



## Witte Chocolade Bonbons met Praliné Vulling

Deze witte chocolade bonbons hebben een diamanten vorm die je eenvoudig maakt met de Silikomart vorm. De bonbons zijn gevuld met kant-en-klare hazelnoot praliné vulling.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Praliné Noisettes 325g

F54440  
11,15 €



FunCakes Poudre Alimentaire  
Scintillante Classic Gold

F41130  
3,99 €



Callebaut Callets de Chocolat Noir 1kg

CB424706  
21,55 €



Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol  
14ml

K101  
4,55 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110  
3,89 €



PME Ensemble de Pinceaux de  
Décoration set/5

CB1007  
7,39 €



PME Spatule Lame Incliné 23cm

PK1013  
5,35 €

## **Ingrediënten**

- FunCakes Praliné Hazelnoot Vulling
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Klassiek Goud
- Callebaut Chocolate Callets -Wit
- Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol

## **Benodigheden**

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Silikomart Siliconen Vorm Diamante Ø3,5cm
- PME Decoratiekwasten Set/5
- PME Paletmes Hoek 23cm

## **Stap 1: Chocolvevorm**

Meng de rejuvenator met eetbare gouden poeder. Besprenkel de diamante chocolade vormen met het gouden verfje door een kwastje te gebruiken. Tempereer de witte chocolade en giet deze in de cholvevorm. Giet het overvloedige chocolade uit de vorm, zodat er een laagje chocolade achterblijft. Zet de vorm in de koelkast en laat het hard worden.

## **Stap 2: Vul de bonbons**

Doe de hazelnoot praliné vulling in een spuitzak en vul de vormpjes. Smeer de bonbons af door met een spatel gesmolten chocolade over de vorm te smeren. Zet de vorm weer in de koelkast tot het hard is geworden. Druk daarna de bonbons uit de vorm.

## **Stap 3: Deel deze heerlijke bonbons uit tijdens de feestdagen!**