



Confiserie Burg Lauenstein GmbH Lauensteiner Straße 41 96337 Ludwigstadt

## **Der Weinbrand im Geschmackstresor: Die Lauenstein Confiserie bewahrt das alte Handwerk der Krustenpralinen**

Ludwigsstadt, September 2017.

Wann haben Sie Ihre letzte flüssiggefüllte Praline probiert? Erinnern Sie sich an den zartbitteren Geschmack dunkler Schokolade, an das Knacken feiner Zuckerkristalle und schließlich das WOW, das sich in den Gaumen schmiegt: der Weinbrand eröffnet sich mit ganzer Kraft und seinen Aromen?

Es ist ein ganz besonders aufwendiges Verfahren, das zur Herstellung der sogenannten Krustenpralinen notwendig ist. Dazu braucht es lange Jahre Erfahrung und viel Geschick, so zu finden in der Schokoladenmanufaktur Lauenstein Confiserie.

### **Das Geheimnis: Wie kommt der Brand in die Praline?**

Zunächst werden mit einer Bohnen- oder Medaillon-Form Hohlräume in ein Stärkebett gestanzt. Wichtig ist die Eigenschaft der Weizenstärke selbst, nicht jede ist dafür geeignet. Parallel dazu wird aus Zucker, Wasser und dem ausgewählten Brand eine heiße Lösung zubereitet. Sorgsam und sofort per Hand eingefüllt in die kleinen Förmchen erkaltet die Masse, die Stärke entzieht nach und nach immer mehr Wasser aus der Zucker-/Alkohollösung. Und damit beginnt der eigentliche Prozess: kleine Kristalle wachsen zu einer zarten und zerbrechlichen Haut und schließen den Weinbrand wie in einem Geschmackstresor fest ein.

Nach 4 bis 6 Stunden können die Pralinenrohlinge zum ersten mal gewendet, nach einem weiteren Tag aus dem Stärkebett entnommen werden. Vorsichtig abgekehrt ist die hauchdünne Zuckerkruste mit dem flüssigen Kern bereit für ein Bad in dunkler Schokolade.

Wohl kaum ein anderes Verfahren, das so viel Präzision und Erfahrung braucht – doch die Liebhaber guter Schokoladen honorieren diese Liebe zum Detail! Es gibt auch heute, nach über 50 Jahren noch immer einen festen Kundenstamm für diese exquisite Manufakturarbeit!

[www.lauensteiner.de](http://www.lauensteiner.de)



Confiserie Burg Lauenstein GmbH Lauensteiner Straße 41 96337 Ludwigstadt



Fotodruckdaten bitte anfragen bei:

Sabine Prell, RIEGG & PARTNER PR

prell@riegg.com und 09203 / 996-16