



Verrukkelijke Valentijn Bonbons

Verras je geliefde op Valentijn met heerlijke zelfgemaakte bonbons! Je maakt deze bonbons gemakkelijk zelf van FunCakes chocolade. Voeg een heerlijke vulling toe aan de hartvormige bonbons, bijvoorbeeld hazelnoot praline.

Boodschappenlijstje



Silikomart Moule en Silicone 3D
Chocolates Mon Amour

SCG48
12,69 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105
15,45 €



FunCakes Chocolat à Fondre au Lait
350g

F30110
14,45 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc
350g

F30115
13,99 €



FunCakes Praliné Noisettes 325g

F54440
10,25 €

Overige benodigdheden voor Valentijntaartje:

- Suikerfiguurtje naar eigen keuze
- Vulling voor de bonbons naar eigen keuze

Vul een spuitzak met wat chocolade melts (+/- 50 gram voor 1 vorm). Maak de spuitzak aan de bovenkant dicht, zodat de chocolade er niet uit kan lopen. Leg de spuitzak in de magnetron en verwarm de chocolade 30 sec, haal de zak eruit en kneed de chocolade een beetje. Herhaal dit tot de chocolade helemaal is gesmolten. Leg de vormen klaar die je wilt vullen. Knip een klein puntje van de spuitzak. Spuit vervolgens de hartjes in de vorm vol. Haal de schraper over de hartjes heen om ze mooi glad te maken. Tik vervolgens een paar keer tegen de vorm om de luchtbelletjes eruit te verwijderen. Als het hartje hol is (zodat je hem kunt vullen) laat je de extra chocolade in een glazen schaal uit de vorm lopen, zodat je een dun laagje chocolade in de vorm houdt. Zet vervolgens je vorm 15 minuten in de koelkast.

Vul een spuitzak met de praliné vulling. Haal je figuurtjes uit de koelkast. Knip het puntje van de spuitzak af. Vul de holle figuurtjes, zorg dat je een klein randje van 1 mm overhoudt, zodat je de vorm met chocolade dicht kunt smeren. Kijk of je chocolade wat je over hebt in het glazen schaalje nog vloeibaar is, plaats het anders 10 tot 20 seconden in de magnetron. Vul alle gaatjes met chocolade en maak met de schraper alles weer glad. Probeer ervoor te zorgen dat er geen vulling door het laagje chocolade komt (dit wordt de bodem). Zet de vorm weer 15 minuten terug in de koelkast. Haal de vorm uit de koelkast en tik voorzichtig de figuurtjes uit de vorm vandaan. Je kunt je bonbons decoreren door er met een beetje vloeibare chocolade een suikerfiguurtje op te plakken of met een andere kleur chocolade er streepjes of stipjes op te zetten.