

The Chocolate Warehouse

(hobby) chocolatier benodigdheden

Amandelpraline met kaneel

Vorbereiding

Deze praline bestaat uit de volgende fases:

- › Karamel koken
- › Voorkristalliseren
- › Enroberen

Meer informatie hierover kunt u vinden op onze site (www.thechocolatewarehouse.nl) onder het kopje Technieken.

Ingrediënten

- › 150 g suiker
- › 45 ml water
- › 200 g amandelen (in staafjes gehakt)
- › 5 g kaneel
- › 200 g hazelnootpraliné Callebaut PRA-CLAS
- › 180 g melkchocolade Callebaut Chocolat d'Origine Java
- › Om te enroberen: Callebaut Chocolat d'Origine Java



Materialen

- › RVS plaat met vetvrij papier of silpat
- › Palletmes
- › Kom
- › Pan
- › Spatel
- › Mes
- › Pralineervork

Verwerking:

Laat de suiker en het water zacht inkoken tot een blonde karamel. Roer er de amandelstaafjes en het kaneelpoeder door. Strijk het mengsel uit op een Silpat-mat en laat afkoelen. Mix 100 g van deze amandelpraliné fijn. Voeg de hazelnootpraliné en de gesmolten melkchocolade toe. Meng tot een homogene massa en strijk uit in een kader. Laat uitharden en snijd uit in vierkantjes van 2,5 x 2,5 cm.

Dompel in getempereerde melkchocolade Origin Select Java en werk af met een sobere chocoladedecoratie of sjabloneer.

Recept en foto met dank aan: Callebaut