

Wie kommt der Kirsch ins Schoggi-Stängeli?

Antwort: Gar nicht, denn die Schoggi kommt erst am Schluss ums Stängeli herum!

Obwohl die Köstlichkeit aus nur 3 Zutaten besteht – Schokolade, Kirsch und Zucker – braucht es umfangreiches Equipment, sehr präzise Arbeitsabläufe, viel Zeit und Geduld, Fingerspitzengefühl und vor allem Erfahrung. Das Herstellen von Likörpralinen gilt deshalb als **Königsdisziplin der Confiserie**. Hier eine kommentierte Bildstrecke der aufwendigen, mindestens 2 Tage dauernden Prozedur.

Vorbereitung des Puderbetts

Als erstes wird ein Gemisch aus Weizen- und Maisstärke für mindestens 8 Stunden bei 50–60 °C im Backofen getrocknet – dieser Stärkepuder muss absolut wasserfrei und trocken sein, sonst gelingt nichts Gescheites!

Zuerst wird die Stärke in einen Holz- oder Blechkasten gefüllt, mit dem Schwingbesen gelockert und mit einer Leiste glattgestrichen.



Auf einer Holzleiste sind die gewünschten Formen als Gips- oder 3D-Modelle aufgeklebt. Diese werden nun vorsichtig ins Stärkemehl gedrückt und bilden die entsprechenden Negativformen.

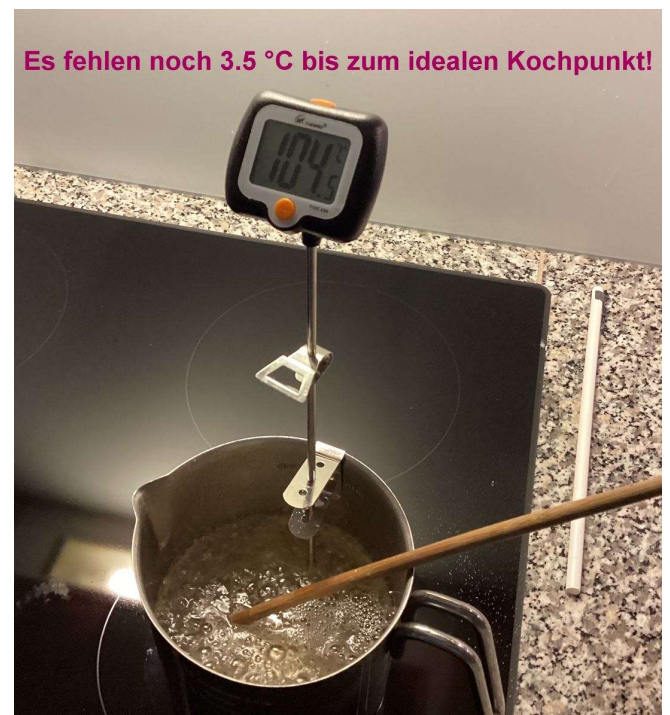
Hier entstehen übrigens gerade die beliebten **«William-S»**, die statt mit Kirsch mit Williamine-Edelbrand gefüllt sind.

Zuckersirup kochen

Nun wird Zucker mit Wasser im Verhältnis von 5:2 zu einem Sirup aufgekocht.

Der Siedepunkt von 100 °C gilt nur für reines Wasser; da aber viel Zucker vorhanden ist, könnte das Gemisch auf über 130 °C erhitzt werden.

Doch bei genau 108 °C wird der Kochvorgang abgebrochen und der Sirup leicht abgekühlt.



Es fehlen noch 3.5 °C bis zum idealen Kochpunkt!



Jetzt wird dieser übersättigten Zuckerlösung Kirsch bester Qualität zugefügt, bis der Sirup eine Dichte von 31–32 °Baumé aufweist – geprüft mit einer Zuckerwaage, einem Aräometer. Dies entspricht einem Dichtegewicht von 1.24 Gramm pro Milliliter.

Mit Hilfe eines Dosiertrichters werden nun die Stärkemulden mit diesem Kirschsirup gefüllt.



Sofort werden die gegossenen Formen mit Stärkepuder überdeckt und für 24 Stunden ruhiggestellt. In dieser Zeit entzieht die Stärke dem Sirup das Wasser. Dadurch kristallisiert der Zucker am Rand und bildet eine den Kirsch umhüllende Zuckerkruste von 0.3 bis 0.8 mm Dicke.

Nach 24 h werden die zarten, geisterhaft aussehenden, halbtransparenten Gebilde in sachter Handarbeit einzeln mit einem Kosmetikpinsel vom Stärkepuder befreit.



Die Zuckerhülle ist so dünn, dass es gelegentlich nicht ohne Verluste abgeht – wie das zerbrochene Stängeli rechts beweist.



Jetzt warten die bisher Überlebenden auf die abschliessenden Schritte:
Ein Bad in der 32 °C warmen dunklen «Arriba»-Edelkacao-Couverture aus Ecuador.

Doch **Confiserie ist nicht einfach Schoggi-Fondue!** Damit die Schokolade am Schluss schön glänzt und hart im Bruch wird, muss sie speziell behandelt, **temperiert** werden. Dazu sind folgende Schritte nötig:

1. Schokolade bei 45 °C schmelzen.
2. Auf eine Marmor- oder Stahlplatte ausgiessen und auf 25–27 °C abkühlen lassen; dabei mit einem Spachtel wechselweise ausbreiten und wieder zusammenschieben.
3. Zurück ins Temperiergerät und auf 32 °C aufwärmen.



Nur auf diese Weise bleibt die erwünschte Beta-Kristallform erhalten, während die weiteren fünf ungünstigen, mattierenden Kakaobutterkristalle wegschmelzen.



Mit einer Trempiergabel werden die Stängeli aus dem Tauchbad gefischt und auf einer Folie abgesetzt.

Hier kühlen die fertigen Likörpralinen aus. Das geht aber nur, wenn die Zimmertemperatur unter 23 °C liegt – Kühlschrank ist tabu, sonst ist der Glanz weg!

Falls gewünscht, können die Stängeli noch mit Schokoladepulver überpudert werden.

Diese Bildstrecke zeigt, dass in der Herstellung von Likörpralinen viel Handarbeit steckt und erklärt den stolzen Preis dieser Köstlichkeit.

