



Bonbons
(Pims-Pages.com)

Chocolade-bonbons

250 gr marsepein
250 gr gepelde walnoten
250 gr gepelde hazelnoten
1 eetlepel chocoladepasta, puur
2 eetlepels roomboter
200 gr extra bittere chocolade of couverture
hagelslag 'chocolade en hazelnoot'

Het marsepein glad kneden met 30 gr gemalen walnoten, de chocoladepasta en de zachte boter.

Op huishoudfolie uitrollen tot een lap met een dikte van 1 cm en hieruit rondjes steken van 2 1/2 cm doorsnee.

Op een plaat leggen en op elk rondje een mooie halve walnoot of hele hazelnoot drukken.

In de koelkast stijf laten worden in ñ 2 uur.

Ondertussen 150 gr chocolade au-bain-marie al roerend verwarmen, laten smelten tot een temperatuur van 55 C en uit het waterbad nemen.

De rest van de chocolade raspen en in delen bij de vloeibare chocolade roeren, zodat deze afkoelt tot plm. 30 C.

In een platte schaal een laag hagelslag strooien.

De noot-marsepein-bonbons aan een bonbonprikker of fondue-vork steken, door de chocolade halen, even laten afdruipe boven de chocoladepan en op de hagelslag zetten en laten drogen.

Sinaasappelbonbons

200 gr marsepein
100 gr gezeefde poedersuiker
1 theelepel gedroogde sinaasappelschil
50 gr zeer fijn gehakte gekonfijte sinaasappelschil
gezeefde poedersuiker
100 gr bittere couverture
wat santen
2 eetlepels gezeefde poedersuiker
1 eetlepel sinaasappellikeur
wat citroensap
ca 30 stukjes gekonfijte sinaasappel

Vermeng de marsepein met 100 gr poedersuiker en de gedroogde sinaasappelschil.

Doe ca 1/4 van de massa in aluminiumfolie en houd dit apart.

Meng door de resterende marsepeinmassa de fijn gehakte sinaasappelschil en 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 bittere chocolade fijn en roer die met santen au-bain-marie romig.

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

Roer de twee eetlepels gezeefde poedersuiker met de sinaasappellikeur en citroensap tot een dikvloeibare massa en bestrijk de marsepeinbloemen hiermee. Schik in het midden van elke bloem één van de stukjes gekonfijte sinaasappel en plaats op elke met couverture bedekte bonbon een bloem.

Cointreau bonbons

(80 stuks)

1/4 liter slagroom
50 gr eigeel
100 gr suiker
475 gr couverture
n 1 dl cointreau

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 minuten koken.
Neem de pan van het vuur en meng er de couverture door.
Breng op smaak met Cointreau.
Maak van deze massa bolletjes (of andere vormen) en laat die goed afkoelen.
Dompel ze dan in de gesmolten couverture (plm. 29 C).

Roomrozetten

250 gr witte chocolade
ca 30 bonbon-caises
65 gr boter
85 gr poedersuiker
2 eetlepels sinaasappellikeur

Verwarm de chocolade au-bain-marie al roerend tot 35C en laat hem smelten.
Kwast de bonbon-caises in met wat gesmolten witte chocolade en laat die stollen.
Klop in een kom de zachte boter en de poedersuiker schuimig en breng dit met de sinaasappellikeur op smaak.
Klop er 125 gr (wat afgekoelde, nog gesmolten) witte chocolade bij en blijf kloppen tot de massa steviger wordt.
Doe de 'canache' over in een spuitzak met een stervormig mondje en spuit in iedere bonboncaise een rozet.

Kaneelstangen

1 dl slagroom
200 gr couverture
25 gr zachte boter
1 theelepel kaneel
2 eetlepels gezeefde poedersuiker
1/2 theelepel kaneel

Breng de slagroom aan de kook en neem hem daarna van het vuur.
Snijd de chocolade fijn en voeg hem met de zachte boter en een theelepel kaneel aan de slagroom toe.
Laat de chocola al roerend oplossen en laat afkoelen tot de massa bijna hard is.
Klop de massa dan cremig op en doe hem in een spuitzak met een grote ronde spuitmond.
Spuit op aluminiumfolie stangen van ca 3 cm lang.
Vermeng de poedersuiker met de rest van de kaneel en rol de stangen hierdoor.
Bewaar de stangen in een goed sluitende trommel op een koele plaats.

Verrassingsballetjes

30 gr suiker
0,3 dl water
2 eierdooiers
2 eetlepels warm water
75 gr suiker
2 eiwitten
50 gr bloem
50 gr maïzena
1 theelepel bakpoeder
0,5 dl brandewijn
1 dl slagroom
2 eetlepels melk
2 eetlepels oploskoffie
100 gr mokkachocolade
100 gr pure chocolade
1 zakje vanillesuiker
zout
ca 30 cocktailkersen
pure hagelslag

Breng voor het suikermengsel 30 gram suiker met 0,3 dl water aan de kook. Laat dit één keer opkoken, zodat de suiker oplost. Laat het dan afkoelen.

Klop voor het deeg de eierdooiers met 2 eetlepels warm water romig, voeg geleidelijk 2/3 van de 75 gram suiker toe en klop tot er een cremige massa is ontstaan.

Klop 2 eiwitten stijf en klop er geleidelijk de rest van de suiker door. Voeg de sneeuw aan de eierdooiercrème toe.

Vermeng de Bloem met maïzena en een theelepel bakpoeder, zeef dit boven de eiermassa en schep het erdoor.

Vet de bodem van een springvorm van ca 24 cm in en bekleed hem met bakpapier.

Doe het deeg in de springvorm en schuif die in een voorverwarmde oven.

Bak het deeg direct op 200 C gedurende 25 tot 30 minuten.

Vermeng Voor het drenken het suikermengsel met de brandewijn.

Steek de biscuitbodem meerdere malen met een vork in, besprenkel hem met de vloeistof en laat het gebak afgedekt afkoelen.

Breng voor de truffelmasa de slagroom met 2 eetlepels melk aan de kook en laat dit één keer opkoken.

Roer er de oploskoffie, mokka en bittere chocolade door en laat die al roerend oplossen.

Breng dit mengsel met de vanillesuiker en wat zout op smaak.

Haal de biscuitbodem uit de vorm en verkruimel hem boven een mengkom.

Kneed de nog warme truffelmasa met een mixer met kneedhaken door de biscuitkruimels en zet de kom op een koele plaats.

Verdeel daarna de massa in ca 30 porties en rol elke portie om een cocktailkers tot een balletje.

Rol de balletjes door de hagelslag en zet ze tot gebruik op een koele plaats.

Marsepeinbonbons

300 gr marsepein
poedersuiker
rauwe gepelde pistachenoten
pure chocolade

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

Druk op elk ruitstukje een pistachenoot, doop het stukje aan een sat, prikker in au-bain-marie gesmolten chocolade, laat het kort afdruipe, leg het op een rooster, versier het met 1/2 theelepel pistachenootjes en laat het opdrogen.

Vrolijke marsepeinbonbons

200 gr marsepein
100 gr gezeefde poedersuiker
1 eetlepel kirsch
gezeefde poedersuiker
rode, gele en groene kleurstof
taartdecoratie
gehalveerde gekonfijte kersen
suikerbloemetjes

Kneed de marsepein met de gezeefde poedersuiker en de kirsch tot een gladde massa en druk die in met poedersuiker bestoven bonbonvormpjes (of breng zelf een vorm aan).

Haal de marsepein bonbons voorzichtig met een houten stokje uit de vormpjes en versier ze met kleurstof, taartdecoratie, kersen en suikerbloemetjes.

Rozijs-marsepeinballen

chocoladerozijnen
marsepein
cacaopoeder
poedersuiker

Rol steeds 4 chocoladerozijnen in een knikker groot balletje marsepein, doop die als boven in gesmolten chocolade, laat ze afdruipe en rol ze door gezeefd cacao poeder.

Rol ze nog even tussen de handpalmen rond en rol ze daarna door gezeefde poedersuiker.

Rozijs-notenbonbons

250 gr hazelnoten
250 gr druiven
15 gr gekonfijte gehakte sinaasappelschilletjes
175 gr bittere chocolade
500 gr melkcouverture

Verdeel de hazelnoten op een bakblik, schuif dat in een voorverwarmde oven en rooster de noten op 200 C gedurende 10 minuten.

Doe, als het bruine vel van de hazelnoten knapt, de noten in een zeef, laat ze enigszins afkoelen en rasp het bruine velletje eraf.

Laat de hazelnoten afkoelen, halveer ze of deel ze in vieren

en doe ze met de druiven en sinaasappelschillen in een kom.
Breek de bittere chocolade in kleine stukjes, roer hem au-bain-marie romig, neem hem van het vuur, voeg de overige ingrediënten toe en vermeng ze met de chocolade.
Deel met twee theelepels de massa in hoopjes op en schik ze op bakpapier (als de chocolade snel hard wordt, verwarm de massa dan weer au-bain-marie).
Zet de bonbons minstens een uur op een koele plaats.
Roer de melkchocolade au-bain-marie romig.
Doopt de bonbons één voor één in de couverture, haal ze er met een klein vorkje uit en laat uitlekken.
Schik ze op bakpapier en laat ze hard worden.
Doe de bonbons in een goed sluitende trommel en leg ze tussen lagen bakpapier.
Bewaar ze koel.

Vruchtenballetjes

250 gr gedroogde dadels
250 gr bakpruimen zonder pit
250 gr abrikozen
de geraspte schil van een citroen
2 eetlepels honing
ca 80 gr gemalen walnoten of blanke gemalen amandelen of gemalen hazelnoten

Ontpit de dadels en haal ze met de pruimen en abrikozen door de grove rasp van een keukenmachine of vleesmolen.
Voeg de citroenrasp en honing toe, meng alles goed en draai er met natte handen balletjes van.
Rol ze in de gemalen noten en laat ze een paar uur bij kamertemperatuur staan.
Doe de vruchtenballetjes in goed sluitende trommels en leg bakpapier tussen de bonbonlagen.
Bewaar ze koel.

Mozartbonbons

200 gr koude notennoga
200 gr marsepein
2 eetlepels kirsch
10 gr fijngehakte pistachenoten
125 gr gezeefde poedersuiker
poedersuiker
100 gr chocoladeglazuur

Snijd de noga in kleine stukjes (1,5 x 1,5 cm), vorm hiervan balletjes en zet die op een koele plaats.
Roer de marsepein romig en voeg de kirsch en pistachenoten toe.
Kneed dit samen met de 125 gr poedersuiker.
Vorm uit deze massa een ca 2 cm dikke rol en snijd die in plakjes (evenveel plakjes maken als er nogaballen zijn).
Druk de marsepeinplakjes op een met poedersuiker bestoven aanrecht en leg de nogaballetjes erop.
Sla de marsepeinmassa eromheen, druk hem vast, druk de randen goed aan en maak hier balletjes van.
Los de chocoladeglazuur volgens aanwijzingen op de verpakking op.
Doopt er de mozartbonbons met twee vorkjes in en leg ze op een taartrooster of bakpapier. Bewaar ze daarna koel in cellofaan zakjes of gesloten glazen of porseleinen schaaltes.

Kersenbonbons

10 rode gekonfijte kersen
200 gr blanke gemalen amandelen
100 gr suiker
2 tot 3 eetlepels kirsch
2 eetlepels water
100 gr notennoga
2 eetlepels kirsch
gezeefde poedersuiker

Hak de kersen fijn en vermeng ze met de amandelen, suiker, water en kirsch tot een massa is ontstaan die zich laat uitstrijken.

Roer de notennoga au-bain-marie tot een romige massa en voeg twee eetlepels kirsch toe.

Roer tot bekoelen af en toe door, tot de massa bijna dik is en kneed hem dan door.

Rol de massa op gezeefde poedersuiker uit.

Verdeel de amandelmassa voorzichtig over de nogamassa, druk dit plat en steek er met een kleine vorm bonbons uit.

Laat die op een koele plaats gedurende 12 tot 24 uur staan.

Walnootbonbons

1 mespuntje zachte boter
25 gr suiker
50 gr gehakte walnoten
200 gr marsepein
50 gr gezeefde poedersuiker
1-2 eetlepels rum
100 gr melkcouverture
wat santen
12 tot 13 walnoothelften

Verwarm de boter en de suiker totdat de massa bruin begint te worden en de suiker is opgelost.

Voeg de gehakte walnoten toe en verhit het mengsel al roerend tot het bruin genoeg is.

Verdeel dit over een bakblik en verkruimel de afgekoelde massa met een deegroller.

Vermeng de marsepein met de gezeefde poedersuiker en de krokante massa.

Rol dit ca 1 cm dik op gezeefde poedersuiker uit en snijd het in 2 x 2 cm grote vierkanten.

Snijd de melkchocolade fijn en roer hem met santen au-bain-marie romig.

Doop de marsepeinvierkantjes helemaal in de couverture, haal ze er met een klein vorkje uit en laat ze uitlekken.

Schik de vierkantjes op bakpapier en garneer ze met een vierde van een halve walnoot.

Amandelbonbons 1

50 gr boter
200 gr suiker
2 zakjes vanillesuiker
2,5 dl slagroom
300 gr blanke, geschaafde amandelen
150 gr in kleine stukjes gesneden gekonfijte sinaasappel
50 tot 60 stukjes ouwel (4 cm diameter)
150 gr couverture

Verhit voor de amandelmassa de boter met suiker en vanillesuiker al roerend tot de suiker lichtbruin is geworden.
Voeg de slagroom toe en verhit alles al roerend tot de suiker is opgelost.
Roer er de amandelen en sinaasappel door en verhit de massa nogmaals al roerend tot deze goed gebonden en stevig is.
Verdeel de amandelmassa in kleine hoopjes over de ouwelstukjes en leg deze op een bakblik.
Schuif dat in een voorverwarmde oven en bak ze in 10 minuten op 175 tot 200 C.
Roer voor het glazuur de chocolade au-bain-marie tot een romige massa.
Doopt de bonbons direct na het bakken met de onderkant in de couverture.
Doe de afgekoelde bonbons in goed sluitende schaaltjes of trommels en bewaar ze koel.

Amandelbonbons 2

100 gr boter
125 gr extra bittere chocolade
125 gr fijngemalen amandelen
175 gr gezeefde poedersuiker
50 gr mascarponeroom
3 eetlepels sinaasappellikeur
blanke amandelen
melkchocolade

Smelt de boter, meng er de bittere chocolade door, laat die smelten en roer er de amandelen, poedersuiker, mascarponeroom en de sinaasappellikeur door.
Laat dit opstijven, kneed er ovale vormpjes van en druk de onderkant plat.
Druk bovenop een blanke amandel, doopt de bonbons in gesmolten melkchocolade en laat ze op een rooster opdrogen.

Pistache-kokosbonbons

Plm. 15 stuks

150 gr melkchocolade
3 eetlepels slagroom
35 gr amandelspijs
35 gr fijngehakte, ongezouten pistaches
25 gr gemalen kokos (kant-en-klaar verkrijgbaar)

Breek de chocolade boven een roestvrijstalen kom of glazen schaal in stukjes en plaats deze in een pan met heet water (warm-waterbad).

Laat de chocolade al roerend smelten en daarna buiten het warm-waterbad zover afkoelen tot ze nog vloeibaar is.

Roer met een spatel de slagroom, de amandelspijs en de pistaches door de gesmolten chocolade.

Bekleed een vierkante vorm van ca 10 x 10 cm met plastic folie, schep het chocolademengsel in de vorm en strijk het met de bolle kant van een lepel glad.

Bestrooi de bovenkant met kokos, dek de vorm af met plastic folie en druk het geheel stevig aan.

Laat het 'bonbonblok' gedurende 3 uur in de koelkast opstijven en snijd het daarna in repen van 3-4 cm breed.

Verdeel de repen in gelijkmatige driehoekjes.

Pistache-marsepeinbonbons

150 gr gemalen, geroosterde hazelnoten
100 gr blanke, fijngehakte pistache noten
150 gr gezeefde poedersuiker
2 eetlepels brandewijn
1 eiwit
60 gr gekonfijte sinaasappelschijffjes
100 gr couverture
30 blanke gehalveerde pistachenoten

Kneed de hazelnoten, pistachenoten, poedersuiker, brandewijn en eiwit tot een glad deeg en vorm daaruit balletjes ter grootte van een walnoot.
Hak de gekonfijte sinaasappelschijffjes zeer fijn.
Druk in ieder deegstuk met de vinger een kuiltje en doe daarin wat sinaasappelschijffjes.
Druk de deegstukken licht samen, zodat de vulling zich in het midden van de balletjes bevindt.
Rol van de deegstukken weer balletjes, leg deze op een met aluminiumfolie bekleed bakblik, druk de balletjes van vier kanten wat samen, zodat er kleine rechthoekjes ontstaan en maak met het heft van een mes kleine inkepingen in de bovenkant.
Roer de chocolade au-bain-marie tot een romige massa.
Dooop de bonbons er (aan een vork geprikt) voor de helft in, laat ze uitdruipen en schik ze weer op bakpapier of aluminiumfolie.
Dooop de gehalveerde pistachenoten met één uiteinde in de couverture en druk schuin in de bovenkant van elke bonbon een noot.
Deze bonbons zijn op een koele plaats 2 weken houdbaar.

Basisrecept truffels

Voor plm. 16 stuks

125 gr melkchocolade
30 gr roomboter
2 eidooiers
2 eetlepels poedersuiker
extra nodig: bakpapier of marmeren plaat

Een kom in een pan met kokend water zetten. De chocolade boven de kom in stukjes breken, de boter toevoegen en de chocolade laten smelten. E,n voor één de eidooiers en de poedersuiker erdoor roeren. Het mengsel 2 uur in de koelkast laten opstijven. ñ 16 balletjes vormen en koel bewaren.

Butterscotch truffels

1 x basisrecept truffels
100 gr rietsuiker
15 gr roomboter
Extra nodig: stuk bakpapier (of marmeren plaat), suikerthermometer

In een pan 25 ml water met 100 gr rietsuiker en de boter aan de kook brengen. Voor het koken één maal goed omroeren. Zodra het mengsel transparent, vloeibaar en lichtbruin is, de pan van het vuur nemen. (De suikerthermometer geeft dan 149 C aan en de stroop is in het kraakstadium). Het mengsel direct op het bakpapier schenken en laten afkoelen. In stukken breken en (in de keukenmachine) tot kleine stukjes hakken. 40 gr gehakte Butterscotch door het chocolademengsel roeren. Het mengsel 2 uur in de koelkast laten opstijven. Ronde truffels vormen en door de rest van de Butterscotch rollen. Koel bewaren.

Whisky truffels

1 x basisrecept truffels
geraspte schil van 1 sinaasappel
2 theelepels whisky
2 theelepels bittere sinaasappelmarmelade
cacaopoeder

Door het basisrecept voor truffels de geraspte sinaasappelschil, de whisky en de sinaasappelmarmelade roeren. Het mengsel 2 uur in de koelkast laten opstijven, ovale truffels ervan rollen en door de cacao wentelen. Koel bewaren.

Spice truffels

Voor plm. 20 stuks

150 gr pure chocolade
50 gr zachte roomboter
75 gr poedersuiker
2 theelepels oplos mokka
2 theelepels koffielikeur
een flinke mespunt kaneel
een flinke mespunt gemberpoeder
een klein mespuntje kruidnagelpoeder
pure chocoladehagelslag

De chocolade boven een kom in kokend water in stukjes breken en laten smelten. E,n voor één de overige ingrediënten erdoor roeren. Blijven roeren tot een dikke lauwe massa. De massa 2 uur in de koelkast laten opstijven, ronde balletjes vormen en door hagelslag rollen. Koel bewaren.

Notentruffels

75 gr boter
75 gr gezeefde poedersuiker
1 zakje vanillesuiker
200 gr bittere chocolade
75 gr gemalen hazelnoten (eventueel geroosterd)

Roer de boter zacht.
Roer er de gezeefde poedersuiker en vanillesuiker door.
Breek de bittere chocolade in stukjes, roer ze au-bain-marie glad en roer dit door de boter/suikermassa.
Voeg 2/3 van de gemalen hazelnoten toe en zet de massa een tijdje op een koele plaats.
Vorm er dan kleine balletjes van en rol die door de rest van de hazelnoten.
Verpak de notentruffels in cellofaanzakjes of bewaar ze koel in gesloten glazen of porseleinen kommetjes.

Truffels

200 gr pure chocolade
150 gr mascarpone-room
2 eetlepels amandellikeur
100 gr poedersuiker
1 zakje vanillesuiker
pure hagelslag

Smelt de chocolade (au-bain-marie tot 35 C), klop er de mascarponerom, amandellikeur, poedersuiker en vanillesuiker door en laat het geheel opstijven.
Draai er balletjes van en rol die door hagelslag.

Truffe au chocolat

300 gr pure chocolade (50% cacao minimaal)
50 ml melk of room
50 gr boter
50 ml poedersuiker
4 eierdooiers
50 ml cacao

Smelt de boter in een pan (op een laag vuur).
Meng de dooiers en de suiker in een kom.
Doe de melk en de chocolade (in kleine stukjes) in een andere pan en smelt dit op een laag vuur onder voortdurend roeren.
Voeg, als dit een homogene massa is geworden, de (koude) boter en de dooier-suikermix toe en meng dit tot het homogeen wordt.
Laat de massa afkoelen en zet hem 3-4 uur in de koelkast..
Doe een klein beetje van de hierboven beschreven massa op een theelepeltje.
Vorm er een klein balletje van en rol het in de cacao.

Chocolade-schaaftruffels

250 gr pure chocolade
50 gr boter
50 gr poedersuiker
50 gr mascarponerom
175 gr geraspte pure chocolade
40 gr cacaopoeder

Rasp de chocolade fijn.

Klop in een kom de boter met de poedersuiker schuimig, klop de mascarponerom erbij en roer er 175 gr geraspte chocolade en het cacaopoeder bij.

Vorm de stevige massa tot ovaaltjes en wentel die door de rest van het schaafsel.

Sinaasappeltruffels

Voor 40 stuks

75 gr roomboter in stukjes
3/4 dl slagroom
240 gr pure (bittere) chocolade in stukjes
1 eidooier
1 theelepel geraspte sinaasappelschil
2 eetlepels fijngesneden gekonfijte sinaasappelschil
2 eetlepels Grand Marnier
gezeefd cacaopoeder

De boter en de slagroom in een steelpan doen en op laag vuur verhitten tot de boter smelt en de room goed heet is.

Van het vuur af de chocolade toevoegen en al roerend laten smelten.

De eidooier erdoor roeren, de geraspte en fijngesneden sinaasappelschil en Grand Marnier toevoegen en het mengsel in de koelkast laten afkoelen tot het stevig is.

Van het mengsel 40 balletjes vormen en deze door de cacao rollen.

Maximaal 2 weken afgesloten in de koelkast bewaren.

Roomtruffels

Voor plm. 50 stuks

1 1/4 dl slagroom
350 gr fijngesneden witte chocolade
125 gr boter
merg uit 1/4 vanillestokje

Voor de afwerking:

200 gr pure chocolade
geschaafde amandelen
poedersuiker

extra nodig: spuitzak met gladde spuitmond, bakpapier

Kook de slagroom, roer de chocolade erdoor en roer goed tot de chocolade is gesmolten (pas op, heel zachtjes verwarmen!). Klop de boter luchtig en roer die met de vanillemerg door het afgekoelde chocolademengsel. Doe het mengsel in de spuitzak en spuit kleine bolvormige truffels op het bakpapier.

Laat de truffels goed stollen.

Afwerking:

Smelt de pure chocolade in een kom boven een pan met heet water. Haal de truffels door de chocolade en laat ze iets afkoelen. Rol de truffels dan door de amandelen of poedersuiker of garneer ze met een dun lijntje gesmolten witte chocolade.

Ganache

Smelt 200 gr couverture (pure chocolade) in een warmwaterbad tot 48 C.
Kook 70 gr crème fraîche 4 minuten om het licht te laten inkoken en laat het dan tot lichaamstemperatuur afkoelen.

Roer de room door de couverture tot een egale massa is ontstaan zonder witte strepen.

Laat dit op 20-25 C omgevingstemperatuur staan.

Klop 100 gr boter van dezelfde temperatuur romig en luchtig.

Voeg de couverturemassa bij de boter en meng het tot een egale massa.

Doe tijdens het toevoegen van de couverture bij de boter een scheutje likeur, zoals Tia Maria.

Zet het mengsel kort op een koele plaats om wat op te stijven.

Maak er dan kleine balletjes van, schud die door cacaopoeder of doop ze

Eerst in gesmolten couverture (48 C) en rol ze dan door de cacaopoeder.

Bewaar ze op een koele droge plaats en zet ze 1 1/2 uur voor het serveren in de koelkast.

U kunt de ganache ook spuiten, bijv. voor mooie rozetten op kleine cakejes.

Amarettobonbons

28 bonbons

2 pakjes (... 14 stuks) chocolade after dinner cups (Chocolux)

200 gr witte chocolade, bijv. Callebaut (Leonidas) of Cote d'Or

vulling:

150 gr pure chocolade, bijv. Callebaut (Leonidas) of Cote d'Or

20 gr boter

1 1/2 dl slagroom

4 el Amaretto (amandellikeur)

extra nodig:

ijskoude marmeren plaat

Laat de cups in de koelkast afkoelen.

Schaaf met een kaasschaaf van de witte chocolade krullen af. Breek boven de ene kom de rest witte, boven de andere kom de pure chocolade in kleine stukjes.

Temper de witte chocolade.

Wentel de chocoladecups heel snel door de witte chocolade zodat alleen de buitenkant tot vlak onder de rand bedekt is. Laat ze direct in de koelkast opstijven.

Vulling:

Doe in een kom de pure chocolade en de boter.

Breng in een steelpan de slagroom aan de kook, roer goed om, schenk de room over de chocolade en de boter, roer goed en laat iets afkoelen.

Roer de amaretto erdoor en laat in de koelkast iets opstijven.

Giet de massa in cups en bestrooi met witte chocoladeschaafsel.

Laat de bonbons in de koelkast opstijven.

Romige koffiebonbons

Voor 24 stuks

voor de chocoladebakjes:

125 gr witte chocolade in stukjes

voor de vulling:

4 eetlepels slagroom

60 gr witte chocolade in stukjes

2 theelepels koffielikeur

2 theelepels oploskoffie opgelost in 1 theelepel water

voor de garnering:

24 schijfjes paranoten

extra nodig: 24 aluminium bonbonvormpjes

bakplaat, met bakpapier bekleed

Chocoladebakjes:

Smelt de chocolade au bain marie.

Bestrijk de bodem en de zijkanten van de bonbonvormpjes met een dun laagje chocolade.

Zet de vormpjes omgekeerd op de bakplaat en laat de chocola in de koelkast hard worden.

Haal ze uit de koelkast en bestrijk ze met een tweede laag chocolade.

Zet de bakjes weer omgekeerd op de bakplaat en laat ze in de koelkast harden.

Vulling:

Breng de slagroom aan de kook.

Voeg de chocolade toe en laat die van het vuur af smelten.

Roer de likeur en de koffie erdoor tot een glad mengsel.

Laat de vulling iets afkoelen en schenk haar in de bakjes.

Garneer de bakjes met een schijfje paranoot en laat ze afkoelen tot ze hard zijn geworden.

Verwijder voor het serveren de aluminiumvormpjes.

Bewaar de bonbons maximaal 1 week afgesloten in de koelkast.

Friandises

Bitterkoekjes met citroencrème
Voor plm. 30 stuks

1 citroen
1 ei
100 gr suiker
10 gr glucose (drogist)
60 kleine bitterkoekjes
100 gr pure chocolade

Rasp de citroenschil af en pers de citroen uit.
Klop het ei los en meng het met de citroenrasp, het citroensap, de suiker en de glucose.
Breng het eimengsel al roerend aan de kook tot het mengsel gaat binden.
Laat de citroencrème afkoelen (deze is afgedekt in de koelkast 1 week goed te bewaren).
Plak steeds 2 bitterkoekjes met citroencrème tegen elkaar.
Smelt de chocolade in een kom boven een pan met heet water en doop de koekjes voor de helft in de chocolade.

Gekonfijte sinaasappel -of grapefruitschillen

Voor plm. 100 stuks

5 sinaasappels of grapefruits
1 kg suiker + extra voor de buitenkant

Pers de sinaasappels uit (het sap wordt niet gebruikt), lepel het witte vruchtvlees eruit en snijd de schil in lange dunne reepjes.
Breng de schil met ruim koud water aan de kook en laat hem uitlekken.
Herhaal deze handeling 2 keer.
Breng de suiker met 1 liter water aan de kook en laat de schilletjes in de suikersiroop op heel zacht vuur ñ 3 uur koken.
Haal de schilletjes uit de ingedikte siroop, leg ze op een zeef en haal ze door kristalsuiker.

Marsepein-friandises voor bij de Christmas-tea

Sneeuwpop friandise

50 gr ongekleurde amandelmarsepein (banketbakker of Baukje)
oranje en bruine levensmiddelenkleurstof (banketbakker of kookwinkel)
1 musketkransje * of bitterkoekje
pure chocolade

Rol voor het lijf van 3/4 deel van de marsepein 3 bolletjes van verschillende grootte en stapel de bolletjes van groot naar klein op.
Deel de rest van de marsepein in tweeën.
Vorm van één deel 2 bolle voetjes en 2 worstvormige armpjes en druk die aan het lijfje.
Kneed door een beetje marsepein wat oranje kleurstof en vorm dit tot een neus.
Kneed door de rest van de marsepein wat bruine kleurstof, vorm dit tot een hoedje, oogjes en knopen en druk de neus, het hoedje, de oogjes en de knopen op de sneeuwpop.
Smelt de chocolade in een kom op een pan met heet water en plak de sneeuwpop met een beetje gesmolten chocolade op het musketkransje of het bitterkoekje.

Maak de overige figuurtjes op dezelfde wijze.

Kneed voor de gekleurde delen eerst wat kleurstof door de marsepein. Voor kleine details, zoals bijvoorbeeld de oogpupillen, kun u de kleurstof met een kwastje direct op de marsepein aanbrengen.

*** Zelfgemaakte musketkransjes**

Breek 100 gr pure chocolade in stukjes en laat die in een kom op een pan met heet water smelten. Roer de chocolade glad en klof er 10 gr zachte boter door. Spuit met behulp van een spuitzak met een klein gekarteld spuitmondje op bakpapier 10 rondjes en bestrooi die met verschillende kleuren musketzaad of fijne tafelsuiker. Druk de marsepeinen figuurtjes op de nog net niet stevige rondjes.

Chocolade-crunch-bonbons

2 eetlepels vloeibare honing
25 gr boter
100 gr gezeefde poedersuiker
50 gr gepofte rijst (Kellogg's)
3 theelepels cacao
100 gr melkchocolade

In een ruime pan de honing zachtjes verwarmen met de boter.
Daar de poedersuiker, de gepofte rijst en de cacao bijroeren. Een rechthoekige kleine vorm (eventueel van karton) invetten en de massa hierin scheppen, licht aandrukken en gladstrijken. Een pannetje met de melkchocolade in een pan met kokend water al roerend laten smelten.
De gesmolten chocolade over de crunch-massa uitschenken en direct met een pannekoeksmes gladstrijken.
Dit hard laten worden en daarna in bonbons van anderhalve cm snijden.

Chocolade-rozijnen-fudge

Voor 50 stuks

125 gr roomboter in stukjes
2 dl melk
4 eetlepels gezeefd cacaopoeder
750 gr suiker
1 zakje vanillesuiker
75 gr rozijnen
50 gr fijngehakte pecannoten of walnoten
extra nodig: een ingevette bakvorm van $\approx 25 \times 20$ cm

De bodem van de vorm met aluminiumfolie bekleden.
De boter in een grote pan smelten, de melk toevoegen, de cacao, suiker en vanillesuiker erdoor roeren en op zacht vuur verhitten tot de suiker is opgelost.
De pan af en toe omschudden, maar niet meer roeren.
Het mengsel aan de kook brengen en verhitten tot $\approx 115^\circ\text{C}$ (Test dit door een klein beetje van het mengsel in koud water te doen, het wordt dan een zacht balletje).
De pan van het vuur halen en 5 minuten laten afkoelen.
Met een pollepel roeren tot het mengsel dik wordt, maar nog glanzend is.
De rozijnen en de noten toevoegen.
Het mengsel in de bakvorm schenken, goed aandrukken en 2 uur laten afkoelen.
De fudge uit de vorm halen door met een mes de kanten los te snijden en de vorm om te keren.
Het folie verwijderen en de fudge in 50 stukken van 2×5 cm snijden.
Maximaal 3 weken afgesloten in de koelkast bewaren.

IJsbonbons

IJsbonbons maakt u snel van kant en klaar vanille-roomijs.
Scheep 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 30 minuten staan.

Mexicaanse kwark-ijsbonbons

Voor plm. 10 stuks

250 gr suiker
3 eidooiers
400 gr volle kwark
1 1/2 dl stijfgeklopte slagroom
3 eetlepels tequila
150 gr pure chocolade
extra nodig: een vorm met rechte gladde wanden, bakpapier, een grote ijsbolschep

De suiker en 4 dl water aan de kook brengen en het mengsel laten afkoelen.
De eidooiers in een kom doen en loskloppen.
Deel voor deel het suikerstroopje toevoegen.
Het mengsel in de pan terugschenken en op zacht vuur langzaam verwarmen tot het gebonden is. (let op: niet laten koken).
Het mengsel onder regelmatig roeren laten afkoelen.
De kwark, de slagroom en 2 eetlepels tequila toevoegen.
Het mengsel in de vorm schenken en de bovenkant glad strijken.
In diepvriezer in ñ 6 uur laten bevriezen.
Er met een grote ijsbolschep ijsbollen uitsteken en in de vriezer zetten.
De chocolade au-bain-marie smelten en er 1 eetlepel tequila door roeren.
De ijsbollen op een grote vork leggen, snel in de gesmolten chocolade dopen en op het bakpapier leggen.
Direkt in de vriezer zetten.
Serveer de ijsbonbons op een dessertbordje met lobbijg geklopte slagroom.

Aardbeienbonbons

150 gr pure chocolade in stukjes verdelen. De chocolade in een kom boven een pan met heet water smelten. Mooie grote rijpe aardbeien zorgvuldig wassen en drogen. De aardbeien bij het kroontje vasthouden en door de gesmolten chocolade halen.

De aardbeien op een rooster leggen om de chocolade te laten harden.

Crunchies

(ñ 10 stuks)

2 eetlepels sinaasappelsap
2 eetlepels rozijnen
100 gr witte chocolade
20 g ongezouten gepelde pistachenootjes
20 gr cornflakes

Verwarm het sinaasappelsap, wel de rozijnen hierin 10 minuten en laat ze uitlekken.

Breek de chocolade in stukjes, doe de brokken in een pannetje en zet dit in een pan met heet water.

Laat de chocolade al roerend smelten en neem het pannetje uit het water. Hak de noten grof en roer ze samen met de cornflakes en de rozijnen door de chocolade.

Vorm op bakpapier met 2 lepels bergjes van de massa en laat de crunchies drogen.

Serveer er muntthee bij.

Pralines

Pralines met pecannoten en rozijnen
(24 stuks)

400 gr pure chocolade
3 eetlepels room
125 gr rozijnen
125 gr grofgehakte geroosterde pecannoten

Smelt 125 gr chocolade en roer er de room door.

Voeg de rozijnen en pecannoten (behalve 24 stuks) toe, meng goed en schep met een lepel hoopjes van dit mengsel op boterhampapier.

Laat in de koelkast opstijven.

Smelt de rest van de chocolade, laat afkoelen en dompel de opgesteven hoopjes chocolade herhaaldelijk in de chocolade tot ze mooi zijn bedekt.

Plant een stukje noot in elke praline en laat ze weer allemaal op het boterhampapier stollen.

Pralines met fruit en noten

(20 stuks)

175 gr gemengd gedroogd fruit
50 gr noten naar keuze
425 gr pure chocolade
2 eetlepels whisky

Pureer het fruit en de noten in een foodprocessor.

Smelt 150 gr chocolade, roer er de puree en de whisky door, laat dit mengsel afkoelen en rol er 20 balletjes van.

Smelt de rest van de chocolade, laat die lichtjes afkoelen en dompel er de balletjes herhaaldelijk in onder tot ze mooi egaal zijn bedekt.

Laat ze op boterhampapier in de koelkast afkoelen.

Pralines met maraschino-kersen

(12 stuks)

200 gr witte chocolade
12 maraschino-kersen

Smelt de chocolade en vul er 12 aluminiumfolie-pralinevormpjes voor de helft mee op.
Stop een kers in elk vormpje en giet er de rest van de chocolade over.
Laat de pralines in de koelkast opstijven.

Pralines met amandellikeur

(24 stuks)

225 gr melkchocolade
2 eierdooiers
25 gr boter
2 eetlepels room
65 gr macarons (bitterkoekjes)
2 eetlepels amandellikeur
200 gr pure chocolade
cacaopoeder

Smelt de melkchocolade en roer er de beide eierdooiers door, samen met de boter, de room, de fijngemalen koekjes en de amandellikeur.
Laat de massa in de koelkast afkoelen en rol er balletjes van.
Smelt de pure chocolade, laat afkoelen en dompel er de opgesteven balletjes in tot ze mooi egaal zijn bedekt.
Leg ze op boterhampapier in de koelkast tot ze zijn opgesteven en rol ze door cacaopoeder.

Pralines met koffielikeur

(12 stuks)

125 gr witte chocolade
50 gr pure chocolade
4 eetlepels room
2 theelepels koffielikeur
1 theelepel instant-koffie
20 chocolade koffiebonen

Smelt de witte chocolade en kwast er 12 pralinevormpjes van alufolie mee in.
Laat de chocolade opstijven.
Smelt de pure chocolade, roer er de room, de koffielikeur, instant-koffie en 1 theelepel water door en verdeel deze massa over de chocoladekuipjes.
Laat opstijven en druk een chocolade koffieboon in elke praline.
Haal de vormpjes voor het opdienen weg.

