

Jules Pralinenmanufaktur



Handgessene Pralinen von Jules mit exklusiven Füllungen sind besondere Schätze für Genießer.

Jules sucht die besten Zutaten mit Sorgfalt aus und legt Ihren Fokus auf ein wahres Geschmackserlebnis.

Nachdem die Polycarbonatformen poliert und mit Airbrush sowie verschiedenen weiteren Techniken mit Kakaobutter gesprayed und bemalt wurden, werden die Formen von Hand mit feinsten Schokolade ausgegossen.

Danach werden köstliche Füllungen hergestellt und in die ausgehärteten Formen gefüllt. Nach einer längeren Ruhephase werden die Pralinen mit Schokolade verschlossen.

Es folgt eine Aushärtungsphase nach der die Pralinen aus der Form geklopft werden.