

GERÄUCHERTE KARAMELLPRALINE

Mandel – Parmaschinken – Dattel
eine Kreation von Christian Hoffmann



Hohlkörper

360 g weiße Kuvertüre
5 g violette Lebensmittelfarbe

1. Formen der Hohlkörper mit violetter Farbe einmal bepinseln
2. Schokolade erhitzen
3. 2/3 der Schokolade auf eine Marmorplatte gießen, temperieren
4. Kuvertüre wieder zusammengeben und Hohlkörper befüllen
5. Formen einige Male auf die Formen klopfen, um Luftblasen zu entfernen, dann die Kuvertüre wieder rauslaufen lassen
6. wenn die Schokolade fest zu werden beginnt, die überschüssige Kuvertüre entfernen, kalt stellen

Dattelgel

600 g Datteln
100 ml Dattlessig

1. Datteln in Wasser einweichen
2. fein mixen, passieren, mit Dattlessig abschmecken

Mandeln

450 g ganze Mandeln

1. Mandeln rösten
2. einen Teil für die Pralinenfüllung halbieren
3. den Rest für den Pralinenboden hacken

Parmaschinken-Cthips

550g Parmaschinken

1. Parmaschinken mit der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden
2. Scheiben auf Backpapier legen, bei 160 °C langsam knusprig backen
3. auf Küchenpapier trocknen lassen

Pralinenfüllung

600 g weiße Kuvertüre
550 g Rama Cremefine
100 g Räuchermehl

1. Kuvertüre in einem Topf karamellisieren, auf Backpapier geben
2. Rama Cremefine erhitzen, die Kuvertüre unterrühren
3. Masse in die Hohlkörper geben, jeweils eine halbe Mandel dazu

Pralinen fertigstellen

1. mit der temperierten Kuvertüre die Hohlkörper verschließen, kalt stellen
2. Pralinen stürzen
3. Praline im Ganzen räuchern
4. einen Punkt Dattelgel und eine Mandel auf die Praline setzen
5. die Unterseite der Praline mit Dattelgel bestreichen, in die gehackten Mandeln setzen, danach auf dem Parmaschinken-Chip positionieren