Luxe Chocoladeletter

Je kan een chocoladeletter kopen, maar je kan er natuurlijk ook zelf eentje maken! Maak je eigen unieke letter met smaak en decoraties die jij lekker vindt!

Boodschappenlijstje

FunCakes Chocolate Melts Milk 350 g

F30110
14,45 €

Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé 38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

Patisse Thermomètre à Sucre Acier Inoxydable

P02139
20,75 €

FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110
3,79 €

Ingrediënten

- FunCakes Chocolade Melts Puur
- 130 gram ongezouten roomboter
- Sinterklaas schuimpjes
- Kruidnoten

Overige benodigdheden:

- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Patisse Suikerthermometer RVS
- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

Stap 1: Start met het tempereren van de Chocolade Melts

Zorg dat de roomboter op kamertemperatuur is. Smelt 250 gram van de chocolade melts in de magnetron. Zodra de chocolade volledig gesmolten is, voeg je 150 gram chocolade melts toe. Roer krachtig door tot alle chocolade is opgenomen door de warme chocolade. Dit heet tempereren of enten. Blijf de chocolade elke 10 minuten krachtig doorroeren om af te laten koelen, hierdoor wordt de chocolade dikker. Als de chocolade een temperatuur heeft bereikt van 31 à 32°C, klop dan de boter zacht en luchtig. Voeg de chocolade toe en roer krachtig door.

Stap 2: Maak met een spuitzak een letter op bakpapier

Doe spuitmondje #1M in een spuitzak en vul met de chocolade. Spuit met een draaiende beweging een letter op een stuk bakpapier. Decoreer met kruidnootjes, snoepjes en marsepeinfiguurtjes.

Let op! Het is heel belangrijk dat je de chocolade tempereert zoals in het recept aangegeven is. Op deze manier krijgt de chocolade een mooie glans en een knak. Doe je dit niet dan komt de letter er dof uit te zien.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.