



Het virtuele Restaurant

Chocolade



Informatie

Soorten chocolade:

Pure chocolade:

Gemalen en gewalste cacaobonen met suiker.

Melkchocolade:

Om melk chocolade te maken wordt melkpoeder toegevoegd tijdens het bereidingsproces.

Witte chocolade:

Voor witte chocolade wordt geen cacao gebruikt. Hiervoor gebruikt men Cacaoboter, melkpoeder en suiker.

Glaceerchocolade:

Aan de basischocolade wordt cacaoboter toegevoegd zodat deze meer vloeibaar wordt. Dit noemt men couverture.

Welke chocolade is er nodig?

Om de bonbons te coevreren heb je glaceerchocolade nodig (couverture). Hiervoor kan je het beste de Callebaut chocolade nemen uit België. De codes voor de couverture zijn: wit = W2, melk = 823, puur = 811. Staat er een L bij dan is dit spuitchocolade, deze chocolade is uitermate geschikt voor bonbon vullingen. Heeft de verpakking een C voor de code, dan is dit vormchocolade die voor vormbonbons wordt gebruikt.

Daarnaast is er de Valrhona en L'opera, deze wordt uit Frankrijk geïmporteerd. De Valrhona noemt het de Grand Crus en L'opera "pure plantation". Vraag uw banketbakker in de buurt naar deze chocolade.

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)