

Von Stefanie Hiekmann

Das A und O beim Pralinenmachen ist die Temperatur. Erst wird die Schokolade verflüssigt, dann wieder etwas heruntergekühlt und danach wieder leicht erwärmt. Profis nennen diesen Vorgang „Temperieren“. René Frank, der Chef-Pâtissier aus dem Osnabrücker Drei-Sterne-Restaurant La Vie, hat kurz vor Weihnachten Einblicke in die Kunst der Pralinen-Manufaktur gegeben. Eine Geschichte von Schokolade, Nüssen, Fingerspitzengefühl und jeder Menge Geduld.

Eigentlich wollte René Frank nie Pâtissier werden. „Das war das Letzte, was ich wollte! Da wird man immer mit der rosa Mütze in Verbindung gebracht“, sagt der 30-Jährige. Immer nur Törtchen, Pralinen und all die süßen Sachen. Die Vorurteile seien eben rosig. Nichts für ihn. „Ich wollte Koch sein, immer schön Fleisch braten“, sagt er mit einem Schmunzeln. Doch dann kam es ganz anders. Während seiner Ausbildung knüpfte er Kontakte zum benachbarten Konditor und schaute ihm regelmäßig über die Schulter. Das süße Leben zwischen Kuvertüre, Nüssen und Mandeln gefiel dem jungen Mann doch ganz gut. Und dennoch: Die Kochausbildung zog René Frank wie geplant durch. Als solcher arbeitete er auch in diversen internationalen Restaurants der Spitzengastronomie. Stationen machte er etwa in Frankreich, in Spanien, in Japan, in der Schweiz und in den USA. Massenhaft Eindrücke, auf die er heute immer wieder für seine Kreationen zurückgreift.

Das Zusammenspiel von Schokolade, Nüssen, Mandeln und Co. hat er derweil aber nie vergessen. Die Pâtisserie begleitete René Frank stets bei seinen diversen Stationen im Ausland und wurde nach und nach zu seinem Hauptberuf. Heute zählt der Chef-Pâtissier des La Vie zu den besten Pâtissiers Europas. Zahlreiche Auszeichnungen, so zum Beispiel vom Gault Millau als „Pâtissier des Jahres 2013“, unterstreichen diese Spitzenposition. „Seit ich hier im La Vie bin, mache ich nur noch Pâtisserie“, sagt René Frank. Und er liebt seinen Job.

Er gehört zu den Letzten, die abends gegen 24 Uhr das Restaurant in der Osnabrücker Altstadt verlassen. Logisch: Sein Auftritt oder vielmehr der seiner Desserts und Pralinen kommt ja auch erst zum Ende des Menüs. Wie all die schönen, in Handarbeit gefertigten Pralinen zubereitet werden, die dann zum Espresso oder Kaf-

fee gereicht werden, verraten René Frank und seine Kollegen aus der Pâtisserie-Abteilung immer wieder in kleinen Pralinen-Seminaren, die in der Küche des Gourmet-Restaurants angeboten werden. Kurz vor Weihnachten waren wir dabei und haben dem Pralinenprofi über die Schulter geschaut.

Geschätzt ist es ein gutes Pfund flüssige Vollmilch-Kuvertüre, die René Frank da auf die Marmor-Arbeitsfläche gießt. Kein Versehen oder Missgeschick, sondern haarge-



Wer Pralinen herstellt, taucht seine Finger in Schokolade. Die große Kunst besteht aber nicht im Formen, sondern im Temperieren.

Pralinen vom Profi

Chef-Pâtissier René Frank aus dem Spitzenrestaurant La Vie lässt aus Kuvertüre, Nüssen und Rahm Pralinen entstehen

nau der Plan: Beim Temperieren wird die Kuvertüre zunächst über dem Wasserbad verflüssigt, um dann wieder auf etwa 27 Grad heruntergekühlt zu werden. Dieser Prozess, genauso wie das Auskristallisieren, funktioniert am besten, wenn man zwei Drittel der

Kuvertüre auf eine solche Marmor-Arbeitsfläche gießt und sie mit einem Spachtel in Bewegung hält, erklärt René Frank. Fängt die Schokolade an „anzuziehen“, wird sie also wieder leicht fester, schiebt er sie sofort mit dem Spachtel in ein Gefäß für die Weiterverarbei-

tung. Wer hier zu ungeduldig vorgeht, erleidet später Schiffbruch: „Wenn die Schokolade nicht korrekt temperiert worden ist, löst sie sich später nicht aus der Pralinen-Form und bekommt auch nicht so eine schöne, glänzende Oberfläche“, erklärt Frank.

Teilnehmer, die zu Hause keine High-Tech-Thermometer haben, fragen sich derweil, wie sie daheim temperieren können. Gefühlssache, Übungssache oder eben doch ein Thermometer. Das sind die Ratschläge vom Profi. A

propos Gefühlssache: Es gebe Konditoren, die sich die flüssige Schokolade zum Testen immer unter die Lippe aufs Kinn streichen, verrät der Chef-Pâtissier. „Daher haben einige Konditoren immer so einen Schoko-Bart.“ Scherz beiseite: Richtig hygienisch ist das mit dem Bart nicht, bleiben wir also beim Thermometer.

Doch wer nun nicht gerade eine Marmorplatte zu Hause hat, braucht nicht zu verzweifeln. Es gibt auch Pralinen, die ohne temperierte Schokolade auskommen. So lässt sich einerseits mit Schokoladen-Hohlkörpern arbeiten, also fertigen Pralinen-Rohlingen, die im Fachhandel erhältlich sind und „nur“ noch gefüllt werden müssen. Andererseits bieten sich Leckereien wie Mandeln in selbst gemixter Gewürzschokolade an. Dafür braucht es zwar auch etwas Zeit und Fingerspitzengefühl, aber keine temperierte Schokolade. Mandeln ohne Schale werden im Topf karamellisiert und nach dem Auskühlen mit einer dunklen Schokolade und allerlei weihnachtlichen Gewürzen vermennt.

Eine weitere Möglichkeit, zu Hause Pralinen wie die Profis zu machen, ist eine hochwertige Ganache. Dabei handelt es sich um eine Mischung aus Schokolade und Rahm. Oft wird auch Frucht statt Sahne zur Schokolade gemixt, so entstehen unterschiedlichste Geschmackskombinationen. Sahne, Zucker, Salz und Honig werden im Topf erwärmt und direkt mit der Kuvertüre und der Butter gemixt, sodass diese gleich im Prozess verflüssigt werden. Gut vermennt wird die Masse in eine rechteckige Form gefüllt und bei rund 15 Grad mehrere Stunden, am besten über Nacht, erkaltet. Um daraus anschließend kleine Pralinen-Würfel zu schneiden, mache es Sinn, die obere Seite mit dunkler, temperierter Schokolade zu überziehen, rät René Frank. Wer mag, kann den Ganache-Pralinen anschließend noch einen Schokoladenmantel aus temperierter Schokolade verpassen. Weiße Kuvertüre, dunkle Kuvertüre – erlaubt ist, was gefällt.

Als René Frank zwischendurch einen schönen, rustikalen Baumarkt-Föhn aus der Schublade zieht, staunt so manch einer nicht schlecht: „So schaut also filigrane Pralinen-Arbeit aus.“ Doch auch hier gilt: Erlaubt ist, was funktioniert. Und um Schokolade, die beim Temperieren ein klein bisschen zu kalt geworden ist, wieder zu erwärmen, ist ein starker Föhn eben perfekt. Vielleicht auch ein guter Trick für daheim.

Hinweis: Der nächste Pralinen-Kurs im La Vie findet am Mittwoch, dem 25. Februar 2015, um 19 Uhr statt.



Rühren ist beim Pralinen-Herstellen unerlässlich. Fotos: Stefanie Hiekmann

Mandel in Gewürzschokolade

Zutaten:

200 g Mandeln ohne Schale
50 g Zucker
25 ml Wasser
200 g Manjari Schokolade Zartbitter
60 % Kakaogehalt
200 g Guanaja Lactée
(Milchkuvertüre mit 41 % Kakaanteil)
2 g (½ EL) Lebkuchengewürz
1 g (½ TL) Salz
Kakaopulver

Zubereitung:

Die Mandeln im Ofen bei 160 °C ca. 10 Minuten anrösten, bis diese gleichmäßig durchgeröstet sind. In der Zwischenzeit den Zucker mit dem Wasser aufsetzen und zu einem Karamell kochen. Die Mandeln zugeben und karamellisieren, anschließend eine Butterflocke zugeben, um die Nüsse voneinander zu trennen. Auf einem Backpapier oder einer Silikonmatte auskühlen lassen.

Die Schokolade schmelzen, aber nicht temperieren. Lebkuchengewürz und eine Prise Salz zugeben. Nun die Schokolade nach und nach zu den Nüssen geben und diese damit ummanteln. Zwischendurch die Schokoladenschicht immer wieder abkühlen lassen. Zum Schluss mit Kakaopulver bestäuben.

Unsere Mitarbeiterin Stefanie Hiekmann bloggt auf ihrem Foodblog schmecktwohl.

Im Netz: <http://schmecktwohl.de>



Die Schokolade muss die richtige Textur haben, weiß René Frank.