

# The Chocolate Warehouse

## Praline met rozenesprit

### Vorbereiding

Deze praline bestaat uit de volgende fases:

- › Voorkristalliseren
- › Dompelen/enroberen

Meer informatie hierover kunt u vinden op onze site ([www.thechocolatewarehouse.nl](http://www.thechocolatewarehouse.nl)) onder het kopje Technieken.

### Ingrediënten

- › 400 gram Callebaut 'Crème a la Carte'
- › 200 gram Callebaut witte chocolade W2
- › 10 gram Rozenesprit 'Roosje zonder doornen'
- › 500 gram Callebaut donkere chocolade 811

### Materialen

- › Pralineervorkje
- › Kommen (plastic)
- › Spatel
- › Thermometer
- › (RVS) plaat met opstaande rand met vetvrij papier of 'silpat'
- › IJzeren/kunststof lat met dikte gelijk aan opstaande rand (zie materiaal)
- › Paletmes
- › Mes
- › Handschoenen

### Verwerking

Smelt de witte chocolade in de magnetron tot maximaal 40 °C. Breng de 'Crème a la Carte' op smaak met de rozenesprit\* en meng het met de gesmolten chocolade. Stort de vulling uit op de plaat met de silpat. Strijk de vulling uit in een laag van ongeveer één centimeter dikte en laat een nacht in de koelkast rusten.

Voorzie één kant van een dun laagje chocolade laat dit even staan tot dat dit uitgehard is. Dit is de stevigheid (het voetje) om later de vulling op uw vork te plaatsen. Haal de vulling uit de vorm en snij blokjes van 2,5 x 2,5 centimeter.

Dompel de blokjes in de voorgekristalliseerde donkere chocolade en zet ze weg op vetvrij papier. Als de pralines 'droog' zijn kunt u deze afwerken met dunne decorlijntjes. Met behulp van een cornetje met (voorgekristalliseerde) witte chocolade.

Handschoenen voorkomen vingerafdrukken.

*\*De smaak van esprits wordt na verwerking voller.*