

Chocolade Kerstboom

Ingrediënten Kerst chocolade

- 1.000 GR CALLETS PUUR *artikelnummer 34114*
- 400 GR CALLETS MELK *artikelnummer 02011*
- 40 GR BOTER *artikelnummer 65004*

WERKWIJZE

1. TEMPEREER DE PURE CHOCOLADE DOOR 660 GRAM IN DE MAGNETRON TE VERWARMEN TOT EEN TEMPERATUUR VAN 42 GRADEN CELSIUS. VOEG AL ROEREND 330 GRAM CALLETS TOE EN BRENG AL ROEREND TERUG NAAR EEN TEMPERATUUR VAN 32 GRADEN CELSIUS.
2. STORT EEN LAAG PURE CHOCOLADE IN DE LETTERDOOSJES
3. SMELT DE MELK CALLETS EN BRENG TERUG TOT EEN TEMPERATUUR VAN 30 GRADEN CELSIUS
4. KLOP DE OP BAKKERIJTEMPERATUUR BOTER ROMIG EN VOEG DE GESMOLTEN CHOCOLADE TOE
5. KLOP DE CHOCOLADE OP TOTDAT HET GOED GEMENGD IS EN DOE IN EEN SPIUTZAK
6. SPIJT DE KERSTBOOM OP DE GESTOLDE PURE CHOCOLADE EN WERK AF MET DIVERSE KERSTDECORATIE

