

Pralinenharfe

Eine Pralinenharfe findet man überwiegend im gewerblichen Bereich, wo größere Mengen hergestellt werden müssen. Man kann sie sich so ähnlich wie einen "Eierschneider" vorstellen. Es gibt manuelle als auch elektrische Schneidharfen. Neben der Pralinen-/Schokomasse kann man aber auch [Marzipan](#), Fruchtgelee und Gebäck damit zurechtschneiden.

Der Ablauf ist wie folgt: Die Pralinenmasse wird auf einer Platte aufgetragen. Diese Platte legt man in die geöffnete Maschine ein, drückt dann den Rahmen mit den Schneiden (die so ähnlich wie eine Harfe aussehen) herunter. Auf diese Weise bekommt man exakt zugeschnittene Portionen zum Weiterverarbeiten.