

Recept: Bonbons maken

Benodigdheden:

- ◆ Callebaut chocolade

Vulling:

- ◆ Hazelnoot ganache
- ◆ Of Caramel millionairs
- ◆ Klontje boter



Werkwijze:

- ◆ Verwarm de chocolade au bain-marie of met de magnetronmethode (zie onderaan de pagina.)
- ◆ Vul de bonbonvorm met chocolade en zorg dat ieder vormpje gevuld is. Schraap overtollig chocolade weg met een paletmes of schraper.
- ◆ Tril de vorm wat heen en weer zodat eventuele luchtbelletjes naar boven komen.
- ◆ Keer de vorm om boven een kom, zodat de meeste chocolade er uit druipt.
- ◆ Schraap overtollig chocolade weg met een paletmes of schraper.
- ◆ Laat de vorm uitharden in de koelkast.
- ◆ Verwarm de hazelnoot ganache of de caramel, laat dit iets afkoelen (het moet nog wel vloeibaar zijn) en spuit dit in de vorm. Vul de bonbons altijd tot net onder de rand zodat er nog voldoende ruimte is om de bonbon af te sluiten met chocolade. (Gebruik bij de caramel een klontje boter. De vulling blijft dan wat zachter.)
- ◆ Leg de bonbonvorm 10 minuten in de koelkast zodat de vulling kan opstijven.
- ◆ Als de chocolade hard is geworden, smelt deze dan opnieuw.
- ◆ Vul de vorm met chocolade en schraap deze schoon en glad met een schraper of paletmes.
- ◆ Laat de bonbons op kamertemperatuur volledig uitharden. (Condensvorming heeft een negatief effect op chocolade)
- ◆ Draai de vorm om op een harde ondergrond en druk voorzichtig de bonbons eruit.

Magnetronmethode:

- ◆ Vul een plastic magnetronbestendig schaalje met de chocoladedruppels.
- ◆ Zet de magnetron 20 seconde op vol vermogen.
- ◆ Roer de chocolade goed door. (Ook al is er nog niets gesmolten, zo verspreid de warmte zich goed en voorkomt het dat de chocolade aanbrandt.)
- ◆ Herhaal stap 2 en 3, totdat de chocolade bijna helemaal gesmolten is.
- ◆ Blijf de chocolade nu doorroeren zonder extra te verwarmen. De overige stukjes chocolade smelten door de warmte van de gesmolten chocolade.
- ◆ Chocolade is klaar voor gebruik.

Eet smakelijk!

