



Kaffeekapseln

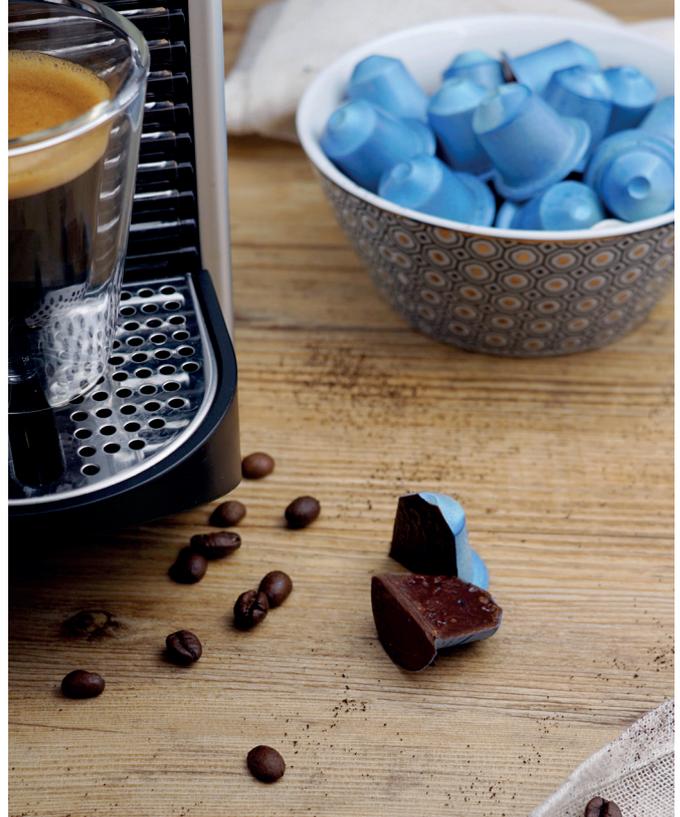
Zutaten für 21 Stück

Zutaten

Couverture dunkel	120 g
Kakaobutter	20 g
Vollrahm	80 g
Sorbit	5 g
Glukose	10 g
Butter	10 g
Moccapaste	20 g
Kakaonibs	40 g

Sonstiges

Kakaobutterfarbe Tiffany Blau
Kakaobutterfarbe Mitternachtsblau
Kakaobutterfarbe Blau glänzend
Couverture, dunkel | temperiert



Menge:	21 Stück
Zubereitungszeit:	30 min
Dekorationszeit	100 min
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	1 Monat

Zubereitung:

Herstellung der Kaffeeganache

1. Koche in einer Pfanne den Vollrahm zusammen mit der Butter, Glukose und dem Sorbit auf.

Gib die Couverture zusammen mit der Kakaobutter in eine Schüssel. Sobald die Rahmmischung kocht, kannst Du sie in die Schüssel mit der Couverture geben und ca. 1 Min. stehen lassen, damit die Mischung kurz schmelzen kann.

Jetzt noch die Moccapaste dazugeben und alles zu einer homogenen Masse verrühren. Natürlich kannst Du den Anteil der Moccapaste nach eigenem Belieben erhöhen oder reduzieren. Je nachdem, wie intensiv Du den Kaffeegeschmack möchtest.

Zum Schluss gibst Du noch die Kakaonibs dazu, diese sorgen für einen schönen Crunch.

Die Ganache gut durchmischen, in einen Dressiersack abfüllen und dann bei Raumtemperatur etwas abkühlen lassen.

Airbrushen der Pralinenform

2. Das Wichtigste beim Airbrushen ist, dass Du eine Airbrushpistole nimmst, die wirklich für Kakaobutterfarbe geeignet ist, sonst verstopft es Deine Düse. Ausserdem muss der Kompressor für die Pistole sehr leistungsstark sein, da die Kakaobutterfarbe deutlich dicker ist, als reguläre Airbrushfarbe. Demnach braucht es mehr Druck, um mit dieser arbeiten zu können.

Die Pralinenform zu Beginn mit etwas Haushaltspapier oder Watte gut polieren. Je besser die Form poliert wurde, desto schöner ist im Nachhinein der Glanz.

3. Die Kakaobutterfarbe vor Verwendung in lauwarmem Wasser schmelzen lassen. Nun befüllst Du die Aibrush zuerst mit einem Pearlblau, besprühst die Formen ganz leicht damit und gehst dann mit einem dunklen Blau wieder drüber.

Die Form dabei immer drehen und wenden, damit an alle Stellen Kakaobutterfarbe kommt.

Für ein intensives Farbergebniss die Farbe immer etwas trocknen lassen, bevor Du die nächste Schicht machst.

Sobald Du fertig bist, die Form über Haushaltspapier streifen, damit diese schön sauber wird. Jetzt noch ca. 10 Min. trocknen lassen und dann gehts ans giessen!

Giessen der Pralinenform

4. Gib die temperierte Couverture in einen Dressiersack und fülle die Pralinenform komplett damit auf. Schüttel die Form leicht und klopfe sie auf deine Arbeitsfläche, damit die Couverture gleichmässig verteilt wird und die Luftblasen rausgehen. Giesse die Couverture zurück in Deinen Behälter und klopfe dabei mit der Rückseite eines Spachtels gegen die Form, damit die ganze überschüssige Couverture rausgeht. Streiche die Form noch mit einem Metallschaber ab, damit sie schön sauber ist und gebe sie für ca. 5 - 10 Min. in den Kühlschrank.

Schneide jetzt ein genug grosses Loch in Deinen Dressiersack mit der fertigen Ganache und fülle diese bis ca. 2 mm unter den Rand der gegossenen Pralinenkörper. Die Form wieder etwas auf die Arbeitsfläche klopfen, damit die Ganache sich gut verteilt.

5. Die gefüllten Pralinen nun entweder 1 h bei Raumtemperatur oder 10 Min. im Kühlschrank stehen lassen. Dadurch bekommt die Ganache eine leichte Haut und lässt sich somit leichter verschliessen.

Abschliessend gibst Du nochmals temperierte Couverture in einen Dressiersack und gibst einen grosszügigen Klecks auf jede Praline, um sie somit zu verschliessen.

Die Form wieder kurz klopfen und etwas schaukeln und dann die überschüssige Couverture wieder mit einem Metallschaber abstreichen.

Gib die Form für weitere 15 - 20 Min. in den Kühlschrank. Jetzt kannst Du die Pralinen aus der Form holen. Dafür die Form einfach an den gegenüberliegenden Ecken hin und her wippen und dann mit einem Mal stürzen. Die Pralinen sollten von selbst herausfallen.

Lagerung & Haltbarkeit:

Die Kaffeekapseln lassen sich trocken, bei Raumtemperatur bis zu 1 Monat lagern.