



ChocoladeCreatie

In voor een nieuw chocoladeavontuur

&JC
Hoogaarslaan 14
2957 EL Nieuw-Lekkerland
0184-686008
info@njoychocolate.nl
www.njoychocolate.nl
KvK: 24431151
Postbank: 5374958

Mexican Touch

Een heerlijke bonbon/praline in melkchocolade, gevuld met een intense vulling van Caramel en Orgine Mexico chocolade.

Ingrediënten (ca. 50 stuks):

500 gram Classic Melkchocolade voor het exterieur (chocoladeomhulsel)
200 gram Orgine Mexico chocolade
250 gram Caramel
75 gram roomboter

Bereiding:

Mouleer de vormen met de getempereerde melkchocolade en laat deze uitharden in de koelkast (zie Basis cursus 'Thuis Bonbons Maken').

Klop de roomboter (kamertemperatuur) tot een lichte romige massa ontstaat.

Meng de lichtverwarmde Caramel (28 graden) goed door de roomboter.

Voeg de getempereerde Mexico chocolade toe en meng dit tot een homogene massa.

Vul de gemouleerde vormen met het caramel-chocolademengsel. Dit is een heel taaie vulling. Druk met een lepeltje de eventuele punten van de vulling plat en let erop dat de vulling ongeveer 2 mm onder de rand van de mal blijft.

Sluit de bonbon/praline af met de melkchocolade.

'nJoy!



'nJoy
Chocolate

www.njoychocolate.nl