Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ZIMT-SCHOKOLADEN BONBONS

ZUBEREITUNG: 45 MIN.

Hooo ja, man kann den Weihnachtstisch, ein Weihnachts-Torte oder den Bûche de Noel mit kleinen Schokoladenbonbons dekorieren.

Diese kleinen Tannenbäume sind einfach so hübsch und perfekt als kleines Geschenk oder als Dekoration für die Torte oder den Weihnachts-Bûche, dass ich es mit euch teilen wollte.

Pralinen selber machen ist in der Weihnachtszeit sehr beliebt. Aber es geht auch noch einfacher: **Schokoladenbonbons**.

Also einfach „**nur**„ Schokolade **in** Pralinenformen **füllen**. Aber bitte nicht zu einfach, es sollte noch sehr schön aussehen und lecker schmecken. Ich liebe es, die Schokolade mit Aromen zu verfeinern, aber das geht manchmal schief. □□

Das habe ich bei Schokoladen Bonbons selber machen gelernt:

Schokolade immer langsam und bei mittlerer Temperatur schmelzen.

Beim Schmelzen im Wasserbad (direkt auf dem Herd) besteht immer die **Gefahr**, dass das Wasser im Topf viel **zu heiß** wird und die Schokolade **überhitzt**.

Daher sollte beim Schmelzen im Wasserbad **niemals Dampf aus dem Topf entweichen**. Dies würde bedeuten, dass das Wasser bereits 100°C erreicht hat. Da die Schokolade erst bei 30°C schmilzt, ist das viel zu heiß.

In der Mikrowelle kann man die Schokolade super schmelzen!

Ja, ja, das empfiehlt sogar Valrhona. Also ich gebe die Schokolade gerne in eine Glas- oder Porzellanschüssel und erhitze meine Schokolade langsam und in kleinen Schüben.

So wird die Schüssel auch warm und ich kann meine Schokolade aus der Mikrowelle nehmen und es schmilzt weiter. Die Schokolade schmilzt langsam und ich habe kein Problem mit der Temperatur.

Schokolade nur mit trockenen Aromen verfeinern.

Ich habe versucht, meine Schokolade mit flüssigen Aromen zu verfeinern: Veilchen und Mandeln Aroma. Und es hat nicht funktioniert. Die Aromen waren flüssig mit Glukose.
Als ich meine Aromen mit der Schokolade vermischt habe, ist meine Schokolade sehr fest geworden, krümelig und fest wie eine Paste.

Also gebe ich jetzt nur noch „**trockene**“ Zutaten oder Paste in meine Schokolade: **Zimt**, **Vanille**, Pistazienpaste, Haselnusspaste, gemahlene Tonkabohnen, Pfeffer…

Wenn man flüssige Aromen wie Alkohol in die Schokolade geben will, muss man sie in Form einer

Ganache mit Sahne mischen.

Diese kleinen Schokoladenbonbons sind viel länger haltbar als die klassischen Pralinen.

Gut temperiert sind sie bis zu **1 Monat haltbar.**

Falls ihr noch Fragen habt, meldet euch sehr gerne im Kommentar !

Zutaten für 15 Zimt-Schokolade Bonbons zu Weihnachten:

160g Opalys Schokolade (weisse Schokolade), 1/4 TL gemahlene Zimt, 1/2 bis 1 TL grüne fettlösliche Lebensmittelfarbe.

Utensilien: Pralinenform Chocotree

1- Die weiße Schokolade schmelzen:

Die Schokolade in eine Glas- oder Porzellanschüssel geben und 30 bis 45 Sekunden bei mittlerer Hitze in die Mikrowelle stellen.
Herausnehmen und umrühren.
Dann die Schüssel wieder für 30 Sekunden in die Mikrowelle stellen.

Rühren….

Am Anfang sieht die Schokolade krümelig und grobkörnig aus- Alles gut, es sit normal. Nach und nach wird die Schüssel warm und man kann die Schokolade einfach an der warmen Schüssel entlang gleiten lassen. So schmilzt die Schokolade langsam und vorsichtig.

Am Ende ist die Schokolade cremig flüssig! Perfekt.

2- Zimt und grüne Lebensmittelfarbe für die Schokolade zugeben. Umrühren.

3- Um sauber zu arbeiten, kann die Schokolade in einen Spritzbeutel (oder Gefrierbeutel) gegeben werden.

4- Die Zimtschokolade in die Pralinenform füllen. Die Form leicht schütteln, damit sich die Schokolade gut in den Mulden verteilt. Dabei steigen auch kleine Luftblasen auf.

Die Form in den Kühlschrank oder Gefrierschrank stellen, bis die Schokoladen Bonbons fest werden.

5- Die Form herausnehmen. Am oberen Rand jeder Vertiefung leicht ziehen, damit sich die Schokolade leicht von der Form löst. Dann die Pralinen einfach herausdrücken.

Et voilà!

So hübsche kleine Schokoladenbonbons kann doch jeder zaubern, oder?

Ich wünsche euch viel Spaß damit und würde mich über eure Kunstwerke freuen. Also zögert nicht und schickt mir Bilder davon in den Kommentaren!

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de