

Fehler und Ursachen

Fehler bei der Pralinenherstellung

Graue Pralinen



Nach dem Trempieren sieht alles noch gut aus. Ist die Couverture dann aber erstarrt, bildet sich einen grauen Schleier über die ganze Praline. Dabei können aber auch ganz wilde Muster entstehen.

Der Fehler liegt bei der falschen Behandlung der Couverture. Die Verbindung zwischen Kakaobutter und Kakaobestandteile ist durch zu starke Erwärmung auseinander gefallen. Bei 33°C (Milchcouverture 32°C) verflüssigt sich die Kakaobutter. Durch die Verflüssigung verliert die Kakaobutter die tragende Eigenschaft. Die Verbindung fällt auseinander: Die Kakaobestandteile setzen sich ab, während die Kakaobutter in Form von Öl oben auf schwimmt. Im flüssigen Zustand ist die Kakaobutter transparent, in festem Zustand aber gelblich-weiß. Dieser gelblich-weiße Film auf dem dunklen Untergrund ergibt eine Tönung, die in der Fachsprache "grau" genannt wird.

Es braucht Übung, um mit den Temperaturen bei der Couverture zurecht zu kommen. Auf jedenfall lohnt sich immer folgender Trick: Zuerst nur eine Praline trempieren und mit den anderen noch zuwarten. Nach 10 Minuten muss die Praline dann erstarrt sein. Ist sie nach 10 Minuten noch nicht erstarrt, wird die Praline auf jeden Fall grau. Ist sie hingegen erstarrt, bevor diese 10 Minuten abgelaufen sind, wird sie zwar nicht grau, aber der Überzug hat nicht den Glanz den er haben könnte (mehr dazu in: Behandlung der Couverture (Kuvertüre)).

Füsschen



Es wurde beim Trempiervorgang (=Überziehen der Praline mit Couverture) nicht oder schlecht abgeklopft und/oder abgestreift. Es haftet zuviel Couverture am Pralinenkörper, was diese unschönen Füsschen ergibt.

Zerkratzte und zerschlagene Pralinen



Durch das gegenseitige Anstossen der Pralinen entstehen unschöne Kratzer und Schlagstellen.

Sobald zwei Pralinen aneinander stossen gibt es dort eine unschöne Schlagstelle. Da der Haushalt kein Laden ist, wo die Pralinen gleich in eine Vitrine zum Verkauf gelangen, müssen die selbstgemachten Pralinen zwischengelagert werden. Wer viele Sorten herstellt,

ist dazu gezwungen, die Pralinen in Büchsen, Schachteln, etc. zwischenzulagern, da ja nicht alle Sorten gleichzeitig fertig werden. Damit die Pralinen nicht aneinander stossen, müssen die verschiedenen Lagen in der Schachtel jeweils mit Cellophan- oder Trempierpapier abgedeckt werden. Zudem sollten die jeweiligen Behälter nicht zu oft bewegt werden. Besonders beim Tragen von halbleeren Schachteln können Truffles darin herumrollen und stossen dabei aneinander.