

# Πραλίνα

Γεύση από βελούδο...



Ανέκαθεν οι πραλίνες, κατείχαν κορυφαία θέση στις προτιμήσεις των καταναλωτών χάρη στη δυνατότητα που παρέχουν στον επαγγελματία να προχωρήσει σε μεγάλη ποικιλία παραγωγής. Ας δούμε κάποια χρήσιμα στοιχεία για τις τεχνικές παρασκευής της και τον έλεγχο ποιότητάς της.

Επιμέλεια: Τάκης Κορρπάκης

**A**νατρέχοντας σε κάποιο γαλλικό λεξικό γαστρονομίας για να βρούμε τον ορισμό που δίνεται στη λέξη, πραλίνα αποκαλείται το ψημένο αμύγδαλο/φουντούκι με επικάλυψη ζάχαρης, είτε το σοκολατάκι με γέμιση. Αρχικά μπορεί να φαίνεται ότι πρόκειται για μία απλή διαδικασία που στηρίζεται στο βασικό συνδυασμό γεύσεων: σοκολάτα με γέμιση. Εντούτοις, η πραλίνα είναι ένα είδος, το οποίο παρουσιάζει αρκετές ιδιαιτερότητες και δυαδολίες στον «χειρισμό» της.



Η ποιότητα, η γεύση, η ποικιλία και η παρουσίασή της είναι οριαμένοι από τους παράγοντες που πρέπει να ληφθούν πολύ σοβαρά υπόψη από τον επαγγελματία αρτοποιό - ζαχαροπλάστη και που τελικά μπορεί να κάνουν τη διαφορά στο προϊόν που θα φτάσει -εν τέλει- στον καταναλωτή. Μην ξενάγετε ότι όσο απλός είναι ένας βασικός συνδυασμός γεύσεων, τόσο αναρίθμιτες είναι οι διαφορετικές παραλλαγές τις οποίες μπορείτε να εφαρμόσετε για να ικανοποιήσετε τους πελάτες σας!

## Τεχνικές παρασκευής

Υπάρχουν δύο βασικές τεχνικές που χρησιμοποιούνται κατά κόρον, για την παρασκευή πραλίνας και οι οποίες εξαρτώνται από το είδος της γέμισης. Πιο συγκεκριμένα:

### ► Με καλούπι ή φόρμα

Γεμίζουμε με υγρή σοκολάτα ριχές φόρμες ή τα ειδικά καλούπια και στη συνέχεια τα αδειάζουμε έτσι ώστε να μείνει μέσα μία λεπτή στρώση σοκολάτας, π



## Κλασικές γεύσεις πραλίνας



► Πραλίνες με σοκολάτα γάλακτος: Η γέμιση αποτελείται από ζάχαρη, αμύγδαλα και/ή φουντούκια, όλα επικαλυμμένα με σοκολάτα γάλακτος.

► Σοκολατάκια φοντάν με φρέσκια κρέμα ή βουτύρου: Η σοκολάτα τυλίγεται μια γέμιση από φρέσκια κρέμα.

► Μανόν: Μια μεγάλη πραλίνα που έχει γέμιση φρέσκιας κρέμας ή βουτύρου και μισό καρύδι. Η επικάλυψη αποτελείται είτε από λευκή σοκολάτα είτε από λιωμένη ζάχαρη, συχνά με άρωμα καφέ και ουσιαστικά πρόκειται για δύο διαφορετικούς κωδικούς..

**Ο έλεγχος της ποιότητας των πραλινών που παρασκευάζετε στο κατάστημα σας θα πρέπει να γίνεται με βάση το χρώμα, τη λάμψη, την κρούστα, τη γεύση, το λιώσιμο και τέλος, τη διακόσμηση...**



οποία θα γίνει στη συνέχεια το περιβήλομα της πραλίνας. Παγώνουμε τις φόρμες και κάτοπιν τις γεμίζουμε με τη λεπτόρευστη γέμιση. Τελειώνουμε, αφραγίζοντας με μία λεπτή στρώση υγρής σοκολάτας, η οποία μόλις παγώσει θα είναι η βάση της πραλίνας. Αφού παγώσουν, ξεφορμάρονται.



#### ► Με επικάλυψη (Βουτηκτά)

Η γέμιση βυθίζεται σε μία λεκάνη με υγρή στρωμένη σοκολάτα ή περνιέται από μία κουρτίνα σοκολάτας. Αυτό επιτρέπει ακόμα μεγαλύτερη ποικιλία γεύσεων πραλίνας, που εξαρτάται αφενός από τον τύπο της σοκολάτας και αφεντέρου από την ίδια τη γέμιση

#### Έλεγχος ποιότητας

Ο έλεγχος της ποιότητας των πραλινών σας, πρέπει να γίνεται με βάση τα εξής:  
**Χρώμα:** Στη λευκή σοκολάτα θα πρέπει να μην ασπρίζει πολύ, αλλά να τείνει προς το ιβουάρ. Η σοκολάτα γάλακτος δεν πρέπει να είναι ούτε πολύ φωτεινή, αλλά ούτε και πολύ σκούρα. Ο χρωματισμός θα πρέπει να είναι ομοιόμορφος χωρίς «νερά». Τέλος, ο μητέρ σοκολάτα πρέπει να είχει ένα βαθύ, έντονα σκούρο χρώμα.

**Λάμψη:** Η πραλίνα θα πρέπει να είναι γυαλιστερή και να αντανακλά επάνω της όμορφα το φως, όταν πρόκειται για «φορμαριστή», ενώ όταν πρόκειται για «βουτηκτή», θα πρέπει να επικάλυψη της να είναι μεταξένια, χωρίς εξογκώματα.

**Κρούστα:** Θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο λεπτή και ντελικάτη, χωρίς αυξημένες στο πάχος της. Αν τα συστατικά της είναι καλά στρωμένα, θα σπάσει χωρίς να προκληθούν τρίμματα.

**Γεύση:** Μία πραλίνα θα πρέπει να έχει φυσικό ύφος, χωρίς ένενα μυρωδίες. Η γεύση περνά από τρία στάδια: η πρώτη γεύση, η κυρίως γεύση και η μετάγευση στον ουρανόκαι και το λάρυγγα. Η τελευταία γεύση θα πρέπει να είναι πάντοτε σοκολάτας και όχι ζάχαρη. **Το λιώσιμο:** Οι σωστές πραλίνες έχουν μία φυσική τάση να λιώνουν, χωρίς ανάγκη για πιπίλισμα ή μάσημα.

**Διακόσμηση:** Να τρώγεται χωρίς να επιπρέπει τη συνολική γεύση της πραλίνας. ■

## Η ποικιλία κάνει τη διαφορά

Ο επαγγελματίας αρτοζαχαροπλάστης, είτε ασχολείται ο ίδιος με την παραγωγή της πραλίνας, είτε την προμηθεύεται έτοιμη, οφείλει να φροντίζει για τη σωστή ποικιλία της. Ικανοποιητική κρίνεται η ποικιλία των πραλινών όταν περιλαμβάνει τουλάχιστον δύο εκπροσώπους από τις ακόλουθες κατηγορίες.  
**Με μάρτζιπαν:** πραλίνες που η γέμισή τους συνδυάζει την πάστα αμυγδαλού με ζάχαρη.

**Κλασικές:** πραλίνες γεμιστές με ψημένα αμύγδαλα ή φουντούκια και καραμελωμένη ζάχαρη.

**Τζιαντούγια:** μείγμα ψημένων καραμελωμένων ηγρών καρπών επικαλυμμένων με κουβερτούρα.

**Τρούφα:** μείγμα βουτηκτού, λιωμένης σοκολάτας και λικέρ. Το βούτυρο μπορεί εναλλακτικά να αντικατασταθεί από μαργαρίνη.

**Με φρέσκια κρέμα:** το κύριο συστατι-

κό είναι η φρέσκια κρέμα, αλλά περιέχει ακόμη λιωμένη ζάχαρη, λίγο βούτυρο και λίγο αλκοόλ για μεγαλύτερη διάρκεια φρεσκάδας.

**Γκανάς:** μείγμα ζεσταμένης φρέσκιας κρέμας και σοκολάτας, συχνά με την προσθήκη κάποιου λικέρ, τσαγιού ή φρούτου.

**Με λικέρ:** φτιάχνονται με φρέσκια κρέμα, γκανάς, τρούφα ή μάρτζιπαν και περιέχουν λικέρ.