



NMG, Wirtschaft für PS, Sek I

Swiss Made: Sprüngli

03:06 Minuten

In Dietikon im Kanton Zürich steht der Betrieb der Confiserie Sprüngli. Hier werden unter anderem Truffes-Pralinen hergestellt.

Die Füllung besteht aus besonders fetthaltiger Schokolade, Rahm und Butter. In der Fachsprache heisst eine solche Masse Ganache. Nach einer Ruhezeit wird die Masse erhitzt und wieder gekühlt. So kann die Kakaobutter kristallisieren und der Schokolade ihre besten Eigenschaften verleihen. Die Masse wird in Form gebracht und mit Schokolade überzogen. Zum Schluss werden die Pralinen mit einer Schicht Kakao-puder bestäubt, bevor sie verpackt und verkauft werden.