



Ruby chocolade bonbons

Leer hoe je heerlijke Ruby chocolade bonbons maakt met ons recept! De ruby chocolade verwerk je op een andere manier dan je gewend bent van chocolade. Met dit recept maak je heerlijke roze chocolade bonbons met een vulling van marsepein.

Boodschappenlijstje



Patisserie Praline Chocolat Dipping set/3

P01729
12,89 €



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



Silikomart Thermomètre pour Chocolat

ACC087
34,39 €

Overige benodigdheden voor ruby chocolade bonbons:

- Fijngehakte pistache nootjes

Smelt 500 gram Ruby chocolade in de chocolade smelter op 45 graden. Als het helemaal gesmolten is breng je de temperatuur terug naar 29 graden en doe je 100 gram Ruby chocolade erbij en laat dit opnemen door de warme chocolade onder af en toe roeren. Je kan de chocolade pas verwerken als de temperatuur op de chocolade thermometer 29 graden aangeeft, dit luistert heel nauw. Doe je dit niet dan slaat de chocolade grijs uit en hard het niet uit.

Snijd de marsepein in langwerpige blokjes en dip ze een voor een in de chocolade en haal ze er met het vorkje uit. Tik de vork voorzichtig op de rand van de smelter om zo het overtollige chocolade eraf te tikken. Als het niet meer 'druipt' leg je voorzichtig de bonbon op een stuk bakpapier en strooi je er wat gehakte pistachenootjes overheen. Als je ze allemaal gedipt hebt zet je ze in de koelkast om op te laten stijven.

Je kunt ook eventueel de chocolade smelten in de magnetron, dan ga je op dezelfde manier te werk als dat je een smelter gebruikt. Het zal alleen veel langer duren voordat de chocolade verwerkbaar is omdat de magnetron veel heter smelt. Houdt hier rekening mee.

Recept voor 20 roze chocolade bonbons