

Favoriet recept van...

Ruben Janssen (Rubenz Chocolatier)

“Pure chocolade is erg gezond... en het geeft je een vrolijk gevoel!”

Ingrediënten (21 bonbons)

Baileys bonbons

100 g Baileys

10 g glucosestroop

180 g witte chocolade callets (Callebaut)

Tempereren van de pure- en melkchocolade

Waarom is temperen zo belangrijk?

Het helpt om de chocolade hard te laten worden en zorgt voor een mooie glans en heerlijke beet. Daarnaast zorgt het ervoor dat de chocolade krimpt tijdens het afkoelen, waardoor u hem makkelijker uit de vorm kan halen. Slecht getempereerde of niet- getempereerde chocolade wordt grijs, niet hard en heeft geen mooie glans.

1. Pure chocolade au bain-marie verwarmen tussen de 40 en 45°C
2. 2/3 deel van de chocolade afkoelen tot 26-27°C
3. Daarna heel goed mengen met de warme chocolade
4. Hierdoor krijgt de chocolade de perfecte temperatuur van circa 32°C en kan hij gebruikt worden
5. Bonbonvorm met chocolade invegen, laten stollen en overtollige chocolade afschrappen
6. Melkchocolade tempereren zoals pure chocolade maar deze afkoelen tot 25-26°C
7. Vul de vorm met de chocolade, tik de vorm stevig op een werkblad om de eventuele luchtballen te laten ontsnappen
8. Draai de vorm om en giet het overtollige chocolade uit de vorm en strijk de vorm mooi af
9. Laat de vorm 5 min uitlekken en schraap daarna de overtollige chocolade van de vorm
10. Plaats de vorm in de koelkast (10°C) en laat deze 15-20 min koelen

Baileys vulling

1. Verwarm de Baileys en glucosestroop tot ongeveer 70°C en haal van het vuur
2. Giet de Baileys-glucosestroop over de witte chocolade callets en heel goed mengen
3. Laten afkoelen tot 27°C en vul de chocolade bonbons tot 2mm onder de rand
4. Laat de vulling ten minste 12 uur op 17°C stollen

Bonbons afwerken

1. Melkchocolade tempereren zoals boven uitgelegd
2. Verwarm het oppervlak van de vorm heel even met behulp van een hete luchtpistool
3. Verspreid vervolgens een kleine hoeveelheid chocolade over de vorm en strijk deze mooi af

4. Plaats de vorm 15 minuten in de koelkast en laat de chocolade hard worden
5. Daarna draait u de bonbons om en vallen ze uit de vorm
6. Laat de bonbons even staan voordat u de bonbons gaat opeten

Geniet ervan









