

ORGANISIERTES ARBEITEN

SO STRUKTURIERE ICH MEINEN ABLAUF

chocolate valley
SCHOKOLADENMANUFAKTUR

MISE EN PLACE LOVE

SO BLEIBST DU ENTSPANNT IN DER KÜCHE

Als ich angefangen habe Pralinen zu machen, da habe ich mich in die Küche gestellt und einfach losgelegt. Grobe Organisation war schon da, aber nach und nach habe ich immer mehr Struktur etabliert um meine Zeit effizient zu nutzen und möglichst wenig Chaos in meiner Küche zu haben. Das ist ein natürlicher Lernprozess. Welche Arbeitsschritte brauchen wie viel Zeit? Welche Wartezeiten entstehen und wie kannst du sie nutzen?

Ich habe mir inzwischen einen sehr strukturierten Arbeitsablauf erarbeitet, damit ich unter optimalen Voraussetzungen entspannt arbeiten kann. Denn dafür sorgt Organisation - Entspannung und Sicherheit.

ORGANISATION & STRUKTUR

Sei dir bewusst was du alles machen möchtest. Gehen wir davon aus du möchtest handgerollte Trüffel, Schnittpralinen Palet D'Or, Formpraline mit Salzkaramell und eine Tauchpraline mit Hohlkugeln herstellen.

Gehe die einzelnen Arbeitsschritte durch, sieh dir an welche Praline am meisten Ruhezeit braucht, strukturiere so den Ablauf.

Das führt zu:

1. SICHERHEIT: Du kennst die einzelnen Arbeitsschritte und weißt was wann zu tun ist.
2. KEIN CHAOS: Da du Schritt für Schritt organisiert die einzelnen Arbeitsschritte abarbeitest, herrscht weniger Chaos und du hast mehr Ordnung in der Küche.
3. EFFIZIENZ: Durch deine Struktur bist du schneller und nutzt Wartezeiten optimal aus.
4. ENTSPANNUNG: Strukturen und Organisation sorgen wie schon erwähnt für Sicherheit und Entspannung. Du sollst ja Spass haben in deiner Küche und nicht gestresst und aufgeschmissen sein.

BEISPIEL

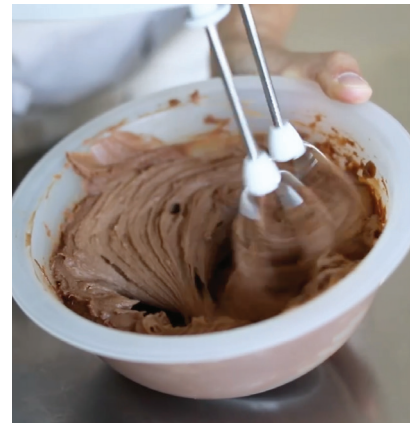


SCHNITTPRALINE PALET D'OR

Die Ganache braucht eine Weile um im Pralinenrahmen auszukristallisieren. Diese Füllung würde ich als eine der ersten herstellen damit sie genug Zeit hat um schnittfest zu werden.

HANDGEROLLTER LEBKUCHEN TRÜFFEL

Auch die Ganache für den Lebkuchen Trüffel braucht Zeit um auszukristallisieren und formbar zu werden. Auch diese Ganache steht als einer der ersten Arbeitsschritte auf dem Plan.



SALZKARAMELL

Karamell ist heiss - und braucht eine Weile um auszukühlen. Auch das Karamell sollte einer deiner ersten Schritte sein.

TAUCHPRALINE MIT HOHLKUGELN

Hohlkugeln sind schnell gemacht. Daher kannst du dieses Rezept ans Ende deiner Pralinenherstellung setzen.



MEINE STRUKTUR

ZUTATEN UND TOOLS RICHTEN

Ich richte mir zuerst alle Zutaten für die Pralinenfüllungen zusammen und stelle sie (nach Rezeptur sortiert) beiseite. Sahne in den Topf, Kuvertüre in die Schüssel, Butter auf ein Tellerchen, Gewürze dazu, Hohlkugeln bereitstellen, Formen säubern. Das im Voraus zu richten ist Gold wert, weil du nicht immer wieder von Vorne mit abwiegen hier und herrichten da beschäftigt bist. Alles in einem Arbeitsgang herrichten und alles ist griffbereit.

WENIG GESCHIRR PRODUZIEREN

Wenn du Rezepte hast, bei denen du nur Sahne ohne Gewürze aufkochst, kannst du den selben Topf immer wieder benutzen, für die gerichtete Butter reicht ein kleiner Teller - so sparst du Geschirr ein, es steht nicht so viel rum und das sorgt für Ordnung und weniger Arbeit beim sauber machen. Auch wenn du eine Spülmaschine nutzt.

FÜLLUNGEN ÜBER NACHT STEHEN LASSEN

Füllungen die viel Zeit zum auskühlen oder auskristallisieren brauchen (zum Beispiel die Palet D'Or Schnittpraline, der Lebkuchen Trüffel oder das Salzkaramell) stellst du idealerweise am Vorabend her und lässt sie über Nacht an einem kühlen, trockenen Ort fest werden. Bitte nicht in den Kühlschrank stellen, hier ist es 1. zu kalt und 2. zu feucht.

FORMEN REINIGEN UND DEKORIEREN

Die Formen erst während dem Herstellen der Pralinen zu reinigen und zB mit gefärbter Kakaobutter zu dekorieren kostet dich zu viel Zeit und bringt Unterbrechung in den Ablauf. Daher säubere und dekoriere ich meine Formen immer am Vortag, spätestens aber direkt bevor ich mit dem Temperieren von Kuvertüre und dem Herstellen von Füllungen anfangen.

TEMPERIEREN

Wenn alles bereit steht und dein nächster Arbeitsschritt das Überziehen von Pralinen oder das Ausgießen von Formen ist, dann temperierst du erst die Kuvertüre und verwendest sie direkt. Alternativ kannst du sie auch in einem Warmhaltebecken warm halten und nach und nach aufbrauchen (zB von Städter, siehe Modul 3 'Bezugsquellen'). Hast du kein Warmhaltebecken und die Kuvertüre wird am Rand der Schüssel nach einer Weile fest, wärmst du sie einfach mit einem Fön wieder auf oder stellst die Schüssel kurz auf ein warmes Wasserbad.

ARBEITSABLAUF

Wenn wir noch einmal vom Beispiel auf Seite 3 ausgehen und du hättest vor in einem Ablauf diese Pralinen herzustellen:

- Schnittpraline Palet D'Or
- Handgerollter Lebkuchen Trüffel
- Formpraline Salzkaramell
- Erdbeer Praline in Hohlkugeln

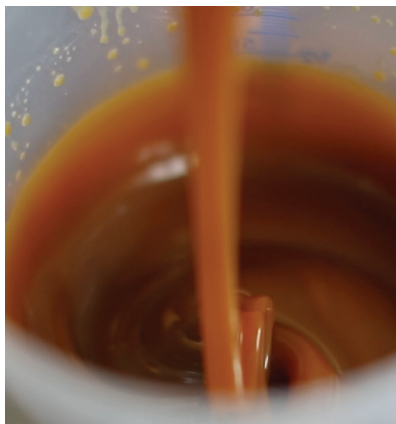
Dann ist dieser Arbeitsablauf meine Empfehlung für dich um

1. Chaos zu vermeiden
2. Strukturiert zu arbeiten
3. Deine Zeit optimal zu nutzen
4. durch all das entspannt deine Pralinen machen zu können

ABLAUF

AM VORABEND:

- Zutaten für jedes Rezept richten und beiseite stellen
- Salzkaramell kochen und beiseite stellen
- Füllung für Palet D'Or herstellen und in den Rahmen giessen, auskristallisieren lassen
- Ganache für Lebkuchentrüffel herstellen, beiseite stellen (wird am nächsten Tag mit der Butter aufgeschlagen)
- Formen für Salzkaramell Praline reinigen und dekorieren
- Platz in der Küche schaffen



ARBEITSABLAUF

AM NÄCHSTEN TAG:

- Schnittpraline aus dem Rahmen lösen
- Füllung für die Hohlkugeln herstellen, auskühlen lassen, dabei immer wieder umrühren
- Während dessen Lebkuchen Trüffel mit Butter aufschlagen und Kugeln rollen, beiseite stellen
- Hohlkugeln befüllen
- Aufräumen, spülen, grobes sauber machen
- Kuvertüre temperieren
- Formen ausgiessen und fest werden lassen
- Hohlkugeln verschliessen
- Schokoladenboden an der Schnittpraline anbringen und direkt aufschneiden, nochmals ruhen lassen
- Salzkaramell in die Formen füllen
- Wenn das Salzkaramell über Nacht stand, kannst du die Formen direkt verschliessen
- Palet D'or Schnittpraline mit temperierter Kuvertüre überziehen und dekorieren → Beiseite stellen
- Hohlkugeln in den Händen mit temperierter Kuvertüre überziehen und dekorieren → Beiseite stellen
- Lebkuchentrüffel mit temperierter Kuvertüre überziehen, im Kakao wälzen und heraus heben → Beiseite stellen
- Salzkaramell aus den Formen lösen → Beiseite stellen
- Küche säubern
- Pralinen verpacken



TIPPS

Hier habe ich noch ein paar 'Ordnungs Tipps' für dich, damit auch wirklich kein Chaos in deiner Küche ausbricht.

ZWISCHENDRIN AUFRÄUMEN, SAUBER MACHEN

Achte immer mal wieder darauf, was du von den Dingen die herum stehen wirklich noch brauchst. Leere Schüsseln und Töpfe, benutzte Löffel - weg. Direkt spülen oder in die Spülmaschine stellen. Schafft Platz und Ordnung.

KLECKEREIEN WEGWISCHEN

Es geht immer mal was daneben, vor allem beim Ausgiessen von Pralinenformen und beim Überziehen von Pralinen. Reinige zwischendrin deine Arbeitsplatte. Entweder kratzt du die Schokoladenreste mit einem Spachtel ab, nutzt einen Reinigungsschwamm oder den Fön zum verflüssigen der Kuvertüre und wischst sie dann mit Küchenkrepp weg. An einem sauberen Arbeitsplatz macht es viel mehr Spass, als wenn alles verkleckert und verschmiert ist. Mich persönlich entspannt das, geht es dir auch so?

PLATZ MACHEN

Du stellst gerade deine Pralinenfüllungen her? Du tauchst deine Schnittpralinen? Du möchtest Formen ausgiessen? Egal was gerade dran ist - schaffe dir Platz dafür. Einen kleinen Bereich nur dafür, alles andere weg. In eine andere Ecke der Küche, oder auf den Esstisch. So hast du Raum, musst nicht zwischendrin Dinge aus dem Weg räumen, herumschieben wenn du doch mehr Platz brauchst oder es steht gerade ungebrauchtes unnötig im Weg herum. Das stresst dich nur, mache dir Platz und nutze den Raum aus.

FERTIGE PRALINEN DIREKT VERRÄUMEN

Entweder du verpackst die Pralinen die schon fertig sind direkt, oder du lagerst sie im Ofen zwischen. Klingt erstmal komisch, aber deinen Ofen kannst du wie einen Stikkenwagen nutzen (sofern du mehrere Bleche hast). Die fertigen Pralinen setzt du auf ein Blech mit Backpapier und schiebst es in den Ofen. Ich denke ich muss nicht dazu sagen, dass der Ofen NICHT eingeschaltet sein sollte. Klemme ausserdem bitte einen Kochlöffel in die Tür, damit sie einen Spalt offen steht und Luft zirkulieren kann.