

KONDITOREI AKADEMIE

KURSE & EVENTS





KONDI TOREI AKADEMIE
Kurssthe ma: Pralinen Winter-Edition

Pralinen immer bei Raumtemperatur machen → Risse vermeiden

Nugat-Praline "Crunchy"
Nussnugat dunkel
Schokolade (Vollmilch)
Mandeln gehobelt, geröstet

Trüffel-Praline
Sahne
Likor (Sahne od. Trüffel)
Schokolade (dunkel od. weiß)
28°C um Abfüllen?

Trüffel-Praline "Cappuchino"
Sahne
Kaffe (Instant)
Schokolade (dunkel 60%)
28°C um Abfüllen?

Marzipan-Praline
Marzipanrohmasse
Zucker

Herstellung:
Schokolade auflösen & zum Dougat geben & verrühren
Mandeln hinzugeben & verrühren
Ringform besprühen (ev. Tortenring) füllen & glatt streichen
stehen lassen ca. 1-2 Tage

Herstellung:
Schokolade auflösen & zum Dougat geben & verrühren
Mandeln hinzugeben & verrühren
Ringform besprühen (ev. Tortenring) füllen & glatt streichen
stehen lassen ca. 1-2 Tage

Herstellung:
Schokolade auflösen & zum Dougat geben & verrühren
Mandeln hinzugeben & verrühren
Ringform besprühen (ev. Tortenring) füllen & glatt streichen
stehen lassen ca. 1-2 Tage

Herstellung:
Schokolade auflösen & zum Dougat geben & verrühren
Mandeln hinzugeben & verrühren
Ringform besprühen (ev. Tortenring) füllen & glatt streichen
stehen lassen ca. 1-2 Tage

Herstellung:
Schokolade auflösen & zum Dougat geben & verrühren
Mandeln hinzugeben & verrühren
Ringform besprühen (ev. Tortenring) füllen & glatt streichen
stehen lassen ca. 1-2 Tage































































Team 3



Team 4