

Heute: Schokoladenexpertin Beate M. Bientzle

Von der Bohne zur Praline

Schokolade ist ihre Leidenschaft. Beate M. Bientzle weiß, welche Rohstoffe gut sind und wie man sie verarbeitet. Ihr Wissen gibt sie bei Seminaren in ihrer Pralinenwerkstatt in Lenningen weiter.

Wie Schokolade entsteht

In den Früchten des Kakaobaums sind helle Bohnen, die Samen, von weißem Fruchtfleisch umgeben. Nach der Ernte werden die Bohnen auf Bananenblätter geschüttet und auch damit zugedeckt. Innerhalb von fünf bis sechs Tagen fermentieren sie und werden schokoladenbraun. Dieser Prozess ist entscheidend für eine geschmacklich gute Schokolade. Anschließend werden die Bohnen getrocknet und dadurch haltbar gemacht. Der Feuchtigkeitsgehalt sinkt von etwa 60 auf 6 Prozent und es bilden sich Kakao-Aromen. Dieser Rohkakao wird gereinigt, geröstet, zerbrochen und zermahlen. Dann wird diese grobe Kakaomasse – je nach Sorte – mit Kakaobutter, Zucker, Milchpulver und Geschmacksstoffen gemischt und fein gewalzt. Der nächste Schritt ist das Conchieren, ein bis zu 72 Stunden dauernder Prozess aus Erwärmen und Rühren, der für den feinen Schmelz der Schokolade sorgt.



Fair produziert

Was viele nicht wissen: Oft arbeiten Kinder auf den Plantagen mit. Verschiedene Initiativen setzen sich für fair gehandelte und produzierte Schokolade ein. Allerdings kann man sich nach Ansicht von Experten auch auf die Siegel nicht hundertprozentig verlassen, die Kinderarbeit verbieten. Der Preis der Schokolade sagt nichts darüber aus, ob Kinder mitarbeiten mussten und wie generell die Produktionsbedingungen sind. Im Zweifel sollte man direkt beim Hersteller oder Händler nachfragen, was er darüber weiß.

Die Wahl der Kuvertüre

Sie ist der Rohstoff, der geschmolzen und zu Pralinen und anderem weiterverarbeitet wird. Kuvertüre enthält dem Gesetz nach mehr als 31 Prozent Kakaobutter, während bei Schokolade der Anteil unter 31 Prozent liegt. Ich beziehe meine Kuvertüre vom französischen Hersteller Valrhona: Das hochwertige Angebot und der Geschmack überzeugen mich. Außerdem spielen für mich Kriterien wie Herkunft, technische Eigenschaften und der achtsame Umgang mit Mensch und Natur eine Rolle. Und da halte ich dieses Unternehmen für glaubwürdig. Es fördert Projekte, wie zum Beispiel den Bau einer Schule an der Elfenbeinküste, und hat auch mich unterstützt, als ich Schokolade verkauft und den Erlös Hilfseinrichtungen in der Region gespendet habe. Valrhona hat sich verpflichtet, keine anderen pflanzlichen Fettstoffe für ihre Schokolade einzusetzen als Kakaobutter. Laut EU-Verordnung dürfen nämlich fünf Prozent andere pflanzliche Fette zugesetzt werden. Deshalb rate ich, beim Kauf die Inhaltsstoffe aufmerksam zu lesen. Genau hinschauen und nachfragen empfiehlt sich auch bei Pralinen „aus eigener Herstellung“. Sehen alle gleich aus, sollte man misstrauisch werden: dahinter steckt meistens keine Handarbeit, sondern Maschinenware.



Zutaten von der Streuobstwiese

Auch über die Schokolade hinaus sollte man auf die Qualität seiner Zutaten achten. Deshalb bewirtschafte ich mit Leidenschaft eigene Streuobstwiesen, die in mehrfacher Hinsicht ein Gewinn sind: für die Landschaft, die Umwelt, für mich zur Entspannung und außerdem liefert sie die besten, ungespritzten Zutaten für meine Pralinen. Mein Obst wird hier im Tal gebrannt, die Destillate nutze ich für die Füllungen. Getrocknete Minze, Zitronenverbene, Rosmarin, Calendulablüten, Borretschblüten und mehr stammen aus meinem Garten. Auch Quitten, Kornelkirschen und Walnüsse ernte ich und bereite daraus Pasten für meine Pralinen, Trüffel und Schokolade zu. So weiß ich genau, was drin ist – und wie viel Zucker es enthält. Wer fertige Pasten kauft, hat meistens jede Menge Zucker drin, der billig ist und Masse macht.



Grundsätze beim Pralinenherstellen

Ganz wichtig ist es, sich Zeit zu nehmen, keine Abläufe zu beschleunigen! Und die Zutaten exakt abzuwiegen und sauber zu arbeiten. Die Temperatur spielt eine wichtige Rolle: Die Kuvertüre muss aufgelöst, abgekühlt (dunkle Kuvertüre auf 28 Grad, Vollmilch auf 27 Grad und weiße auf 26 Grad) und dann wieder auf Verarbeitungstemperatur (dunkle 31 Grad, Vollmilch 29 Grad, weiße 26 Grad) gebracht werden. Je genauer ich arbeite, desto glänzender sieht das Ergebnis aus. Liegt die Verarbeitungstemperatur ein Grad zu hoch, ist der Überzug grau, weil die Kakaobutter nicht mehr mit der Kakaomasse verbunden ist. Es braucht Geduld und Übung, um am Ende einen glänzenden Schokoladenüberzug zu haben.

Aufbewahren

Pralinen am besten frisch essen! Ich empfehle, innerhalb von drei Wochen, bei Schokolade darf's etwa länger dauern. Bei industriell gefertigter Ware ist das anders: Sie hat meistens einen höheren Zuckeranteil, der der Konservierung dient.

In jedem Fall sollte man sie dunkel und kühl (14 bis 18 Grad) aufbewahren – aber nicht im Kühlschrank, weil die Kuvertüre dort einen Feuchtigkeitfilm bekommt. Außerdem sollte Schokolade nicht kalt sein, sondern Raumtemperatur haben, wenn man sie isst, dann entfaltet sich das Aroma am besten. Möglichst auch keine dicken, sondern dünne Stücke essen: So schmilzt die Schokolade schneller im Mund und man hat mehr vom Geschmack. Weniger ist hier also mehr!



Die Pralinenkünstlerin

Mit leisem Knacken bricht die dünne Schokoladenhülle der Praline. Ihre Füllung ist angenehm cremig und nicht so süß und schwer, wie die manch anderer Trüffel. Im Mund breitet sich ein herrlich frischer Geschmack nach Quitte aus. Frisch, knusprig und nussig schmecken auch ihre mit Schokolade überzogenen Haselnüsse, bei denen die Konditormeisterin dafür gesorgt hat, dass sie im Piemont, wo sie herkommen, genauso geröstet werden, wie sie es sich vorstellt.

Wer einmal von Beate M. Bientzles Pralinen gekostet hat, braucht eigentlich keine Erklärungen mehr darüber, warum ihr Qualität wichtig ist – man schmeckt es. Sie hat ihr Handwerk zunächst in einer kleinen Stuttgarter Bäckerei gelernt, war später bei Feinkost Käfer in München und fertigte besondere Schaustücke und Torten an. Als Chef-Pâtissière hat sie im Schlosshotel Monrepos bei Ludwigsburg gearbeitet und ein eigenes Café

betrieben, bevor sie sich auf die Schokolade konzentriert hat. Mit hohem Anspruch – und immer mit Blick auf die Umwelt. „Ich lebe im Streuobstparadies und deshalb ist für mich klar, dass ich auch Rohstoffe aus dieser Landschaft für meine Produkte nutze“, erklärt die 57-Jährige, die aus diesem Grund auch brachliegende Wiesen gekauft hat.

Mit diesen Rohstoffen kreiert sie in ihrer Pralinenwerkstatt in Unterlenningen immer neue Schokoladenspezialitäten – mit Füllungen, bei denen sie mit ihrem eigenen Most, mit Walnüssen aus dem Garten und vielem mehr experimentiert. Das Ergebnis verkauft sie frisch auf dem Markt in Kirchheim und auf Messen. Und sie gibt ihr Wissen bei Pralinen-, Schokoladen-, Eis- und Brotbackseminaren weiter.

Telefon 0 70 26/37 29 79, www.pralinenwerkstatt-bientzle.de

Rezept: Weihnachtliche Gewürzpralinen

Füllung

100 g Sahne, ½ Zimtstange, ¼ Vanillestange, 6 Nelken, 1 Sternanis, 1 Kardamom (zerstoßen) und 30 g Blütenhonig zusammen aufkochen, zwei Stunden ziehen lassen, abseihen.

Auf 220 g Gewürzsahne 180 g 65-prozentige dunkle Kuvertüre und 160 g 35-prozentige Milchkuvertüre im Wasserbad unter ständigem Rühren bei maximal 48 Grad schmelzen. Kein Wassertropfen darf in die Kuvertüre gelangen, sonst stockt sie! Wenn die Masse zu heiß wird, kann man sie mit ein paar Stückchen von der Kuvertüre wieder herunterkühlen.

Am Ende die flüssige Masse in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer gut durchrühren. Erst wenn die Masse wieder unter 40 Grad hat, 55 g Butter in kleine Stücke schneiden und ebenfalls mit dem Stabmixer gut unterrühren. Vor dem Weiterverarbeiten abkühlen lassen.



Pralinenböden und Überzug

Dafür schmilzt man eine Kuvertüre, die möglichst neutral schmeckt, damit die Füllung zur Geltung kommt. Die flüssige Masse mit einer Winkelpalette dünn auf einem Pergamentpapier glattstreichen. Wenn die Masse erkaltet ist, mit einer runden Form die Pralinenböden ausstechen, anschließend ein zweites Papier drüberlegen, umdrehen und das ursprüngliche Trägerpapier abziehen. Diese Pralinenböden werden mit einem Tropfen Kuvertüre auf einem Pergamentpapier fixiert. Dann spritzt man die Pralinenmasse mit einer aus Pergamentpapier gewickelten kleinen Spitztüte auf – im Fachjargon: aufdressieren. Einige Stunden ruhen lassen. Dann zum Überziehen die Praline in flüssige Kuvertüre versenken, mit der Gabel herausfischen, abklopfen und vorsichtig auf Pergament setzen, damit sie nicht verrutscht und „Füßchen“ bekommt. Anschließend kann man die Praline mit Kakaopulver bestäuben, mit Blüten oder mit einer Spritztüte, die eine hellere Kuvertüre enthält, verzieren.



Redaktion: Claudia List,

Fotos: Patricia Neligan (1), Claudia List

