***Pralinky***

*Na pralinky používame vždy len Callebaut čokoládu – horkú, bielu, karamel, ruby v pomere čokoláda/šľahačka, pri každom druhu inak, pomer je na 15ks praliniek*

***Marcipánová pralinka***

* *Spodok: marcipánový "šúlec“ po celej dĺžke pralinky*
* *Vrch: biela ganache v pomere cca 130g/50ml*

*(biela callebaut čokoláda/šľahačka)*

* *Zdobenie: jedlé sušené lupene ruží /poprípade jedlé 24k zlato)*



***Pistáciová pralinka***

* *Spodok: mliečna ganache v pomere cca 140g/50ml*
* *Vrch: biela ganache v pomere cca 110g/50ml + pistáciová pasta+pistáciový prach/najemno mleté/*
* *Zdobenie: 2 polky celej pistácie + drobné*



***Rum-kokos pralinka***

* *Spodok: sekané mandle bez šupky /tenká vrstva pod celom spodku pralinky/*
* *Vrch: biela ganache pomere cca 140g/40ml + lepší rum + kokosová pasta*
* *Zdobenie: veľké kokosové hobliny zapichnuté podlhovasto v ganáži*



***Slaný karamel pralinka***

* *Spodok: sekané pekanové orechy najemno + slaný karamel*
* *Vrch: ganache z karamelovej čokolády v pomere cca 110g/50ml + soľ*
* *Zdobenie: užší pekanový orech pekný celý + zlté sušené jedlé kvietky poprípade drobné pekanové oriešky*



***Ruby-malinová pralinka***

* *Spodok: malinové coulis /rozvarené maliny s trochou cukru, rumu povariť, precediť zrniečka a zahustiť troškou škrobu/*
* *Vrch: ganache z ruby čokolády v pomere cca 90g/50ml*
* *Zdobenie: lyofilizovaná figa v tvare mesiačika + trošku drobné*



***Horká višňa pralinka***

* *Spodok: domáce višne v griotke rozložené po spodku pralinky aj s troškou šťavy*
* *Vrch: ganache z horkej čokolády v pomere cca 110g/50ml /ak to bude husté trošku griotky/*
* *Zdobenie: višňa v marasku so stopkou – odkvapkaná, osušená + veľké strúhané hobliny z horkej čokolády /na fotke nie sú ideál, a tiež je tam maková verzia/*

**

***Nugátová pralinka s lieskovcami***

* *Spodok aj vrch: nugátová ganache v pomere cca 90g/50ml + nugát*
* *Zdobenie: pražené lieskovce bez šupky celé aj polovice poukladané jeden vedľa druhého*

******

***Karamelová pralinka***

* *Spodok aj vrch: karamel*
* *Zdobenie: mandle v šupke /ideálne jemne opražené/ naukladané jedna vedľa druhej*

******

***Capuccino pralinka***

* *Spodok aj vrch: biela ganache s nesca kávou /prášková krémová/ + kávový likér v pomere cca 140g/50ml*
* *Zdobenie: mletá škorica poprašok do polovice cca do stratena + píniové oriešky celé alebo malé logo čokoládka*

******

***Čokoládová pralinka***

* *Spodok: nasekané kešu oriešky*
* *Vrch: mliečna čokoládová ganache /biela čokoláda plus trošku tmavej/ v pomere cca 140g/50ml*
* *Zdobenie: praskajúce kipetty čokoládové + logo alebo kokos alebo oriešok v čokoláde či menšie čoko guličky v mliečnej*

*(možná verzia aj s čokoládovým likérom alebo baileys)*

******

***Pikantná pralinka***

* *Spodok: sušené slivky namočené v brandy, narezané na tenšie pásiky a naukladané na spodu aj s troškou brandy, aby neboli vysušené alebo pikantný džem tenká vrstva na spodu*
* *Vrch: horká ganache v pomere cca 100g/50ml + pikantný džem*
* *Zdobenie: čoko guličky alebo sušená slivka – slíž*

******

***Vanilkové pralinky***

* *Spodok: mandľová pasta 100%*
* *Vrch: vanilková ganache s mletou vanillkou aj extraktom v pomere cca 130g/50ml*
* *Zdobenie: lyofilizované ovocie tri druhy /vybrať pekné a malé kusy ovocia/*

******