

Schokoladenformen

Schokoladenformen sind sehr teuer. Deshalb ist es ratsam diese sorgfältig zu behandeln:

Giessformen (aus Kunststoff) sind nicht spülmaschinenfest, sie dürfen nicht heißer als 45°C werden. Sie sollten ausserdem nur mit Wasser, also ohne Spülmittel, gereinigt werden. Nach dem Reinigen die Form immer mit Watte ausreiben.

Falls die gegossene Schokolade nicht aus der Form herausgeklopft werden kann und darin hängen bleibt, wurde meistens die Couverture nicht richtig abtaliert und temperiert. In diesem Fall die Form mit heissem Wasser solange abspülen, bis die Form von der Couverture befreit ist und keinenfalls versuchen die Couverture mit einem Gegenstand abzulösen.

Herstellung von gefüllten Baumnuss-Halbschalen:



Die Schokoladenform mit einem Stück Watte gut ausreiben. Das gibt den Pralinen einen schönen Glanz.



Die Form mit Couverture auspinseln. Dadurch werden Luftbläschen an der Oberfläche vermieden.



Die Form mit Couverture füllen...



...und wieder leeren. Gut abklopfen.



Mit einem Spachtel glatt streichen. Eventuell nochmals abklopfen und glatt streichen. Erstarren lassen.



Die Füllung in die Formen geben. Dabei darf natürlich die Füllung nicht warm sein, da die Couverture wieder schmelzen würde



Ist die Füllung erstarrt, mit Couverture schliessen...



...und glatt streichen. Die Form nun 5 Minuten in den Kühlschrank legen (nicht länger!).



Ein Trempierpapier auf ein Tuch legen (damit die Pralinen nicht hart aufschlagen), die Form aus dem Kühlschrank nehmen und die Pralinen aus der Form klopfen.

Wird auf die glatte Fläche des Pralinés ein Baumnusskern aufgelegt, so geschieht dies gleich nach dem Glattstreichen und nicht nachdem die Pralinen aus der Form sind.

Siehe dazu auch das Rezept „Baumnuss-Pralinen“.

Mehr über Schokoladenformen ist auf der Seite „Herstellung von Schokolade-Osterhasen“ zu finden.

Für Pralinen bieten sich auch Gussformen aus Silikon an. Diese sind billiger als Formen aus Kunststoff.