



Het virtuele Restaurant

Notenbonbons



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [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>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>200 gr. suiker 400 gr. noten</p> <p>600gr chocolade . (melk, wit of puur)</p> <p>Giandua=gemalen noten Praline=gewalste noten</p>	<p>Carameliseer de suiker. Haal de pan van de warmtebron en voeg de noten toe. Laat het mengsel op poedersuiker of bakpapier afkoelen tot ± 20° C. vorm er rotsjes van of hak er stukken van. Maalde stukken tot gruis. Doe dit in een kom en voeg de getempereerde chocolade toe. Roer dit goed door elkaar en stort het mengsel uit op papier of bakplaat en laat het hard worden. Verwijder het papier en bestrijk deze zijde dun met chocolade. Draai de vulling om en verwerk deze door ze uit te steken of te snijden. Couvreer de bonbons door getempereerde couverture.</p>



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



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