



# Het virtuele Restaurant

## Chocoladeletters en figuren



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

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p><u>Dit heb je nodig:</u></p> <p>330 gram melkchocolade 100 gram roomboter Handje strooigoed</p> <p><u>Materialen:</u></p> <p>Bakpapier + stift Keukenthermometer Mixer Gekarteld spuitmondje Spuitzak</p>	<p><u>Zo maak je het.</u> Begin met het maken van je sjabloon. Print een letter op papier. Draai het papier ondersteboven, leg er een bakpapiertje op en trek de letter om. Draai daarna het bakpapier om, zodat je stift aan de onderkant zit en je letter weer goed is.</p> <p>Smelt 2/3e van de chocolade au bain-marie. Voeg de rest van de chocolade toe en roer door tot alles is gesmolten. Laat de chocolade vervolgens afkoelen tot 30 graden. Klop ondertussen de boter romig en bijna wit. Voeg de afgekoelde chocolade toe en spatel tot een geheel. Doe het chocolademengsel in een spuitzak met gekarteld spuitmondje. Pak je sjabloon en de versieringen erbij. Spuit kleine toefjes chocolade naast elkaar om de letter te vormen. Spuit er een tweede laag bovenop om je letter lekker vol en rond te maken. Versier de letter met versieringen naar keuze. Laat je chocoladeletter minstens een uur uitharden. Daarna kun je hem buiten of in de koelkast bewaren, de letter blijft in de koelkast zeker een week goed. Als variatietip kun je natuurlijk los met verschillende vormen, versieringen of probeer hem eens met pure of witte chocolade.</p>

