



# **YOUNG STAR 2023**

---

**CHOCOLATE-WORKSHOP  
BY JULIANA THÖNY**

# Workshop

**BY JULIANA THÖNY  
YOUNG STAR 2023**

---

## IT'S ALWAYS TIME FOR CHOCOLATE...

Gerne zeige ich Dir Couverture-Techniken, welche gut in einer klassischen Produktion als Decor, wie auch in der Küche als Dessertgarnitur angewendet werden können. Meine Decor-Favoriten für den Bereich cool, modern oder wenn es einmal schnell gehen muss sind ready, von Euch ausprobiert zu werden. Let's go...

### EIN PAAR TIPPS ZU BEGINN:

- ❖ Bereits mit einfachen Materialien kann ein cooler Decor hergestellt werden
- ❖ Bis auf wenige Ausnahmen braucht es immer temperierte Couverture
- ❖ Mit Glanzpulver werden Strukturen optimal hervorgehoben
- ❖ Wenn Dir etwas nicht gefällt, kann der Decor jederzeit wieder eingeschmolzen werden und ist bereit für einen neuen Versuch 😊
- ❖ Wenn Du mit Couverture arbeitest, darf der Raum nicht zu warm sein (optimal zwischen 20-23°C)
- ❖ Mut zur süßen Kreativität, mit Couverture ist so vieles möglich...



# TEMPERIEREN

## YOUNG STAR 2023

---

Damit ein schöner Decor entstehen kann ist die Voraussetzung eine temperierte Couverture...

### SO FUNKTIONIERT DIE IMPFMETHODE:

COUVERTURE	AUFGELÖST	DROPS	VERARBEITUNGSTEMPERATUR
❖ DUNKEL	1kg	300g	31°-33°C
❖ MILCH	1kg	400g	30°-32°C
❖ WEISS	1kg	400g	29°-31°C

- ❖ Die aufgelöste Couverture sollte zum Start immer zwischen 48°-50°C sein
- ❖ Drops begeben und nach wenigen Minuten zu einer homogenen Masse mixen
- ❖ Den Mixer immer schräg in die Masse eintauchen, damit keine Luft hineingelangt
- ❖ Je nach Couverturesorte und Auflösungstemperatur kann die Dropsmenge leicht variieren
- ❖ Optimal wird die Couverture in einem Temperierkasten warmgehalten
- ❖ Die Couverture darf nach dem Temperieren nicht über 33°C steigen, weil sonst die stabilen Fettkristalle wieder schmelzen



# COUVERTURE DECOR

## YOUNG STAR 2023

---



- ❖ Plastikfolie mit Kakaopulver, Staubzucker, Matchapulver,... stauben
  - ❖ Einen Couverturepunkt aufdressieren, mit Folie zudecken und flach andrücken
- 



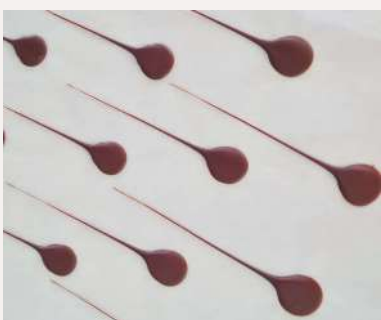
- ❖ Diverse Messer und Spachtel in Couverture dippen und auf einer Folie andrücken
  - ❖ Für eine schöne Wölbung in einer Kännelform oder Röhre anziehen lassen
  - ❖ Für Federn, die Seiten mit einem warmen Messer einschneiden
- 



- ❖ Mein Favorit-Decor auf gleiche Art und Weise hergestellt
  - ❖ Hier wird das Messer allerdings erst senkrecht angehoben, damit die Zacken zum Vorschein kommen
  - ❖ Einziger Unterschied ist die Verwendung von
- 



- ❖ Couverturepunkt auf zerknitterte Alufolie dressieren, mit Folie zudecken und flach andrücken
  - ❖ Im Anschluss mit beliebigem Glanzpulver verschönern
- 



- ❖ Ein guter Decor, wenn es einmal sehr schnell gehen muss!
- ❖ Punkte versetzt auf eine Plastikfolie dressieren
- ❖ Mit einer Folie zudecken und schnell wieder öffnen

# PRALINÉ DECOR

## YOUNG STAR 2023

---



- ❖ Strukturfolien direkt nach dem Trempieren beliebig auf das Praliné auflegen
  - ❖ Nach dem Anziehen die Folie abziehen und das Praliné vergolden
- 



- ❖ Tüllen oder beliebiger Ausstecher in Goldgemisch legen (Erklärung auf der nächsten Seite)
  - ❖ Direkt nach dem Überziehen das Praliné damit an dippen
- 



- ❖ Auch hier kommt das Goldgemisch wieder zum Einsatz
  - ❖ Mit einem Schwamm antupfen oder streifen erzeugen
- 



- ❖ Vorlage/Tischset komplett mit Couverture bedecken
- ❖ Das Gitter hochheben und im Anschluss flach oder in einer Schüssel anziehen lassen
- ❖ Beliebig sprayen oder vergolden

# MATERIALIEN

## YOUNG STAR 2023

---



- ❖ Temperierte Couverture für einen stabilen Bruch und einen perfekten Glanz



- ❖ Einsatz von Glanzpulver hebt die Struktur optimal hervor
- ❖ Für bestimmte Decorzwecke das Pulver mit wenig hochprozentigem Alkohol zu einer pastenförmigen Konsistenz anmischen



- ❖ Unterschiedliche Messer und Spachtelgrößen
- ❖ Erhältlich in diversen Baumärkten und Bastelabteilungen



- ❖ Decor «Folie», welche für Glanz sorgt
- ❖ Alupapier
- ❖ Tischset
- ❖ Pralinéform



- ❖ Diverse Tüllen oder beliebige Ausstecher
- ❖ Strukturfolie
- ❖ Schwamm
- ❖ Kännelform/Röhre

# PRALINEFORM GIESSEN 3D

## YOUNG STAR 2023



- ❖ Form gut polieren (Watte oder Mikrofaser Tuch)
- ❖ Beide Teile gleichmässig mit Cacaobutterfarbe besprühen
- ❖ Die Form auf einem Papier kurz an dippen und die überschüssige Farbe an der Oberfläche gut abstreifen



- ❖ Temperierte Couverture in die Form giessen und kurz anklopfen
- ❖ Die Form wenden, damit die Couverture rausfliessen kann. Für einen dünnen Pralinérand auch hier wieder leicht an die Form klopfen
- ❖ Die Couverture mit einem Metallhorn abstreifen



- ❖ Gewendet auf einem Silikonpapier kurz anziehen lassen
- ❖ Die Füllung gleichmässig bis knapp unter dem Rand eindressieren
- ❖ Am nächsten Tag kann die Form verschlossen werden



- ❖ Couverture auftragen und glatt abziehen
- ❖ Es kann auch ein Plastik aufgelegt werden, was zu einem schönen glatten Glanz führt



- ❖ Die Form kühlen bis sich die Pralinen selber lösen
- ❖ Nun die Form wenden und die Praliné ausformen
- ❖ Je nach Wunsch ausgarnieren oder sofort geniessen 😊

# REZEPT PRALINÉ

## YOUNG STAR 2023

---

### HIMBERGELEE TOTAL 21 PRALINÉ

10g Glukose  
60g Himbeermark  
12g Zucker  
3g Pektin Gelbband  
1g Zitronensäure

- ❖ Glukose mit dem Fruchtmark erwärmen
- ❖ Zucker mit dem Pektin vermischen und begeben, nochmals kurz erhitzen
- ❖ Am Ende Zitronensäure begeben, mischen und bis ca. 30°C abkühlen
- ❖ Nun wird jeweils ein Punkt Gelee gleichmässig in jedes Praliné dressiert

### LIMETTENGANACHE

15g Rahm  
7g Sorbit  
7g Glukose  
28g Limettenmark  
18g Butter  
83g Couverture Weiss Drops

- ❖ Den Rahm zusammen mit Sorbit, Glukose, Fruchtmark und Butter erhitzen
- ❖ Alles über die Couverture giessen und zu einer homogenen Ganache mixen
- ❖ Abfülltemperatur der Ganache ca. 30°C
- ❖ Sobald der Gelee etwas angezogen hat, die Ganache bis knapp unter den Rand dressieren

