

## **Pralinen Rezepte**

### **Orangen Ingwer Bäumchen**

Schokoladen-Bäumchen mit temperierter Kuvertüre gießen (als Hohlkörper),  
kandierte Ingwer klein hacken.

Canache\* mit 200g Sahne und 200g Kuvertüre zubereiten  
(Sahne aufkochen Kuvertüre auflösen und vermischen)

Frisch gepresste Orange sieben und unter den Canache rühren

Den Ingwer in die Hohlkörper streuen, Canache darauf gießen

Abkühlen lassen und mit weißer Kuvertüre deckeln

Guten Appetit!

### **Baylis Canache Pralinen**

Mit temperierter Kuvertüre gießen (als Hohlkörper)

Canache\* mit 200g Sahne und 200g Kuvertüre zubereiten

Etwas Puderzucker karamellisieren mit Sahne ablöschen

Unter die Canache rühren

Abfüllen

Kühl stellen

Deckeln

und genießen!

### **Nougat Sterne**

Mit temperierter Kuvertüre gießen (als Hohlkörper)

Nougat temperieren

Einfüllen

Deckeln und fertig

\*Canache = die Creme aus Sahne und Kuvertüre