



ChocoladeCreatie

In voor een nieuw chocoladeavontuur

&J
Hoogvzelsdon 14
2957 EL Nieuw-Leidenland
0184 686006
info@njoychocolate.nl
www.njoychocolate.nl
KvK: 24461151
Btw- nr: 5574958

Basisrecept 1 Botercrème

1 kg roomboter
300 gram fondantsuiker

Basisrecept 2 Botercrème

1 liter room
1 kg roomboter
1 kg fondantsuiker

Bereiding:

Meng de ingrediënten bij elkaar.
Bij normale temperatuur zal de massa schiften.
Verwarm daarom de massa onder voortdurend roeren totdat er een homogene massa is ontstaan.

Afhankelijk van de soort creme die je wilt maken, kun je er nog compound (smaakmaker), chocolade of likeur aan toevoegen. Een alcoholhoudende toevoeging verhoogd de houdbaarheid.

Kies je ervoor om chocolade toe te voegen, dan mag deze niet te warm zijn.
Wil je nog een likeur of smaakstof toevoegen, dan voeg je deze als laatste toe.

De botercrèmes kunnen gebruikt worden om bonbons/pralines mee te vullen, maar ook als spuitwerk op chocolade, marsepein plaatjes etc.



njoy
Chocolate

www.njoychocolate.nl