

Pralinensortiment Michis Schokoatelier

Bitte beachten Sie: die unten genannten Pralinen spiegeln (fast) unser gesamtes Repertoire wieder und sind nicht alle vorrätig! Sie können Ihre nicht vorrätige Wunschpraline aber gerne bestellen (Mindestbestellmenge: 200g, ca. eine Woche Lieferzeit).

Nr.	Praline	Beschreibung
89	Alto el Sol mit Meersalz	
1	Amarena-Marzipan	Zarte Marzipancreme mit Amarenakirsch verfeinert
2	Amarenakirsch	mit Amarenakirsch-Sirup und feiner Zartbitterschokolade
3	Amaretto-Trüffel	Eine Verführung aus feiner Vollmilch-Amarettoganache in leckerer Vollmilchhülle mit knusprig gerösteten Mandeln
4	Apfel-Calvados	Ein Zartbitterapfel mit leckerem Apfelgelee mit Calvados und dunkler Schokoladenganache
5	Apfelwein-Praliné	Hessischer Apfelwein trifft Zartbitter-Schokolade
6	Arriba	Grand-Cru-Praline mit einer Ganache aus Sahne und aromatischer Schokolade aus edlem Criollokakao
7	Asbach-Trüffel	Feiner Asbach-Trüffel in einer Vollmilchhülle
8	Baileys-Trüffel	Feine Baileys-Ganache mit cremiger Vollmilchschokolade
9	Basilikumherz	Eine Vollmilchsahneganache, vollendet mit Basilikumsahne in einem Vollmilchherz
10	Batida de Coco	Ein süßer Traum aus Kokoslikör in einem dunklen Schokoladenmantel, umgeben von feinen Kokosraspeln.
11	Beerenwein	Eine dunkle Ganache mit Rosen-Kirschpüree und Beerenwein, umhüllt von Zartbitter-Schokolade
80	Biertrüffel – Meisterpraline	Ausgefallene Vermählung von Bier mit Sahne in einem weißen Fußball
12	Birnen Trüffel	Zartbittergenuss mit Birnengeist
13	Bitter & Zart	Eine Füllung mit Honig und 100-prozentiger Edel-Schokolade aus Ecuador in Zartbitterschokolade
94	Blutorange	
14	Bolivia	Grand-Cru-Praline mit einer Ganache aus Sahne und feinsten Schokolade aus edelstem Wildcriollokakao
15	Bratapfel	Winterlicher Milch-/Zartbitterschokoladenzauber mit Zimt, Apfelgelee, Vanille und Nelke
91	Brombeere	
16	Butter-Zimt-Trüffel	Feiner Butter-Zimt-Trüffel mit Zartbitterschokolade überzogen
17	Buttertrüffel	Schmelzige Butterganache mit belgischer Zartbitter-Schokolade überzogen
90	Caipirinha	Eine helle Ganache mit original brasilianischem Pitú und Limetten, umhüllt mit feiner belgischer Zartbitterschokolade.
97	Caipirinha hell	Eine helle Ganache mit original brasilianischem Pitú und Limetten, umhüllt mit feiner Vollmilch-Schokolade.
18	Champagner-Trüffel	Ein Zauber aus Champagner in weißer Schokolade mit Puderzucker bestreut
19	Chili-Trüffel	Feine Chiliganache in leckerer Zartbitterschokolade
20	Cognac-Walnuss	Feine Cognac-Ganache mit gemahlenden Walnüssen und Vollmilchschokolade
21	Cointreau-Trüffel	Feiner Sahne-Trüffel mit Weißer Schokolade und Cointreau
22	Die grüne Fee (Absinth)	für Mutige – Zartbitterschokolade mit dem gewissen Etwas!
96	Earl Grey	
23	Erdbeer-Minze + r. Pfeffer	Eine Schnittpraline aus Zartbitterschokolade mit Minze und Erdbeere, verziert mit Streifen aus Weißer Schokolade
87	Erdbeer-Vanille	
24	Espresso	Ein dunkler Schokoladentrüffel, abgeschmeckt mit kräftigem Espresso, in einem Zartbittermantel.
25	Extase	Ein sanfter Zaubersant in Zartbitterschokolade, mit Gewürzen wie beispielsweise Chili, Safran und Jasminblüten
26	Frankfurter „Grie Soß“	Mit frischen Kräutern aus der Region in Weißer Schokolade
27	Geist aus der Flasche	Zartbittergenuss mit feiner Himbeergeistnote.
28	Gewürztraminer	Ein Genuss aus dunkler Schokolade mit einem angenehmen Geschmack von süßer Traube.
29	Goldener Pflanzenzauber	Ein paradiesischer Zaubersant in Weißer Schokolade, mit anregenden Auszügen aus z.B. Pfaffia, Vanille und Cassia-Zimtrinde

Nr.	Praline	Beschreibung
30	Grand Manier-Trüffel	Feiner Sahne-Trüffel mit Weißer-Schokolade und Grand-Manier
95	grüner Tee	
31	Hacienda	Grand-Cru-Praline mit einer Ganache aus Sahne und Plantagen-Schokolade aus Arriba-National-Kakao
32	Heidelbeer-Mohnblüte	Dunkle Schokoladenganache mit Heidelbeer-Mohnblüten-Sirup abgeschmeckt in Dunkelschokolade
88	Himbeer	
33	Himbeere-Limette	Himbeere-Limette geht eine perfekte Verbindung mit Zartbitter-schokolade ein, mit einer Himbeerzuckermischung umhüllt
86	Holunderblüte	Eine blumige Ganache aus handgemachtem Holunderblütensirup, umhüllt von feiner belgischer Zartbitterschokolade
34	Ingwer-Praliné	Feines Ingwer-Püree mit Zartbitterschokolade
35	Jade (grüner Tee)	Grüner Tee mit Weißer Schokolade - für alle die Grünen Tee lieben. Mit einer Matchazucker-Mischung umhüllt
36	Java	Grand-Cru-Praline mit einer Füllung aus Criollokakao-Schokolade
37	Karamell-Praline	Karamellganache mit feiner Vollmilchschokolade überzogen
38	Kir Royal	Ein Zauber aus Champagner in Weißer Schokolade mit Cassisgelee und einem Zucker-Himbeerpulvermantel.
39	Kirsch-Chili	Dunkle Ganache mit Kirsch-Chili-Sirup im Zartbitter-Karree
40	Kirsch-Krokant	Schokoladencreme mit Amarenakirsch und Krokant-Stückchen
41	Kirsch-Sahne	Cognac-Kirsche gebettet in eine cremige Sahneganache
42	Knusper-Krokant Vollm.	Leichter Nugat in einer Krokanhülle, überzogen mit Vollmilchschokolade
43	Knusper-Krokant Zartb.	Leichter Nugat in einer Krokanhülle, überzogen mit Zartbitterschokolade
44	Kokosanas	Vollmilch mit Kokos-Ananas-Schokoladenfüllung und zarten Kokosflocken
45	Lavendel-Nougat	Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Feiner Nougat und Lavendelganache in einer Vollmilchraute
46	Lemon	Frische Lemon-Praline mit Zartbitterschokolade umhüllt
47	Macadami	Feine Macadamiacreme in Weißer Schokolade
48	Madagascar	Grand-Cru-Praline mit einer Ganache aus Sahne und aromatischer Criollo- und Trinitariokakao-Schokolade
49	Mainkaffee-Praliné	Eine Füllung mit Mainkaffe (transfair) umhüllt mit feinsten Arriba-National-Plantagen-Schokolade
50	Mango	Eine fruchtige Ganache mit Mangopüree in Weißer Schokolade, umhüllt von Zartbitterschokolade
51	Marzipankartoffeln	Hochwertiges Marzipan mit sehr deutlicher Mandelnote und einer dezenten Süße, verfeinert mit würzigem Zimt
52	Meertau	Eine weiße Ganache aus Rosmarin in weißer Schokolade, umgeben von Kokosraspeln, Pistazien und Krokant.
54	Milchtrüffel	Ein süßer Vollmilchtrüffel aus Vollmilchsahneganache.
55	Minze	Dunkle Zartbitterschokolade trifft Minze, eine ideale Verbindung in einem dunklen Schokoladenherz, verziert mit einem grünen Marzipanblatt
93	Mirabelle	
56	Mitternachtstraum	Ein sanfter Zaubertrank mit Gewürzen wie beispielsweise Safran und Jasmin, in feiner Vollmilchschokolade.
57	Nougat	Haselnuss-Nougat mit Zartbitterschokolade überzogen
58	Orange	Orangengeleeganache in Zartbitterschokolade.
59	Orangen-Marzipan	Edles Marzipan mit einer Creme aus Orangenpüree verfeinert, umhüllt von Zartbitterschokolade
60	Pfirsich-Maracuja	Eine dunkle Ganache mit Pfirsich-Maracujapüree, umhüllt von feiner Zartbitter-Schokolade
61	Pfirsich-Maracuja-Kokosmilch	Eine dunkle Ganache mit Pfirsich-Maracujapüree und Kokosmilch, umhüllt von feiner Zartbitter-Schokolade
92	Pistazie	
62	Pistazien-Marzipan	Edles Marzipan mit einer Creme aus Pistazien verfeinert, umhüllt von einem weißen Schokostern
63	Punsch-Trüffel	Feiner Schoko-Trüffel, abgeschmeckt mit leckerem Punsch & weihnachtlichen Gewürzen
85	Rainfarn	Eine dunkle Ganache aus handgemachtem hessischen Rainfarnlikör, umhüllt von feiner Zartbitterschokolade
64	Rosen-Trüffel	Eine weiße Ganache aus Rosenblüten, in einer Hülle aus weißer Schokolade und mit geriebenen Rosenblüten bestäubt

