

## Carré-Schalen



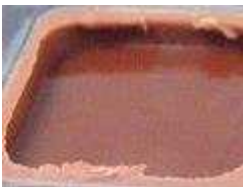
**Für die schnelle und einfache Pralinenproduktion.**

Pralinen müssen nicht überzogen und deshalb die Couverture nicht temperiert werden.

### Zubereitung:



Die Füllung herstellen und in die Carré-Schalen abfüllen. Die Füllung darf dabei 30°C nicht übersteigen.



Nicht zuviel Füllung in die Schalen geben, damit später die Schale ohne Probleme geschlossen werden kann. Einen Abstand von etwa 2 mm bis zum oberen Rand frei lassen. Die Füllung erstarren lassen.



Couverture auf etwa 40°C erwärmen und mit einem Löffel auf die Schalen geben.



Die Couverture gleichmässig auf der ganzen Folie verteilen,



dann überschüssige Couverture entfernen.



Die Schalen sollten nun verschlossen und auf der Folie keine Couverture mehr sein. Erstarren lassen.



Die Folie für ca. 10 bis 15 Minuten in den Kühlschrank legen, dann die Pralinen leicht aus der Folie drücken.