

Rezept

Orangen-Matcha-Pralinen

Ein Rezept von Orangen-Matcha-Pralinen, am 09.05.2024

Zutaten

FÜR DIE HOHLKÖRPER:

50 g weiße Kuvertüre

300 g dunkle Kuvertüre (ca. 60 % Kakao)

FÜR DIE FÜLLUNG:

100 g Bitterorangenmarmelade

90 g weiße Kuvertüre

60 g Sahne

½ TL Matcha-Grüntee-Pulver

AUSSERDEM:

Pralinenform für 28 halbkugelförmige Pralinen

Thermometer

Papierspritzbeutel

Spritzbeutel mit 5-mm-Lochtülle

Winkelpalette

Spachtel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 28 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Mulden der Pralinenform mit einem trockenen Mikrofasertuch oder Küchenpapier sorgfältig auswischen. Für die Hohlkörper die weiße Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 28 - 29° temperieren. In einen kleinen Papierspritzbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden und feine Linien in die Mulden der Pralinenform ziehen.
2. Die dunkle Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 32° temperieren. Die Mulden der Pralinenform damit ausgießen, überschüssige Kuvertüre abtropfen lassen und die Hohlkörper mind. 2 Std. fest werden lassen. Restliche Kuvertüre für später beiseitestellen.
3. Für die Füllung die Marmelade mit dem Pürierstab fein pürieren und in den Spritzbeutel füllen. Die Mulden jeweils zu einem Drittel damit befüllen. Die weiße Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und das Matcha-Grüntee-Pulver einrühren. Die gehackte Kuvertüre dazugeben und unter Rühren schmelzen. Die Ganache mithilfe des Spritzbeutels jeweils bis ca. 1 mm unter den Rand in die Mulden füllen. Zugedeckt ca. 12 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.
4. Die übrige dunkle Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 31° temperieren. Die Kuvertüre zügig auf der Oberfläche der Form verteilen und mit der Winkelpalette verstreichen, sodass jede Mulde mit Kuvertüre verschlossen ist. Überschüssige Kuvertüre mit dem Spachtel abstreifen. Die Pralinen ca. 1 Std. fest werden lassen, dann vorsichtig aus der Form klopfen .