



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

'nJoy
Chocolate

Pistacho

Een heerlijke bonbon/praline in pure chocolade, gevuld met een romige pistache die doet herinneren aan een pistache-ijsje op een zomers terras en tegelijkertijd de notensmaak van de herfst introduceert.

Ingrediënten:

250 ml room
250 gram Supreme Blanc Satin
40 gram roomboter
25 gram glucose
30 gram compound pistache of naar smaak
500 gram Orgine Fortina

Bereiding:

Mouleer de vorm met de getempereerde Orgine Fortina en laat deze uitharden in de koelkast (zie Basiscursus 'Thuis Bonbons Maken').

Verhit de room, boter en glucose tot ca. 85 graden Celsius. Giet dit mengsel op de Supreme Blanc Satin en mix dit tot een gladde massa ontstaat. Laat het mengsel afkoelen tot ca. 30 graden Celsius. Voeg nu de Compound Pistache naar smaak toe. Goed doorroeren zodat de compound goed verdeeld is over het mengsel.

Vul de gemouleerde vormen met de pistache-ganache.
Let erop dat de vulling ongeveer 2 mm onder de rand van de mal blijft.

Sluit de bonbon/praline af met de Orgine Fortina.

'nJoy!



Gebruikte mal op foto: Cirkel

www.njoychocolate.nl