

KESSKO

Pralinen – leicht gemacht

Haben Sie schon mal darüber nachgedacht,
Ihre Kunden mit selbsthergestellten Pralinen zu verwöhnen?
Nutzen Sie unsere Erfahrung bei der Herstellung
der edlen Kreationen und lassen Sie sich inspirieren.



Pralinen – leicht gemacht

Pralinen herzustellen ist gar nicht so aufwendig. Alles was Sie dazu benötigen, bekommen Sie bei KESSKO:

- Gebrauchsfertige Trüffelmassen Le Gourmet
- Edel-Kuvertüren
- Aromaöle und Feine Destillate
- Pralinen-Hohlkörper
- Pralinenfüllgerät Pralinenfix PFM 2000 oder Fülltrichter

Natürlich unterstützen wir Sie auch bei der Auswahl der Pralinenrezepturen: Fragen Sie Ihren KESSKO Fachberater nach dem Pralinenfolder „Edle Pralinen-Kreationen“ mit über 50 leckeren Rezepturen – vom klassischen Rum-Trüffel bis hin zum extravaganten Chilli-Ingwer-Trüffel.

Produktübersicht Trüffelmassen Le Gourmet

16101 – Weiße Trüffelmasse

16102 – Dunkle Trüffelmasse

16105 – Rahmcaramel-Trüffelmasse



Pralinenfix mit einer Lage (9x7 = 63 Stück) Hohlkörpern



Beispiel für den klassischen Rum-Trüffel

Dunkle Trüffelmasse Le Gourmet	380 g
Butter/Butterreinfett, flüssig	20 g
Original Rum Jamaica (74% vol)	25 g
H-Sahne/Kondensmilch	50 g
Sorbi F	20 g
	495 g

Trüffel-Hohlkörper: Zartbitter

Die Menge ist ausreichend für eine Lage (63 Stück).

Dekor

Mit temperierter Zartbitter-Schokoladen-Kuvertüre
Arriba verschließen und auf dem Gitter strukturieren