



Chocolade Bonbons

Chocolade bonbons zijn altijd heerlijk bij de koffie, thee of als tussendoortje. Maak bonbons in verschillende kleuren en vormen. Perfect als je een chocolade bonbons liefhebber bent! Vul de bonbons zoals jij hem wilt en maak er een chocolade feestje van.

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolate Melts Dark 350 g

F30105
11,60 €



FunCakes Chocolate Melts Milk 350 g

F30110
11,85 €



FunCakes Chocolate Melts White 350 g

F30115
11,85 €



FunCakes Chocolate Melts Ruby 200 g

F30160
9,10 €



FunCakes Poches à douille 46 cm
pk/12

F85120
4,10 €



FunCakes Moule à Chocolat - Diamant

F82105
10,70 €



FunCakes Moule à Chocolat - Torsade

FC5046
11,35 €



Silikomart Moule Demi-sphère Ø3cm

SF006
13,80 €

Ingrediënten

- FunCakes Chocolate Melts Puur 350 g
- FunCakes Chocolate Melts Melk 350 g
- FunCakes Chocolate Melts Wit 350 g
- FunCakes Chocolate Melts Ruby 350 g

Benodigdheden

- FunCakes spuitzakken
- FunCakes Chokolade Mal Swirl
- FunCakes Chokolade Mal Diamant
- Silikomart Siliconen Vorm Halve Bollen Ø3cm
- Kwastje

Stap 1: Smelt de chocolade melts

Doe de FunCakes Chokolade Melts in een voor de magnetron geschikte kom. Smelt ze op 450/500W in de magnetron. Roer elke 15/20 seconden de chocolade goed door, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Stop met verwarmen zodra de chocolade bijna volledig gesmolten is (kleine stukjes mogen nog zichtbaar zijn). Blijf roeren totdat de chocolade opgelost is. Let op dat er geen water bij komt!

Stap 2: Maak de bonbons

Doe voor de swirls een klein beetje contrasterende kleur melts in het hart en laat dit even 5 minuten opstijven in de koelkast. Vul hierna de mal helemaal met gesmolten chocolade en laat deze 15-20 minuten opstijven in de koelkast. Tik de mal omgekeerd op tafel en de chocolaatjes vallen eruit. Is dit niet het geval zet ze dan even terug in de koelkast en probeer het later nog een keer.

Stap 3: Decoreer de chocolade bonbons

Voor de halve bolletjes smeer je wat contrasterende melts in de mal, niet helemaal bedekken! Zet dit even 5 minuten in de koelkast en vul hierna je de mal verder met chocolade. Laat dit 15-20 minuten in de koelkast opstijven en druk ze uit de mal.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Chokolade Bonbons!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.