



Sint Chokoladeletter

Maak je eigen chocoladeletters met dit FunCakes recept! Leer hoe je de chocolade verwerkt om de perfecte chocolade letter te maken. Ook super leuk om te geven tijdens Sinterklaas!

Boodschappenlijstje



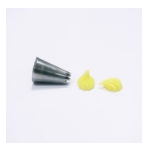
Silikomart Thermomètre pour Chocolat

ACC087
27,51 €



FunCakes Chocolat à Fondre au Lait
350g

F30110
9,69 €



JEM Douille Open Star #22

NZ22
1,45 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Saint-Nicolas set/12

F50265
4,49 €

Ingrediënten

- FunCakes Suikerdecoratie Sinterklaas
- FunCakes Chocolade Melts Melk 350g
- Strooigoed
- Water

Benodigheden

- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud
- Silikomart Thermometer voor Chocolade
- JEM Open Star Nozzle #22

Stap 1: Smelt de FunCakes Chocolade Melts in de magnetron of au bain-marie

Smelt 560 gram FunCakes Chocolade Melts in de magnetron of au bain-marie. Haal de chocolade uit de magnetron of pan en zorg ervoor dat de melts een temperatuur krijgen van 45°C. Wanneer de chocolade deze temperatuur bereikt heeft voeg je de overige 140 gram melts toe. Blijf dan roeren tot dat de chocolade een temperatuur heeft van 31°C.

Om de temperatuur exact te meten gebruik je een chocolade thermometer. Wanneer de temperatuur niet goed is, krijg je witte strepen in je chocolade.

Je kunt de chocolade ook smelten in een chocolade smelter. Smelt de chocolade melts dan eerst op 45°C, verlaag de temperatuur naar 31°C, voeg de overige melts toe en blijf roeren totdat de chocolade de temperatuur van 31°C heeft bereikt.

Stap 2: Vul een spuitzak met de Chocolade

Als de chocolade goed op temperatuur is voeg dan een klein beetje water toe, blijf voortdurend roeren zodat de chocolade dikker wordt. Het is de bedoeling dat het de dikte krijgt van chocoladepasta. Plaats de spuitmond in de spuitzak en vul deze met de chocoladepasta.

Spuut de letters op de kartons en decoreer deze met de Sinterklaas decoraties en het strooigoed. Laat de letters opstijven in de koelkast.

Let op! De chocolade die je hebt verdikt met water kun je niet meer terug smelten en opnieuw gebruiken.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes