

Erdnussbutterpralinen

Unsere Erdnussbutterpralinen sind eine wunderbare gehobene Version des amerikanischen Klassikers. Sie sind alles, was in der Massenproduktion hergestellte Erdnussbutterpralinen gerne wären: feinste Milkschokolade mit cremiger Erdnussbutterfüllung, abgerundet mit süßem Milch- und Vanillegeschmack.

In diesem Rezept wird der Gärautomat zum Schmelzen der Zutaten und zum Vorkristallisieren der Schokolade verwendet. Ebenso dazu, die Schokolade auf einer gleichbleibenden Temperatur für die Verarbeitung zu halten, damit der Prozess zu Hause weniger fehleranfällig ist. Das Rezept hat zwei Variationen: die klassische Variante mit Milkschokolade und eine weitere mit Bitterschokolade.



Der Weg zur Bitterschokolade: Unsere Erdnussbutterpralinen aus Bitterschokolade sind perfekt für Liebhaber der Bitterschokolade. Zusätzlich zur Verwendung von Bitterschokolade für die äußere Schicht, fügen wir auch der Füllung etwas Bitterschokolade bei, um den Geschmack zu intensivieren und die Textur zu verbessern.

Die geheimnisvolle Zutat: Weiße Schokolade süßt die Erdnussbutterfüllung, ohne sie zu süß zu machen, und sorgt durch Emulgieren und Straffen der Erdnussbutter ebenso für eine gute Textur. Die Kakaobutter in weißer Schokolade ist ein natürlicher Emulgator, der es ermöglicht, dass dieses Rezept mit jeder Art von Erdnussbutter (auch selbstgemachter) gelingt. Wenn Sie eine Erdnussbutter ohne Zucker oder Salz verwenden, dann fügen Sie der Füllung eine Prise Zucker und eine Prise Salz hinzu. Verwenden Sie eine hochwertige weiße Schokolade mit einem hohen Anteil von echter Kakaobutter (wir bevorzugen Lindt, Green & Black's und Valrhona). Gekaufte weiße Schokoladenstückchen werden so hergestellt, dass sie nicht schmelzen und werden daher in diesem Rezept nicht funktionieren.

Ergiebigkeit: Die angegebene Menge entspricht 12 Erdnussbutterpralinen.

Zeitplanung: 2-3 Stunden einschließlich inaktiver Zeit. Die genaue Zeitdauer hängt von der Art und Menge der Schokolade sowie den verwendeten Utensilien ab.

Erdnussbutterpralinen aus Milkschokolade

Zutaten	Menge	Gramm
Füllung		
Erdnussbutter	knappe ½ Tasse	115 g
Weißer Schokolade, gehackt*	gute ⅓ Tasse	62 g
Butter	4 EL	55 g
Äußere Hülle		
Milkschokolade, gehackt	gute 1½ Tasse	250 g

**Lindt Milch- oder weiße Schokolade ist lecker, überall verfügbar und wird in Tafeln von 125 g verkauft.*

Erdnussbutterpralinen aus Bitterschokolade

Zutaten	Menge	Gramm
Füllung		
Erdnussbutter	knappe ½ Tasse	115 g
Weißer Schokolade, gehackt	¼ Tasse	40 g
Bitterschokolade, 50-55 %, gehackt	3 EL	30 g
Äußere Hülle		
Bitterschokolade, 50-55 %, gehackt*	gute 1½ Tasse	250 g

**Lindt Milch- oder weiße Schokolade ist lecker, überall verfügbar und wird in Tafeln von 125 g verkauft.*

Ausstattung: Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer (ohne Wasserschale), Thermometer, Behälter mit Ausgußtülle oder Schüssel, mehrere Schalen, kleine Backform für 12 Muffins und Silikon oder Backpapier—alles sauber und trocken. Alternativ kann auch Silikonbackform für die Schokolade verwendet werden.

Alle Oberflächen, die mit der Schokolade in Kontakt kommen, sollten gründlich sauber und trocken sein. Berücksichtigen Sie die Temperatur und Feuchtigkeit aller Oberflächen oder Werkzeuge, mit denen Ihre Schokolade in Kontakt kommt. Beispielsweise kann ein sehr kalter Löffel Kondenswasser entwickeln, wenn er in einen warmen Bereich gebracht wird. Die dabei entstehende Feuchtigkeit kann dazu führen, dass Ihre Schokolade festklemmt, klumpig wird und nicht mehr verarbeitet werden kann.

Zutaten schmelzen lassen: Den Gärautomaten mit dem Gitter aufstellen und die Temperatur auf 46 °C einstellen. Die Wasserschale wird nicht benötigt, kann aber unter das Gitter gestellt werden, wenn sie vollkommen trocken ist. Stellen Sie sicher, dass der Gärautomat trocken ist, damit die Schokolade nicht bröselig wird. Alle Zutaten für die Füllung in einen Behälter mit Ausgußtülle oder eine Schüssel geben und in den Gärautomaten stellen.

Die Schokolade für die äußere Hülle in zwei Schalen geben, und zwar 75 % in eine und 25 % in die andere. Die Schale mit der größeren Menge Schokolade im Gärautomaten schmelzen lassen, die andere bei Raumtemperatur zur Seite stellen. Die Schmelzdauer der Schokolade hängt von der Größe der Schokoladenstücke ab. Kleingehackte Schokolade schmilzt in ca. einer Stunde, während ein ganzer Block fast dreimal so lange braucht.

Förmchen vorbereiten: Die kleine Muffinbackform mit Silikon oder Backpapier auslegen (Silikon führt zu einer glänzenderen Oberfläche auf der geriffelten Seite der Pralinen und einfacherem Servieren, wenn die Pralinen aus der Form genommen werden).

Schokolade temperieren: Wenn die Schokolade im Gärautomaten geschmolzen ist, beide Schalen herausnehmen (Schokolade und Füllung) und die Temperatur auf 30 °C für Milkschokolade und 32 °C für Bitterschokolade reduzieren. Die zur Seite gestellte Schokolade zu der bereits geschmolzenen hinzufügen und ständig umrühren, bis die Temperatur für Milkschokolade 30 °C und für Bitterschokolade 32 °C erreicht hat. Sollten größere Schokoladenstücke nicht vollständig geschmolzen sein, diese bitte entfernen.

Schokoladenböden vorbereiten: Mit dem Löffel ungefähr $\frac{2}{3}$ der temperierten Schokolade in die kleine Muffinbackform geben. Das verbleibende $\frac{1}{3}$ der Schokolade in die Ecke des Gärautomaten stellen und auf Temperatur halten. Mit der Rückseite eines kleinen Löffels die Schokolade an den Seiten nach oben drücken, bis ca. 3 mm unterhalb des Randes der Backform. Die Backform für ca. 5 Minuten in den Gefrierschrank stellen, bis die Schokolade ihren Glanz verloren hat.

Erdnussbutterfüllung hinzufügen: Während die Schokoladenböden abkühlen, die Zutaten für die Erdnussbutterfüllung zusammenmischen und gut umrühren, bis diese gut vermischt und emulgiert ist. Wenn die Schokoladenböden ihren Glanz verloren haben, die Füllung vorsichtig darauf gießen oder mit einem Löffel einfüllen und unterhalb des Schokoladenrandes enden lassen, sodass noch ein klein wenig von dem Schokoladenrand übersteht. Die Backform erneut für ca. 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen, bis auch die Füllung ihren Glanz verliert. Während die gefüllten Erdnussbutterpralinen kühlen, die temperierte Schokolade im Gärautomaten umrühren und in eine Ecke des Gerätes zurückstellen.

Deckel formen: Die Pralinen sollten sorgfältig eine nach der anderen bearbeiten werden. Eine kleine Menge der geschmolzenen Schokolade auf die Erdnussbutterfüllung geben und mit der Rückseite eines kleinen Löffels ausbreiten, damit die gesamte Oberfläche bis zum Rand bedeckt ist. Anschließend in einen kühlen Bereich stellen. Wenn die Pralinen vollständig ausgehärtet sind, können sie aus der Backform genommen werden.

