



# White Caramel Delights

Pralinen mit Caramel Ganache und Fruchtfüllung

## White Caramel Ganache

### ZUTATEN

500 g Sahne  
250 g Butter  
**1000 g Weiße Schokolade mit Caramel**  
**WHITE CARAMEL Art. Nr. 832**  
120 g Orangenlikör (40% vol., z.B. Cointreau)  
oder  
15 g Alkohol

### HERSTELLUNG

Sahne und Butter aufkochen, über die Schokolade geben und zu einer homogenen Ganache vermengen. Den Likör (oder Alkohol) hinzufügen und unterrühren. Die Ganache kann bei <math>< 30\text{ °C}</math> in die gegossenen Pralinenkörper dressiert werden und als alleinige Füllung dienen oder mit z.B. einem Fruchtgelee kombiniert werden (s. Rezept rechts und Foto).

## Aprikosengelee

### ZUTATEN

500 g Aprikosenpüree  
80 g Zucker  
5 g Pektin

### HERSTELLUNG

Zucker mit Pektin vermischen, Aprikosenpüree anwärmen. Die Zuckermischung unter ständigem Rühren in das Fruchtpüree geben und aufkochen. Für ca. 3 Minuten weiterköcheln lassen. Sobald die Fruchtfüllung ausgekühlt ist, kann sie ca. 1/3 hoch in die gegossenen Pralinenkörper gefüllt werden.

## SPRÜHTECHNIK

Um den Pralinen einen Air-Brush Effekt zu verleihen, wird die Pralinenform vor dem Ausgießen mit einer Air-Brush-Pistole aus einem Winkel leicht besprüht. Das Gemisch in der Pistole besteht aus Weißer Schokolade und Kakao-butter (6:4) und wird nach Belieben mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe eingefärbt. Es ist bei ca. 35 °C zu verwenden.



mittel

Rezept-Nr. 02-22

[www.lubeca-marzipan.de/rezepte](http://www.lubeca-marzipan.de/rezepte)