



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 Chocolade Melts Ruby 200 g

F30160
€ 11,79



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



Silikomart Chocoladevorm Blokjes

SCG02
€ 10,29



Silikomart Chocoladevorm Fantasia Tulbandjes

SCG19
€ 10,29



Silikomart Thermometer voor Chocolade

ACC087
€ 27,51

Ingrediënten

- FunCakes Chocolate Melts Ruby 400 gram

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- Silikomart Chocladevorm Cubo
- Silikomart Chocladevorm Fantasia
- Silikomart Thermometer voor Chocolate
- PME Electrische Chocolate Smelter (optioneel)

Stap 1: De chocolate smelten

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

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

Met een chocolate smelter

Smelt 320g Ruby Chocolate melts Ruby in de PME chocolate 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 chocolate en gebruik de Silikomart thermometer voor chocolate om de chocolate te laten het afkoelen naar 29°C. LET OP: de chocolate moet echt 29°C zijn voordat je het verder kunt verwerken.

Stap 2: Bonbons maken

Als de chocolate 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 chocolate. Schud de chocolate mallen voorzichtig een beetje heen en weer om luchtbelletjes te laten verdwijnen. Zet dit in de koelkast tot de chocolate hard is en druk de chocolaatjes uit de mallen. Bewaar de chocolaatjes op kamertemperatuur.

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

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.