

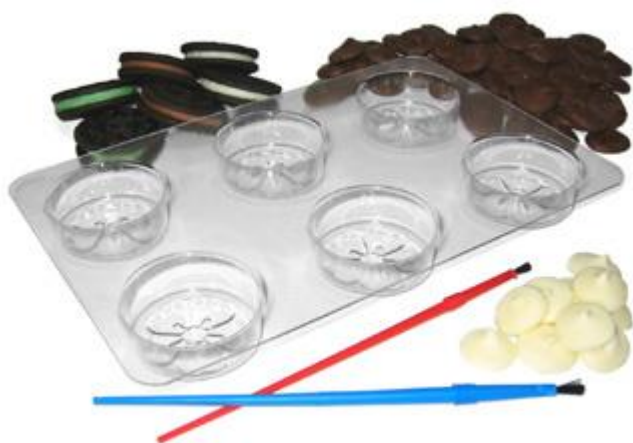
Tutorial/Lesbrief gebruik Molds.

Chocolade: Alsof er een engeltje over je tong.....



Hier beschrijf ik hoe leuk het is om je eigen, met chocolade bedekte, koekjes te maken met behulp van de Molds.

Met de grote selectie Molds op mijn website, is er voor bijna iedere gelegenheid wel een passend origineel cadeau te maken en kun je elk feestje een persoonlijk tintje geven.



Wat heb je nodig?

- Mold
- Chocolade of Candy Melts
- Koekjes
- Thermometer voor chocolade
- Optioneel
 - Witte Chocolade
 - Kleurstoffen
 - Gekleurde Candy Melts
 - Penseel voor voedsel
 - Silicone spatel

Chocolade Smelten

Magnetron: Doe de calllets in een magnetronschaal en stel de magnetron in op 800 Watt. Smelt de chocolade en roer deze elke 20 seconden om de warmte goed te verdelen.

Oven: Stel je oven in op 40°C en zet je bak in de oven en laat de chocolade zo smelten.

Au bain Marie: Zet een pan water op en laat het water koken en zet er een pan boven die niet het water raakt. Smelt daarin de calllets.

Smeltpak Städler: Die doet het werk voor u ;-)

Let op! : Verhit de chocolade niet boven de 50°C Voor het mooiste resultaat kun je het beste de chocolade temperen.





Schilder het dessin (optioneel) of vul het met een cornetje/chocoladespuit.

Gebruik al dan niet gekleurde chocolade (gebruik kleurstoffen op oliebasis), of gebruik candy melts.

Je kunt het dessin inschilderen of met een cornetje vullen. Rammel luchtig om de lucht uit de chocolade te krijgen en het patroon netjes te laten vol lopen.

Tip: Als je veel chocolade moet maken, gebruik dan een flesje.



De Mold vullen

Vul de Mold tot 1/3 met chocolade en rammel zachtjes om de lucht te laten ontsnappen.

Tip: Heb je eerder een dieper liggend patroon ingevuld met een andere kleur, wacht dan eerst totdat deze hard is geworden.



Inkapselen van de koekjes

Duw de koekjes voorzichtig in de chocolade, horizontaal en verticaal. Het koekje duwt de chocolade aan de rand naar boven.

Zo zit deze mooi ingekapseld in de chocolade.

Je kunt natuurlijk ook op dezelfde manier te werk gaan met zelf gebakken-, of andere koekjes of marsepein.

Maak de bonbon hol en vul hem met noten, smarties

Wees creatief!



Afdekken van de bonbon/koekje

Giet nog wat chocolade over de koekjes of marsepein om deze af te dekken. Rammel en tik met de Mold op de werktafel om de laatste lucht te laten ontsnappen.

Je hoeft niet per se af te dekken. Het verlengt wel de houdbaarheid. De koekjes worden minder snel hard.



Afwerking

Haal, indien nodig, de chocolade weg die over de rand van de Mold komt. Het maakt het losstorten gemakkelijker.

Lossen van de chocolade

Zet de chocolade, nadat deze is uitgehard, ongeveer 10-20 minuten in de koelkast. Als je lucht ziet tussen de Mold en de chocolade is hij klaar.

Draai de Mold om op een schone werkplek en duw voorzichtig op de Mold om de chocolade te lossen.

Heel veel succes toegewenst!

*Hartelijke groet,
Janny Bakker*

Janny Bakker Patisserie

