



## TVOŘILI JSME pralinky

Kurz výroby plněných pralinek pořádáme v rámci seriálu **vaření s Gurmetem** každoročně a pokaždé je o něj velký zájem, stejně jako letos.

TEXT **MONIKA FRANKOVÁ**  
FOTO **VLADAN KRUMPL**

Na „lednových pralinkách“ jsme se sešli v žilkovském studiu školy vaření Chefparade a kromě devíti dam a jedné mladé slečny se na kurz dostavili i dva sympatičtí pánové. A pak už se rozpouštěla čokoláda, temperovala, plnila do forem, vyráběly se náplně... Lahodnost sama! Ostatně – pralinky, které si v krabičkách každý z účastníků kurzu odnesl domů, hovořily za vše. Lektorka Eliška Němcová je specialistka na práci s čokoládou. Její skvosty můžete sledovat na Facebooku E-Pralinkárna, a nebo si pralinky přímo objednat na [www.e-pralinkarna.cz](http://www.e-pralinkarna.cz). Eliška mimo pralinek vyrábí moderní dorty a sweet bary na narozeniny či svatby. Naučila nás nejen zásadám správné práce s čokoládou, ale prozradila i spoustu fíglů, jak se vyhnout začátečnickým chybám, jakou teplotu musí v které fázi čokoláda nebo náplň mít, aby byly pralinky skutečně dokonalé a poradila, kde nakoupit suroviny či pomůcky (například vynikající polykarbonátové formy na výrobu pralinek, se kterými jsme pracovali, seženete na [www.chefshop.cz](http://www.chefshop.cz)). A protože je Eliška skutečný profík nejen coby cukrářka, ale je i schopná učitelka, domluvili jsme se, že sladké téma kurzu zase brzy zopakujeme.



KURZ VÁŘENÍ  
JSME USPOŘÁDALI  
ZA PODPORY  
ŠKOLY VÁŘENÍ  
CHEFPARADE.



**chefparade**  
ŠKOLA VÁŘENÍ