



Bonbon- en chocoladerecepten / v1.1

Inhoudsopgave.

Chocobar met zeezout en karamel.....	3
Chocolade dalgota latte met pure chocolade.	4
Chocoladetruffels.....	5
Chocoladetruffels met Licor 43.	6
Cointreau bonbons.....	7
IJsbonbons.	8
Marsepeinbonbons.....	9
Marmercaketaart met chocolade-eitjes.....	10
Noot-marsepein bonbons.....	11
Paaskuipje met vanille-citrusmousse en chocolade.	12
Sinaasappelbonbons.	13
Gebruikte afkortingen.....	14

Chocobar met zeezout en karamel.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
~~Snel / Slank~~
Bron: Lidl

Ingrediënten

200 g chocolade, puur
10 chocotoffees
1 tl zout, zee-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Hak de chocotoffees fijn.
Dit kan met een scherp mes of in de keukenmachine.
Breek de chocolade in kleine stukjes.
Laat de chocolade smelten in een klein pannetje op heel laag vuur.
Haal zodra de chocolade bijna gesmolten is, het pannetje van het vuur.
De chocolade kan eventueel ook op laag vermogen in de magnetron worden gesmolten.
Meng de fijngehakte chocotoffees, samen met het zeezout, door de gesmolten chocolade.
Verdeel het mengsel over een bakplaat met bakpapier.
Maak een 'reep' van 20 bij 10 cm.
Laat de chocolade 1 uur uitharden.
Breek de reep in stukjes en serveer die bijvoorbeeld bij de thee.

Chocolade dalgota latte met pure chocolade.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

110 g chocolade, puur
4 latte cappuccino
200 ml melk
6 tl oploskoffie
8 tl suiker, kristal-, fijne
4 el water, heet

- garde of mixer

Bereiding.

Smelt de chocolade met de melk en verdeel het over 4 glazen (dit vormt de onderste laag van het drankje).

Bereid de latte cappuccino volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Schenk vervolgens voorzichtig de latte cappuccino op de chocoladel laag.

Mix de oploskoffie, de fijne kristalsuiker en het water en klop dit met een garde of mixer tot een dik schuim (dit is de bovenste laag).

Rasp de pure chocolade erover en serveer direct!

Tip:

Serveer met macarons of cantuccini.



Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Chocoladetruffels.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Stuks: 20
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

50 g boter, room-
1 el cacao
200 g chocolade, pure
150 ml room, slag-

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 80
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 5 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breek of hak de chocolade in stukjes en doe die in een kom.

Breng de slagroom in een steelpannetje tegen de kook aan.

Schenk de slagroom over de chocolade en blijf roeren tot alle chocolade goed is gesmolten.

Snijdt de boter in blokjes en laat die, al roerend, smelten in de chocolade.

Laat het geheel afkoelen tot kamertemperatuur.

Laat het vervolgens minstens 1 uur afgedekt opstijven in de koelkast.

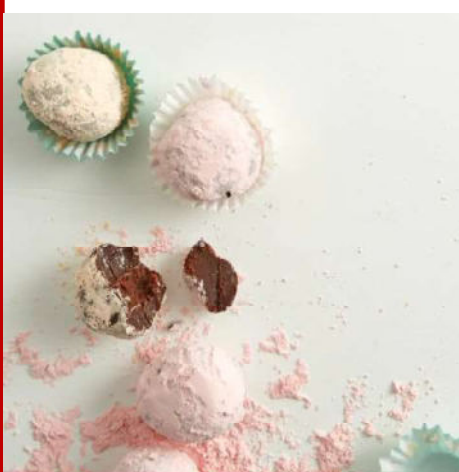
Strooi de cacao op een bord.

Vorm met 2 theelepels balletjes van de ganache (zo heet het chocolademengsel nu) en rol ze door de cacao.

Tip:

De chocoladetruffels zijn 5 dagen houdbaar in de koelkast.

Chocoladetruffels met Licor 43.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Stuks: 20
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

50 g boter, room-
200 g chocolade, pure
45 ml Licor 43
50 ml room, slag-
1 strooibus Leentjes
poederpret

- glazen of metalen kom
- lage schaal (20x20
cm)
- vershoudfolie



Bereiding.

Breek de chocolade in stukjes en doe de stukjes in een glazen of metalen kom.
Voeg de slagroom, de boter en de Licor 43 toe.
Breng een pan met een laagje water aan de kook waar de kom in past.
Zet de kom op de pan, maar zorg dat de kom het water niet raakt (au bain-marie).
Laat de chocolade rustig smelten.
Roer het chocolademengsel tot een egale massa (ganache) en schenk het in een lage schaal.
Laat de ganache afgedekt met vershoudfolie 1 uur opstijven in de koelkast.
Schep met 2 theelepels telkens wat ganache uit de schaal en vorm er met je handen mooie balletjes van.
Strooi een kleur poederpret naar keuze op een schoteltje en rol er de balletjes door.

Tips:

Je kunt de chocoladetruffels maken met elke sterke drank die je lekker vindt. Denk aan The Famous Grouse whisky of Cointreau. Kies voor elke smaak die je maakt een ander kleurtje poederpret. Je kunt de truffels uiteraard ook zonder alcohol maken.
In plaats van de ganache tot een bolletje te vormen, kun je ze ook in de vorm van een eitje maken. Doe dit door met 2 theelepels telkens een quenelle (ovale balletje) te maken. Zo maak je je eigen paaseitjes!

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 91
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 7 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Cointreau bonbons.



Menugang: -
Keuken: -
Aantal: 80
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

± 1 dl Cointreau
475 g couverture
chocolade, puur
50 g eigeel
¼ l room, slag-
100 g suiker

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de suiker en het eigeel in een schaal en klop het schuimig.

Kook de room al roerend op.

Smelt de couverture.

Meng het suiker-eimengsel door de room en laat het al roerend 3 min. koken.

Neem de pan van het vuur en meng er de couverture door.

Breng het mengsel op smaak met Cointreau.

Maak van deze massa bolletjes (of andere vormen) en laat die goed afkoelen.

Dompel ze dan in de gesmolten couverture (ca. 30°C).

IJsbonbons.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

250 g chocolade, pure
1 l ijs, room-

Bereidingstijd: 10-15
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schep met een kleine ijsbolschep of meloenboor kleine gelijkmatige balletjes uit het ijs.
Leg deze balletjes op een met papier beklede schaal en zet ze in de vriezer.
Smelt pure chocolade 'au-bain-marie'.
Haal de ijsbolletjes met een vork één voor één door de gesmolten chocolade; doe dit wel snel, anders smelt het ijs.
Leg de balletjes daarna direct weer in de vriezer en laat ze daarin minstens 60 min. staan.

Marsepeinbonbons.



Menugang: Snoep
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Bonbons maken

Ingrediënten

- chocolade, pure
300 g marsepein
- pistachenoten, rauwe,
gepelde
- suiker, poeder-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Rol de marsepein op een met poedersuiker bestrooid
werkvlak tot 2 cm dikte uit en snijd er 'wybers' van.
Smelt de chocolade 'au bain marie'.

Druk op elk ruitstukje een pistachenoot.

Doop het stukje aan een satéprikker in de gesmolten
chocolade, laat het kort afdruipten.

Leg het op een rooster, versier het met 1/2 tl pistache-
nootjes en laat het opdrogen.

Marmercaketaart met chocolade-eitjes.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

250 g boter, room-, ongezoeten
20 g cacaopoeder
300 g Duo Penotti, hazelnoot & vanille
4 eieren, middelgrote
250 g meel, bak-, zelfrijzend
150 g paaseitjesmix (melk, puur, wit)
200 g suiker, kristal-, fijne
1 tl vanille-extract
½ tl zout

- bakpapier
- satéprikker
- springvorm (Ø 24 cm, ingevet)

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Laat de roomboter op kamertemperatuur komen.
Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.
Split de eieren.
Doe de boter, de suiker, het vanille-extract en het zout in een kom.
Klop het in 3 min. licht en luchtig met een mixer.
Voeg al mixend 1 voor 1 de eidooiers toe en klop het in 3 min. romig.
Klop de eiwitten in een vetvrije, schone kom stijf met de mixer.
Voeg het botermengsel toe en spatel het erdoor.
Zeef het bakmeel erboven en meng het met een spatel voorzichtig door elkaar.
Spatel ⅓ van de Duo Penotti en de cacaopoeder door ⅓ van het beslag.
Scheep telkens een flinke eetlepel beslag in de springvorm, doe dit om en om met de verschillende kleuren beslag en ga door tot alles op is.
Maak met een satéprikker een zigzagbeweging door het beslag voor het marmereffect.
Bak de cake in ca. 45 min in de oven gaar.
Controleer evt. met een satéprikker.
Steek de prikker in het midden van de cake.
Komt hij er schoon uit, dan is de cake gaar.
Neem de cake uit de oven en laat hem in de vorm min. 1 uur afkoelen op een rooster.
Verdeel de rest van de Duo Penotti met een lepel in swirls over de bovenkant van de cake.
Verdeel er de paaseitjes over.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 45 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 535
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 52 g
w/v suikers: 37 g
Natrium: - mg
Vet: 33 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 16 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,5 g

Noot-marsepein bonbons.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

2 el boter, room-
1 el chocoladepasta,
puur
200 g couverture
chocolade, puur
- hagelslag, puur
250 g hazelnoten,
gepelde
250 g marsepein
250 g walnoten, gepelde

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kneed het marsepein met 30 g gemalen walnoten, de chocoladepasta en de zachte boter glad.
Rol de marsepein uit op huishoudfolie tot een lap met een dikte van 1 cm.
Steek hieruit rondjes van 2 ½ cm doorsnee.
Leg de rondjes op een plaat.
Druk op elk rondje een mooie halve walnoot of een hele hazelnoot.
Laat de rondje in de koelkast stijf worden (min. 2 uur).
Verwarm 150 g couverture al roerend 'au-bain-marie'.
Laat de chocolade smelten tot een temperatuur van 55°C.
Neem de chocolade uit het waterbad.
Rasp de rest van de chocolade en roer die in delen bij de vloeibare chocolade, zodat deze afkoelt tot plm. 30°C.
Strooi een laag hagelslag in een platte schaal.
Prik de noot-marsepein-bonbons aan een bonbonprikker of steek ze aan een fondue-vork.
Haal de bonbons door de chocolade, laat ze boven de chocoladepan even afdruipten.
Zet ze op de hagelslag en laat ze drogen.

Paaskuipje met vanille-citrusmousse en chocolade.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo 2010-3

Ingrediënten

3 citroenen, schil en sap
24 bld citroenmelisse
10 plk filodeeg,
ontdooit
2 el margarine,
vloeibare
20 Paaseitjes,
chocolade-
2 dl room, slag-
3 zk slagroom-
versteviger (Klop-Fix)
12 el suiker, poeder-
3 zk suiker, vanille-
400 g yoghurt, Griekse

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Snijd de schil van de citroen in flinterdunne reepjes.
Kook het citroensap met deze schilletjes, 2 zakjes vanillesuiker en de poedersuiker 5 min. Laat het geheel afkoelen.
Bestrijk de vellen filodeeg met vloeibare margarine.
Kreukel ze in elkaar tot een soort nestje.
Leg ze op een met bakpapier bedekte bakplaat. Bestrooi ze met de rest van de vanillesuiker.
Bak ze in de voorverwarmde oven (180°C) in ongeveer 5-8 min. bruin en laat afkoelen.
Schep de citroenschilletjes uit het vanille-citrusvocht.
Klop de yoghurt met het vanille-citrusvocht, de slagroom en de slagroomversteviger tot een dikke mousse.
Schep deze in het midden van de 'filodeeg-nestjes'.
Garneer met de citroenmelisse, chocolade-eitjes en citroenschilletjes.

Wiintip:

Araldica Moscato d'Asti

Bereidingstijd: 10-20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 322
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 35 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 9 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Sinaasappelbonbons.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

- citroensap
100 g couverture
chocolade, puur
1 el likeur, sinaasappel-
200 g marsepein
- santen
ca. 30 st sinaasappel,
gekonfijte
1 tl sinaasappelschil,
gedroogde
50 g sinaasappelschil,
gekonfijte, zeer fijn
gehakt
100 g suiker, poeder-,
gezeefd
2 el suiker, poeder-,
gezeefd
- suiker, poeder-,
gezeefd

Bereiding.

Meng de marsepein met 100 g poedersuiker en de gedroogde sinaasappelschil.

Doe ca. $\frac{1}{4}$ van de massa in aluminiumfolie en houd dit apart.

Meng door de resterende marsepeinmassa de fijn gehakte sinaasappelschil en de sinaasappellikeur. Rol dit op gezeefde poedersuiker ca. 1 cm dik uit en steek er ronde koekjes uit (diameter ca. 3 cm).

Rol de achtergehouden marsepeinmassa dun uit en steek er kleine bloemetjes uit (diameter ca. 4 cm). Druk die in het midden enigszins samen, zodat een halfgesloten bloem ontstaat en laat ze drogen.

Snijd de couverture fijn en roer die met de santen 'au-bain-marie' romig.

Doop de marsepeinkoekjes helemaal in de gesmolten chocolade, haal ze er met een klein vorkje uit, laat ze uitlekken en rangschik ze op bakpapier.

Roer de 2 el gezeefde poedersuiker met de sinaasappellikeur en wat citroensap tot een dikvloeibare massa.

Bestrijk de marsepeinbloemen hiermee.

Schik in het midden van elke bloem één van de stukjes gekonfijte sinaasappel en plaats op elke met chocolade bedekte bonbon een bloem.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.4

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.4

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krrp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

16

Compressed by

