

# Slagroom truffels

Benodigdheden {voor 8 personen}

- 200 gram slagroom
- 200 gram poedersuiker
- 200 gram roomboter
- vanille poeder{suiker}
- plastic spuitzak met gladde spuit
- koeling plaatje met een stukje folie

bereiding:

.roer boter en suiker op en voeg langzaam de slagroom toe en vanille

Een mooie gladde massa roeren , niet te luchtig!!

Vul de spuitzak met de vulling en spuit hier mooie bergjes van op de folie

Zet het plaatje gedurende 15 minuten in de vriezer

haal de bergjes door de opgeloste pure chocolade en rol ze daarna door de cacao

Laat ze staan tot de chocolade hard is.

# Marsepein bonbons

Benodigdheden voor 1 persoon:

70 gram marsepein  
opgeloste melk chocolade

breng de marsepein op smaak en op kleur  
verdeel de marsepein in 7 gelijke stukken  
maak er mooie balletjes van  
neem wat chocolade in de handpalm  
en rol het marsepein balletje erdoor heen  
leg ze op de folie.

Leg het plaatje even weg { 15 minuten }  
En rol ze nog een keer door de chocolade  
Tot er geen marsepein meer zichtbaar is.

Er kan eventueel ook een garnituur door,  
Zoals, hagelslag, nootjes of sinassnippers

## Roomchocolade

- 100 gram chocolade melk of puur
- 20 gram roomboter die zalvig is.
- roer de roomboter door de chocolade heen
- stop de chocolade in een spuitzak
- en spuit er leuke modellen van

# Cointreau truffels

-75 gram slagroom

-40 gram roomboter

-20 gram suiker

dit samen in een pan doen en koken  
als het kookt van vuur halen  
en chocolade en doorroeren

-300 gram melk chocolade

als laatste de cointreau door roeren

-50 gram cointreau

een nacht op laten stijven in de koeling,  
glad roeren met de hand of in de  
keukenmachine.

Met een spuitzak streepjes spuiten,

Dit in de vriezer leggen ,als het goed

Hard is door de vloeibare melkchocolade halen,

En in de suiker leggen.

# Verwerken chocolade.

Smelt de chocolade in een bakje , wat weer  
In een pan met heet water staat. {au bain marie}  
Onder af en toe roeren.  
Chocolade mag niet te heet worden max. 50C

Als het gesmolten is doe tweederde van  
De chocolade op het aanrechtblad of plaat.  
Met een plamuurmes de chocolade heen en  
Weer schuiven tot die dik begint te worden.

Doe de chocolade terug bij het eenderde deel.  
Kijk of de temperatuur goed is moet ,  
Ongeveer 30-31 graden zijn.

Is het nog te warm, herhaal het proces.  
De chocolade is nu klaar voor gebruik.

**BONBON EN  
CHOCOLADE  
WORKSHOP**

**BANKETBAKKERIJ &  
CHOCOLATERIE  
HOVIUS**

2010