

Splittertruffels

Benodigdheden

- 900 gr noten
 - 300 gr amandelnoten
 - 300 gr hazelnoten
 - 300 gr pistachenoten (natuur niet geroosterd of gezouten)
 - Eventueel walnoten ter vervanging
- 300gr hazelnootpasta
- 600 gr witte chocolade

Bereiding

1. noten afwegen en grof hakken (zeker niet te fijn hakken)
2. alle noten roosteren op 200 à 220 °C (boven- en onder verwarming + hete lucht)
3. laten afkoelen tot kamertemperatuur (max 28 °C)
4. chocolade voorkristalliseren
5. hazelnootpasta glad maken met vlindergarde (keukenrobot)
6. 300gr van de pasta afwegen en onder de voorgekristalliseerde chocolade roeren
7. noten hier onder mengen
8. hoopjes van 10 à 12 gr maken met 2 koffie lepeltjes en op boter papier leggen
9. cacao op stuiven en de truffels zo laten stollen

De truffels zijn klaar : smakelijk !

Dressé café

Benodigdheden

- 250 gr boter
- 150 gr fondant suiker
- 500 gr fondantchocolade
- Mokka extract
- Witte chocolade als afwerking

Bereiding

1. fondant chocolade voorkristalliseren
2. boter mals maken (crème) met een garde
3. fondant suiker aan toevoegen en goed mengen
4. met de garde in de voorgekristalliseerde chocolade roeren tot de stukjes boter goed vermengd zijn met de chocolade
5. overige deel van de boter-suiker crème aan de chocolade toevoegen en onder mengen
6. op smaak brengen met mokka extract
7. dubbele klauw dressereren
8. truffel laten stollen
9. zijkant + onderkant dompelen in witte voorgekristalliseerde chocolade

De truffels zijn klaar : smakelijk !

Kokostruffels

Benodigdheden

- 100 gr honing
- 100 gr water

- 500gr kokos schaafsel

- 1 kg suiker
- 300 gr water
- 250 gr glucose

- fondantchocolade om te dompelen

Bereiding

1. siroop maken met de honing en het water: samen op het vuur verwarmen
2. de siroop op de kokos gieten in een kom en het geheel 15 tot 30 minuten laten rusten
3. suiker, water en glucose aan de kook brengen tot het een temperatuur van 115 à 120 °C bereikt
4. dit weer op de kokos gieten en het geheel goed oproeren
5. het mengsel uitstrijken tussen dikke latjes van 15mm hoog op bakpapier
6. minstens 1 dag laten korsten op een koele plaats
7. omdraaien op papier en opnieuw 1 dag laten korsten
8. blokjes snijden van 3 op 1,5cm
9. dompelen in voorgekristalliseerde fondantchocolade
10. in cacaopoeder (met of zonder bloedsuiker, naar eigen smaak) rollen

De truffels zijn klaar : smakelijk !

Boterblokjes

Benodigdheden

- 250 gr hazelnootpasta
- 250 gr gianduja chocolade
- 500 gr boter
- 500 gr fondant suiker
- vanille of mokka extract
- witte of melkchocolade om te dompelen
- afwerking: gemalen of gehakte hazelnoot of kokos

Bereiding

1. hazelnootpasta klontervrij maken in de keukenrobot met de vlindergarde
2. 250 gr afwegen
3. de gianduja chocolade smelten en voorkristalliseren
4. de pasta onder de chocolade mengen en uitstrijken tussen dikte latjes van 5 mm hoog
5. laten stollen
6. de boter crèmen en de fondantsuiker toevoegen
7. op smaak brengen met extract naar keuze
8. de crème op de gestolde chocolade uitstrijken met een dikte van 10 mm
9. laten stollen
10. de plaat omdraaien op boterpapier en een dunne laag witte chocolade aanbrengen (op de gianduja chocolade) als bescherm laag
11. de witte chocolade laten stollen
12. de plaat versnijden in rechthoekjes van 22 op 28 mm
13. op elk blokje een halve geroosterde hazelnoot plaatsen
14. de blokjes dompelen in voorgekristalliseerde witte of melkchocolade
15. afwerken met fijn gehakte hazelnoten of gemalen kokos

De truffels zijn klaar : smakelijk !

Mokka-extract

Benodigdheden

- 50 gr oploskoffie
- 100 gr water
- 120 gr suiker
- 40 gr water

Bereiding

1. 100 gr water aan de kook brengen
2. van het vuur nemen
3. 50 gr koffie oplossen
4. 120 gr suiker en 40 gr water op het vuur koken tot een goudkleurige karamel
Opletten dat de steelpan groot genoeg is!
5. Blussen met de opgeloste koffie, deel per deel, en telkens tussenin roeren
6. Eventueel terug op het vuur zetten bij klonters
7. Bewaart 2 jaar, wel goed afsluiten