά και αριστερά σε ένα μολ. Βάλτε επάνω την φόρμα σιλικόνης - με το άνοιγμα προς τα κάτω - και αφήστε μερικά λεπτά να στραγγίξει. Μόλις σταθεροποιηθεί λίγο η κουβερτούρα, αφαιρέστε την περισσότερα ποσότητα που βρίσκεται στην επιφάνεια της φόρμας με μια σπάτουλα παλέτα.

Μην την βάλετε στο ψυγείο - αφήστε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, αλλιώς υπάρχει κίνδυνος να σπάσει η σοκολάτα. Στη συνέχεια βάλτε τη γέμιση στην φόρμα.

Αφήστε και πάλι να κρυώσει. Για το κλείσιμο, ρίξτε από πάνω ένα επιπλέον στρώμα κουβερτούρας. Αφήστε τα σοκολατάκια να κρυώσουν καλά και αφαιρέστε τα με προσοχή από την φόρμα.

#### Συνταγές

##### Σοκολατάκια νουγκά

200 γρ. κουβερτούρα σοκολάτας γάλακτος

100 γρ. κρέμα φουντουκιού

Ετοιμάστε τα φορμάκια σιλικόνης για σοκολατάκια της Westmark.

Λιώστε την κουβερτούρα. Γεμίστε τα φορμάκια με το μείγμα μέχρι το ένα τρίτο με τη μάζα. Αφήστε να κρυώσουν καλά.

Λιώστε επίσης το νουγκά σε μπεν-μαρί και γεμίστε τα φορμάκια κατά άλλο ένα τρίτο. Αφήστε το πάλι να κρυώσει.

Τέλος, ρευστοποιήστε την υπόλοιπη κρέμα κουβερτούρας και γεμίστε με αυτήν το υπόλοιπο στα φορμάκια.

Αφήστε να κρυώσουν μερικές ώρες, π.χ. όλο το βράδυ.

Την επόμενη ημέρα βγάλτε προσεκτικά τα σοκολατάκια από τα εύκαμπτα φορμάκια σιλικόνης.

Συμβουλή: χρησιμοποιήστε εναλλάξ ανοιχτόχρωμη και σκουρόχρωμη κουβερτούρα. Αυτό δίνει ενδιαφέρουσα εμφάνιση στα σοκολατάκια, ή βάλτε ένα φουντούκι στο κέντρο και περιχύστε το σοκολατάκι με σοκολάτα.

##### Τρουφάκια νουγκά

375 γρ. κουβερτούρα σοκολάτας υγείας

25 γρ. ζάχαρη άχνη

50 γρ. κομμένα φουντούκια

Αν επιθυμείτε, 2-3 κουταλιές της σούπας Λικέρ κρέμας καφέ (π.χ. Baileys)

##### Προετοιμασία του νουγκά

Λιώστε 175 γρ. κουβερτούρας σε μπεν-μαρί.

Εν τω μεταξύ, σοτάρете σε ένα τηγάνι τα κομμένα φουντούκια (εάν είναι πολύ „χοντρά“, ψιλοκόψτε άλλη μια φορά με ένα μαχαίρι).

Αναμείξτε τη ζάχαρη άχνη με τους ξηρούς καρπούς σε ένα μπολ και αφήστε τα να κρυώσουν.

Προσθέστε την λιωμένη σοκολάτα και ανακατέψτε όλα τα υλικά σε ένα παχύρρευστο μείγμα. Εάν το επιθυμείτε, προσθέστε λικέρ κρέμας καφέ.

Αφήστε τα όλα να κρυώσουν (αν χρειαστεί, βάλτε τα στο ψυγείο) μέχρι όπου να μπορείτε να σχηματίσετε μπαλάκια.

Τα σχηματισμένα μπαλάκια να έχουν θερμοκρασία δωματίου για την επικάλυψη με σοκολάτα.

Επικάλυψη σοκολάτας

Λιώστε 200 γρ. κουβερτούρα σοκολάτας υγείας Βυθίστε τα μπαλάκια νουγκά με το πιρούνι σπείρα στο μείγμα της σοκολάτας και τοποθετήστε τα στο πλέγμα. Μόλις τα τρουφάκια κρυώσουν λίγο, περιστρέψτε τα με την βοήθεια ενός πιρουιού για σοκολατάκια πάνω στο πλέγμα, έτσι ώστε να δημιουργηθεί το τυπικό μοτίβο μορφής τρούφας.

Συμβουλή: λιώστε ανοιχτόχρωμη κουβερτούρα, σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής με λεπτό ακροφύσιο γεμίστε με το μείγμα και διακομήστε τα σοκολατάκια

Τρουφάκια ούισκι  
 400 γρ. κουβερτούρα σοκολάτας υγείας  
 200 γρ. γλυκιά κρέμα  
 ½ κ.σ. ζάχαρη άχνη  
 2 κ.σ. ούισκι  
 2 κ.σ. σκόνη κακάο  
 μεμβράνη

Μείγμα σοκολάτας για τρουφάκια

Θρυμματίστε 250 γρ. κουβερτούρας. Σε μια κατσαρόλα βράστε την κρέμα με την ζάχαρη άχνη. Βγάλτε την κατσαρόλα από το μάτι της κουζίνας, αφήστε την κρέμα να κρυώσει, προσθέστε την κουβερτούρα και αφήστε την να λιώσει ανακατεύοντας συνεχώς. Προσθέστε το ούισκι και ανακατέψτε καλά.

Αφήστε το μείγμα να κρυώσει λίγο.

Στρώστε μια τετράγωνη φόρμα - περίπου 20 x 20 εκατ. - με μεμβράνη. Ρίξτε το μείγμα της σοκολάτας. Αφήστε στο ψυγείο για τουλάχιστον 3 - 4 ώρες.

Στη συνέχεια βγάλτε το μείγμα σοκολάτας που έχει γίνει στερεό, τοποθετήστε το σε μια μεγάλη επιφάνεια κοπής, και αφαιρέστε αργά και προσεκτικά την μεμβράνη. Με ένα μαχαίρι κόψτε το μείγμα με μερίδες και σχηματίστε ομοιόμορφα μπαλάκια.

Συμβουλή: Κρατήστε το μαχαίρι κάτω από ζεστό νερό και μετά στεγνώστε - έτσι μπορείτε να κόβετε καλύτερα και να αποφεύγετε την θραύση.

Συμβουλή: μπορείτε να κάνετε και σοκολατάκια με γωνίες - έτσι θα έχετε και μια εναλλακτική μορφή.

Επικάλυψη

Λιώστε την υπόλοιπη κουβερτούρα (150 γρ) σε μπεν-μαρί.

Στο μεταξύ, κυλήστε ένα τρίτο από τα έτοιμα μπαλάκια σε σκόνη κακάο.

Συμβουλή: Τρίψτε τα χέρια σας με λίγη λιωμένη σοκολάτα, στη συνέχεια κυλήστε τα μπαλάκια μέσα στα χέρια σας και μετά στην σκόνη κακάο - έτσι κολλάει η σκόνη κακάο πολύ καλύτερα.

Βυθίστε τα υπόλοιπα μπαλάκια με το πιρούνι σπείρα στην κουβερτούρα και τοποθετήστε τα στο πλέγμα για να κρυώσουν. Μόλις κρυώσει κάπως η κουβερτούρα, κυλήστε τα μπαλάκια στο πλέγμα με τα πιρούνια, για να αποκτήσουν την μορφή τρούφας.

Σοκολατάκια σαμπάνιας

350 γρ. κουβερτούρα, λευκή, από την οποία περίπου 250 γρ. για τις σοκολατένιες θήκες και περίπου 100 γρ. για την τελική επικάλυψη.

200 γρ. κουβερτούρα, λευκή, για την κρέμα σαμπάνιας

160 ml σαμπάνια

125 γρ. γλυκιά κρέμα

30 γρ. γλυκόζη

25 γρ. ζάχαρη άχνη

70 γρ. κρέμα γάλακτος

Παρασκευάστε σοκολατένιες θήκες

Λιώστε 250 γρ. κουβερτούρα και παρασκευάστε σοκολατένιες θήκες σύμφωνα με την περιγραφή στην εισαγωγή.

Παρασκευάστε κρέμα σαμπάνιας

Φέρτε σε βρασμό και ανακατέψτε σαμπάνια, κρέμα, γλυκόζη και ζάχαρη άχνη. Βγάλτε την κατσαρόλα από την φωτιά. Προσθέστε με προσοχή και διαλύστε 200 γρ. κουβερτούρα. Ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος. Αφήστε την κρέμα να κρυώσει. Στη συνέχεια, γεμίστε την σακούλα ζαχαροπλαστικής. Γεμίστε τις σοκολατένιες θήκες που βρίσκονται στην φόρμα σιλικόνης. Προσοχή: μην παραγεμίζετε! Αφήστε να κρυώσουν.

Παρασκευάστε τελική επικάλυψη

Λιώστε τα υπόλοιπα 100 γρ. κουβερτούρας. Ρίξτε την τελική στρώση. Καθαρίστε ξανά την επιφάνεια της φόρμας. Αφήστε αρκετές ώρες να κρυώσει. Στη συνέχεια πιέστε με προσοχή τα σοκολατάκια να βγουν από την φόρμα.

## Конфеты с Westmark

### Конфеты с Westmark

#### «Шоколадный соблазн»

В наше быстротечное время изготовление конфет отвлечёт Вас от повседневных забот и поможет создать спокойную атмосферу благодаря работе, требующей предельного внимания и точности. Специально для лакомок ☺ ...и гурманов. Проявите фантазию и наслаждайтесь результатами. Перенеситесь в мир сладостей и ароматов.

Набор для изготовления конфет Westmark с инструкцией и рецептами .....

#### Кухонные приспособления

Помимо специального набора Westmark для изготовления конфет:

1 кондитерская решётка

3 вилки (2-зубцовая, 3-зубцовая, спиральная вилка)

Вам понадобятся следующие принадлежности:

термометр

кондитерский мешок и/или кондитерский карандаш

многоцветная фольга для выпечки

кондитерская лопатка

формочки для теста

скребок для теста

#### Ингредиенты

Тщательно выберите высококачественные и свежие ингредиенты для полёта Вашей кондитерской фантазии.

Для изготовления конфет используется, как правило, шоколадная глазурь. Она продается в форме плиток или в виде шоколадного драже/стружки.

#### 1) Шаг: растопить и обработать глазурь

##### Водяная ванна

Шоколад быстро перегревается, поэтому необходимо подогреть его на водяной ванне. Для этого миска из нержавеющей стали вставляется в кастрюлю, наполненную водой на 2-3 см. Внимание: миска должна висеть над водой и не дотрагиваться дном до её поверхности. Воду следует нагреть, но не кипятить. Поэтому необходимо вовремя снять кастрюлю с плиты.

##### Растопить глазурь

Тщательно размельчите шоколад. Приблизительно половину положите в миску и нагрейте на водяной ванне. Внимание: избегайте попадания воды в глазурь.

Во время растапливания шоколада следует постоянно перемешивать массу. Когда глазурь полностью растает, она достигнет температуры 45° - 47° С.

Работа с шоколадной массой удаётся лучше всего при:

29° - 30° С для белой глазури

30-31°С для молочного шоколада

31-32° для горького шоколада.

Поэтому следует слегка остудить растаявший шоколад. Немного подождите или же добавьте оставшийся шоколад в растопленную массу. При этом следует контролировать температуру термометром.

#### 2) Шаг: покрыть конфеты глазурью

Многие виды конфет покрыты шоколадной глазурью. Для этого необходимо растопить массу, как описано выше.

Совет: конфеты не должны быть слишком холодными, иначе глазурь растрескается. Мы рекомендуем комнатную температуру.

Положите конфету на вилку, придерживая её при необходимости второй вилкой, и осторожно опустите в глазурь. Следует слегка постучать вилкой по краю миски, чтобы убрать лишнюю глазурь. Для круглых конфет воспользуйтесь спиральной вилкой.

Затем положите готовую конфету на многоцветную фольгу для выпечки или на кондитерскую решётку для высыхания.

Особенность: круглые конфеты/трюфели

Для покрытия круглых конфет глазурью воспользуйтесь спиральной вилкой. Затем положите сладости на кондитерскую решётку для высыхания. Когда глазурь слегка остынет, следует осторожно покатайте шарик вилкой по решетке для получения типичного для трюфелей узора.

3) Шаг: приготовление заготовок для конфет и их наполнение

Если Вы хотите получить не цельные шоколадные конфеты, а, например, пралине с начинкой «ганаш» или «крем-шампанское», Вы можете воспользоваться силиконовыми формочками Westmark для конфет, чтобы приготовить нежные шоколадные половинки.

Подготовьте формочки из силикона. Растопите глазурь. Полностью заполните форму шоколадом, подождите 1 мин., пока верхний слой немного застынет, а затем удалите лишний шоколад (немного постукивая по форме, если необходимо).

Совет: положите на миску справа и слева по деревянной шпажке. На них положите силиконовую форму - отверстиями вниз - и дайте шоколаду стечь пару минут. Как только глазурь слегка затвердеет, снимите лишнюю массу с поверхности формы скребком для теста.

Не ставить в холодильник, пусть остывает при комнатной температуре, иначе шоколад может потрескаться.

Затем добавьте в формочки начинку.

Дайте снова остыть. В конце снова залейте в форму глазурь. Хорошо охладите и затем осторожно достаньте половинки из формы.

Рецепты

Конфеты с нуги

200 г глазури из молочного шоколада

100 г ореховой нуги

Подготовьте силиконовые формочки Westmark.

Растопите глазурь. Заполните формочки массой на треть. Дайте хорошо остыть.

Растопите нугу также на водяной ванне и заполните ей ещё одну треть формочек. Дайте массе хорошо остыть. В конце заполните оставшимся молочным шоколадом последнюю треть формочек, предварительно разогрев его до жидкого состояния.

После этого дайте конфетам хорошо остыть в течение нескольких часов, оставив их, напр., на ночь.

На следующий день аккуратно достаньте конфеты из формочки.

Совет: Вы можете сочетать светлый и тёмный шоколад. Ваши конфеты будут оригинально выглядеть. Вы также можете положить в серединку целый лесной орех и залить его шоколадом.

Трюфель из нуги

375 г глазури из горького шоколада

25 г сахарной пудры

50 г дробленых лесных орехов

2-3 ст. ложки кофеино-молочного ликёра (напр., Baileys) по вкусу

Приготовление нуги

Растопите вначале 175 г глазури на водяной ванне.

В это время поджарьте на сковороде дробленые орехи (если они всё ещё крупные, тщательно размельчите их ножом). Присыпьте орехи сахарной пудрой и дайте им слегка остыть.

Затем добавьте в них растаявший шоколад и хорошо перемешайте до однородной массы. По вкусу можно добавить немного кофеино-молочного ликёра.

Затем остудите массу (напр., в холодильнике) до такого состояния, чтобы можно было скатать шарики.

Готовые шарики должны хорошо остыть до комнатной температуры перед обработкой глазурью.

Шоколадная глазурь

Теперь растопите 200 г глазури из горького шоколада. Погружайте шарики из нуги в шоколадную глазурь на спиральной вилке и кладите их на кондитерскую решётку для конфет. Когда трюфели немного остынут, покатайте их по решётке, чтобы придать им типичный узор.

Совет: растопите светлую глазурь, добавьте её в кондитерский мешок и украсьте конфеты

**Трюфели с виски**

400 г глазури из горького шоколада

200 г сладких сливок

½ ст. ложки сахарной пудры

2 ст. ложки виски

2 ст. ложки какао

Полиэтиленовая плёнка

**Шоколадная масса для трюфелей**

Размельчите 250 г глазури. В кастрюле закипятите сливки с сахарной пудрой. Отставьте кастрюлю в сторону и слегка охладите сливки, добавьте туда глазурь и растопите его при постоянном помешивании. Добавьте виски и тщательно перемешайте.

Слегка остудите получившуюся массу.

Постелите плёнку в прямоугольную форму - примерно 20 x 20 см. Залейте туда шоколадную массу. Поставьте на 3-4 часа в холодильник.

Выложите застывшую шоколадную массу из формы на твёрдую кухонную досочку, аккуратно снимите плёнку. Разрежьте массу на порции и скатайте шарики.

Совет: нагрейте нож под горячей водой, затем вытрите насухо – так он будет лучше и ровнее резать.

Совет: конфеты можно оставить и прямоугольными – так они выглядят оригинальнее.

**Глазурь**

Растопите оставшийся шоколад (150 г) на водяной ванне.

В это время обваляйте одну треть приготовленных шариков в какао.

Совет: смачивайте руки небольшим количеством шоколада, затем скатайте шарики в руках и обваляйте их в какао - так они лучше покроются слоем какао.

Оставшиеся шарики опустите на спиральной вилке в глазурь и выложите их на решётку, чтобы они остыли.

Как только глазурь немного остынет, покатайте шарики по решётке, чтобы придать им типичный узор трюфелей.

**Конфеты с начинкой из шампанского**

350 г глазури, белой, из них 250 г для половинок и 100 г для нижнего слоя

200 г глазури, белой, для крем-шампанского

160 мл шампанского

125 мл сладкие сливки

30 г глюкозы

25 г сахарная пудра

70 г густой сметаны

**Приготовление половинок**

Растопите 250 г глазури и приготовьте из неё половинки, как описано выше.

**Приготовление крем-шампанского**

Закипятите шампанское, сливки, глюкозу и сахарную пудру при постоянном помешивании. Снимите кастрюлю с плиты. Аккуратно добавьте туда 200 г глазури, а также сметану и тщательно перемешайте. Остудите получившийся крем. Затем добавьте его в кулинарный мешок. Заполните кремом половинки, находящиеся в силиконовой форме. Внимание: не заполняйте до краёв! Остудите.

**Приготовление дна**

Растопите оставшиеся 100 г глазури. Залейте ею последний слой. Уберите лишний шоколад с поверхности силиконовой формы. Охладите форму в течение нескольких часов. В заключение аккуратно выдавите конфеты из формы.

# WESTMARK

4-TLG. PRALINEN-SET

4 PART CHOCOLATE-MAKING SET

3026392-198

Westmark GmbH  
Bielefelder Str. 125  
57368 Lennestadt-  
Elspe, Germany

[www.westmark.de](http://www.westmark.de)

**5** Jahre Garantie  
years guarantee

