



## Kerstkransjes chocolade

Deze chocolade Kerst kransjes mogen niet ontbreken tijdens de Kerst! De kransjes zijn gemaakt van pure en melk chocolade en daarna versierd met vrolijke musketzaad in Kerst kleuren.

## Boodschappenlijstje

---



Callebaut Chocolate Callets -Dark- 1 kg

CB424737  
32,15 €



FunCakes Nonpareils Noël 80g

F51620  
2,65 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,  
pcs/12

03-3111  
5,95 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré  
38x30cm pcs/20

P01733  
3,85 €



Wilton Douille #018 Open Star Carded

02-0-0215  
1,65 €

## **Ingrediënten**

- Callebaut Chocolate Callets -Puur- 500 g
- FunCakes Musketzaad Kerst 80g

## **Overige benodigdheden**

- Wilton Spuitmondje #018 Open Star
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 30cm, pk/12
- 2 schaaltes
- 2 lepels
- Stukje Kerst lint

## **Stap 1: Start met het smelten van de chocolade callets**

Vul de chocolade smelter met 400 gram pure chocolade callets. Zet de smelter aan op 45°C en laat de chocolade rustig smelten. Als de chocolade geheel gesmolten is, zet je de temperatuur op 31°C. Voeg nu 100 gram pure chocolade melts toe en roer deze door de gesmolten chocolade tot ze opgelost zijn. Dit is tempereren en luistert heel nauw.

## **Stap 2: Spuit de kransjes**

Vul een schaalte met een beetje gesmolten chocolade en voeg hier een paar druppels water aan toe en roer stevig. De chocolade wordt dik door toevoeging van water. Doe dit net zolang tot je een chocolade pasta hebt. Plaats direct het spuitmondje (nummer 18) in de spuitzak en vul deze met de pasta. Spuit nu de kransjes op de bakpapier. Strooi hier direct wat musketzaad overheen en laat het drogen. Herhaal dit tot dat je alle chocolade hebt gebruikt.

Herhaal daarna dezelfde werkwijze voor de melk chocolade callets, met dezelfde hoeveelheden. Als alle kransjes zijn opgedroogd, dienen deze een mooie glans hebben en moet het knakken als het breekt.

Let op: chocolade die is aangemaakt met water, kan je niet meer terug smelten.