

# Pralicoco-Lutscher



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Pralicoco-Lutscher

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *Ecole Gourmet Valrhona*

Rezept für 32 Lutscher

**Am Backtag:**  
Hohlkugeln  
Kokosnuss-Praliné  
Kokosnuss-Ganache  
Anrichten

**Benötigte Utensilien:**  
Lutscherstiele  
Pralinengussform mit 32 Formnestern  
in Halbkugelform  
Dreieckiger Teigschaber

## HOHLKUGELN (TEMPERIEREN MIT DER IMPFMETHODE)

600 g Schokolade **GUANAJA 70 %**  $\frac{2}{3}$  der Gesamtmenge der Schokolade **GUANAJA 70 %** (400g) entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Temperatur auf 50–55 °C erhöhen. Wenn diese Temperatur erreicht ist, das verbleibende  $\frac{1}{3}$  der Schokolade hinzugeben. Verrühren und mit einem Stabmixer mixen. Darauf achten, dass keine Luft untergemischt wird. Sicherstellen, dass die Schokolade eine Temperatur von 31–32 °C erreicht. Die Schokolade ist nun temperiert. Darauf achten, dass die Schokolade während der gesamten Zubereitungsdauer auf dieser Temperatur bleibt. Wenn nötig, die Oberfläche mit einem Föhn erwärmen.

Sofort die Halbkugelformen mit der temperierten Schokolade ausgießen. 2 Stunden bei Raumtemperatur kristallisieren lassen. Jede Halbkugel aus der Form lösen und sie anschließend mithilfe der Unterseite eines zuvor erhitzten Topfes anschmelzen und zusammenkleben.

Die Spitze eines Spritzbeutels mit 10-mm-Lochtülle mit einem Föhn erwärmen und dann die Schokoladenkugeln einzeln einstechen, damit sie garniert werden können. Beiseitelegen, dann mit Praliné oder Kokos-Ganache (Rezepte unten) füllen.

## KOKOSNUSS-PRALINÉ

Zubereitungszeit: 30 Minuten

350 g **MANDEL-HASELNUSS-Praliné 50 %**  
80 g Schokolade **GUANAJA 70 %**  
50 g Geröstete Kokosraspeln

Die Schokolade **GUANAJA 70 %** bei 50 °C schmelzen und mit dem **Praliné** mischen. Die Mischung in einem Wasserbad mit kaltem Wasser auf 27 °C abkühlen lassen und dabei mit einem Teigschaber rühren. Die Temperatur regelmäßig mit einem Thermometer kontrollieren.

Anschließend die Kokosraspeln untermischen. Das Kokosnuss-Praliné sofort in die Hohlkugeln füllen und vor dem Kristallisieren einen Lutscherstiel hineinstecken.

# Pralicoco-Lutscher

(Fortsetzung)

## KOKOSNUSS-GANACHE (Rezept mit Alkohol)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

70 g Kokosfruchtfleisch  
40 g Kokosraspeln  
35 g Akazienhonig  
30 g Malibu Coco®  
315 g Schokolade **IVOIRE 35 %**

Das Kokosfruchtfleisch mit dem Honig erhitzen.

Die heiße Mischung in drei Etappen über die zuvor geschmolzene Schokolade **IVOIRE 35 %** gießen.

Mithilfe eines Teigschabers kräftig mischen, um eine Emulsion herzustellen. Die Textur muss bis zum Ende des Mischvorgangs aufrechterhalten bleiben.

Mit einem Stabmixer mixen, dann die Kokosraspeln hinzufügen. Sobald die Ganache etwa 35 °C erreicht hat, Malibu Coco® dazugeben.

Wenn die Temperatur wieder auf 27–28 °C gesunken ist, sofort in die Hohlkugeln füllen, dafür einen Spritzbeutel verwenden. Einen Lutscherstiel hineinstecken, bevor die Ganache kristallisiert.

## ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 1 Stunde

200 g Schokolade **GUANAJA 70 %**  
200 g Kokosraspeln

200 g Schokolade **GUANAJA 70 %** mit der Impfmethode temperieren (dieselbe Technik wie beim Herstellen der Hohlkugeln anwenden) und die mit **Praliné** oder Ganache gefüllten Kugeln überziehen, die Kugeln dabei an den Lutscherstielen festhalten.

Die gesamte Oberfläche vor dem Kristallisieren der Schokolade mit Kokosraspeln bedecken.

### *Tipps vom Chef-Pâtissier*

Dieses Rezept kann mithilfe einer anderen Form auch als gefüllte Tafel umgesetzt werden. Achten Sie darauf, dass Sie die angegebenen Temperaturen einhalten, denn davon hängt das Gelingen des Rezepts ab!