



Traben-Trarbach, Mittwoch, 17. April 2024

Pressemitteilung

Chocolatier für einen Mittag- die Miniköche in der süßen Welt der Pralinenherstellung

Das nächste Treffen der Mini-Köche Mosel hat im April mit guter Beteiligung der Kinder im **Moselschlösschen Traben-Trarbach** stattgefunden. Diesmal stand das Thema **Pralinenherstellung** auf dem Plan, daher haben sich die Miniköche in kleine Chocolatiers verwandelt und durften in die süße Welt der Pralinenherstellung eintauchen.

Zusammen mit **Chef Pâtissier Michael Blume** wurden die Pralinen in der Küche des Moselschlösschens hergestellt. Zuerst gab es ein bisschen Theorie, damit die Kinder auch lernen, was hinter der Pralinenherstellung steckt: Woraus besteht Schokolade? Welche Schokoladen Sorten gibt es? Wie kann Schokolade verarbeitet werden? Um die Theorie besser zu verinnerlichen, gab es natürlich auch einiges zum Probieren wie z.B.: Macarons und auch die verschiedenen Bestandteile der Schokolade wie Milchpulver oder Kakaobutter. Das gefiel den Mini-Köchen natürlich besonders gut.

Im Anschluss wurden gemeinsam zwei verschiedene Arten von Ganache zubereitet (Himbeere und Passionsfrucht). Während die Ganache abkühlen mussten, haben die Kinder gelernt wie man Pralinen mit Hilfe von Spritzbeuteln und Schokolade verschließt, um sie danach ganz individuelle und dekorativ zu verzieren. In Teams von je zwei Kindern wurden die Pralinen fleißig mit Schokolade überzogen und in Kokosraspeln oder Haselnuss Crunch gewälzt. Damit die Kinder auch wussten wie ihre Kunstwerke schmecken, wurde natürlich auch viel getestet und die Pralinen durften zu Hause der Familie stolz präsentiert werden.

Die **stellvertretende Restaurantleitung Celina Fuchs** brachte den Kindern in der Wartezeit bei, wie man Servietten, den sogenannten Tafelspitz, faltet. Außerdem wurde ein leckerer Cocktail zubereitet - Maracuja, Orange und Granatapfel wurden mit Crushed Ice und Orange zu einem sehr erfrischenden Drink.

Am Ende durfte die selbst zubereitete Ganache ebenfalls noch verarbeitet werden. Die Kinder durften Michael Blume tatkräftig bei der Produktion der Pralinen für die Gäste des Hotels unterstützen und die Pralinenhohlkörper mit der selbst zubereiteten Ganache füllen. Ein tolles und lehrreiches Treffen endete mit vielen Schokoladenflecken auf den Schürzen und vollen Bäuchen.