

GU KÜCHENRATGEBER

Pralinen & Konfekt

KARIN EBELSBERGER



GU



Set fürs Wasserbad

Schüsseln aus Edelstahl mit rundem Boden für das Wasserbad. Und ein **kleiner Topf**, auf den die Schüssel perfekt passt. Eventuell lohnt sich die Anschaffung eines **Wasserbad-Sets**: Die Metallschüssel hat einen breiten Rand, mit dem sie perfekt

auf dem Topf sitzt. Für den festen Stand auf der Arbeitsfläche gibt es einen Gummiring.

Eine **hitzebeständige Arbeitsfläche** ist beim Bearbeiten von heißen Massen unentbehrlich. Wer keine Arbeitsfläche aus Edelstahl, Granit oder Marmor hat, nimmt ein umgedrehtes Backblech.

Ein **Pürrierstab** zum Schlagen der Massen. Diesen knapp unter der Oberfläche halten. Und ein **Handrührgerät**, wenn die Füllung luftig werden soll. Für das Rühren von Ganache eignet sich ein **Teigschaber**. Ein großer Löffel tut's aber auch.



Spritzbeutel und Dosierflasche

Spritzbeutel zum Aufspritzen von Ganache und Befüllen der Formen und Hohlkugeln. Am besten sind Einwegspritzbeutel. Ersatzweise einen Gefrierbeutel nehmen und ein kleines Loch in eine Ecke schneiden. Für flüssige Füllungen eignet

sich eine **Dosierflasche**. Gibt's auch beim Internetversand.



Pralinenformen

Pralinenformen gibt es in vielen Varianten. Sie sind aus Plastik und sehr robust, dafür nicht ganz billig. Die

Größenangabe richtet sich nach dem Gewicht der Praline, die aus einer Mulde kommt. Gut sind Größen von 9-15 g. Große Auswahl bieten Internetversender, z. B. www.pralinenwerkzeug.de und www.backfun.de und www.cardindeko.com.

Viereckige **Backrahmen** gibt's bei www.cardindeko.com in der praktischen Größe 2020 cm. Ein Ersatz sind Edelstahlstangen, ca. 20 cm lang, mit 1,5-2 cm Kantenbreite aus dem Baumarkt. Damit lassen sich Rahmen jeder Größe legen.