



Ruby chocolade bonbons

Deze heerlijke en vrolijke chocolade bonbons kun jij nu zelf maken. In dit recept wordt stap voor stap uitgelegd hoe jij deze Ruby chocolade bonbons op tafel kunt toveren. Heerlijk voor bij een kopje koffie of thee.

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolate Melts Ruby 200 g

F30160
11,79 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



Silikomart Moule à Chocolat - Cubo

SCG02
10,29 €



Silikomart Moule à Chocolat - Fantaisie

SCG19
10,29 €



Silikomart Thermometer pour
Chocolade

ACC087
34,39 €

Ingrediënten

- FunCakes Chocolade Melts Ruby 400 gram

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- Silikomart Chocoladevorm Cubo
- Silikomart Chocoladevorm Fantasia
- Silikomart Thermometer voor Chocolade
- PME Electrische Chocolade Smelter (optioneel)

Stap 1: De chocolade smelten

In de Magnetron *(duurt langer voordat het verwerkbaar is)*

Doe 320g FunCakes chocolade melts Ruby in een schaalte en smelt dit in de magnetron op 450W. Roer tussendoor even door de chocolade. Als de chocolade bijna gesmolten is haal je bakje uit de magnetron en roer je de zichtbare stukjes weg in de warme chocolade. Voeg hierna de resterende chocolade toe en roer de melts weg in de warme chocolade. Verwarm de chocolade eventueel nog 10 seconden in de magnetron. Gebruik de Silikomart thermometer voor chocolade om de chocolade al roeren af te koelen naar 29°C. LET OP: de chocolade moet echt 29°C zijn voordat je het verder gaat verwerken.

Met een chocolade smelter

Smelt 320g Ruby Chocolade melts Ruby in de PME chocolade melting pot op 45°C. Als het helemaal gesmolten is voeg je de resterende 80 gram toe en draai de temperatuur op de smelter terug naar 29°C. Laat de melts wegsmelten in de warme chocolade en gebruik de Silikomart thermometer voor chocolade om de chocolade te laten het afkoelen naar 29°C. LET OP: de chocolade moet echt 29°C zijn voordat je het verder kunt verwerken.

Stap 2: Bonbons maken

Als de chocolade de juiste temperatuur heeft doe je het in een FunCakes spuitzak. Knip een klein puntje van de spuitzak af en vul de Silikomart Chocolate Moulds Cubo en Fantasia met de vloeibare chocolade. Schud de chocolade mallen voorzichtig een beetje heen en weer om luchtbelletjes te laten verdwijnen. Zet dit in de koelkast tot de chocolade hard is en druk de chocolaatjes uit de mallen. Bewaar de chocolaatjes op kamertemperatuur.

Stap 3: Geniet van deze heerlijke Ruby Chocolade Bonbons of deel uit!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.