

Kerstige Bonbons recept

 ± 3 uur

 21 personen



Tijdens kerst heb je vaak van alles en nog wat op tafel staan. En bonbons mogen dan eigenlijk niet ontbreken. Ze zijn namelijk erg lekker bij een kopje koffie of thee zo voor of juist na het kerstdiner. En als je deze gekleurde versie maakt, maak je zeker indruk op jouw gasten. Lees snel verder voor het recept!

Benodigheden uit onze webshop:

- BrandNewCake Kleurpoeder Pearl Brons (vette massa);
- BrandNewCake Cacaoboter gekleurd Rood;
- BrandNewCake Cacaoboter Gekleurd Donker Groen;
- BrandNewCake Cacaoboter gekleurd Groen;
- BrandNewCake Cacaoboter druppels;
- Callebaut Chocolate Callets Extra Puur (80%);
- 300 gram slagroom;
- 30 gram honing;
- 5 gram BrandNewCake Kaneel;
- Spuitzak;
- Chocolate World bonbonvorm The Juicer (21x) 30x24mm;
- Bonbondoosje.

Overige benodigheden:

- Compressor met spuitpistool;



- Staafmixer.

Recept

Het maken van de bonbons:

1. Smelt alle cacaoboter tot 50°C en verwarm je spuitpistool tot 50°C.
2. Voeg bij 100 gram cacaoboter druppels 8 gram BrandNewCake
3. Kleurpoeder Pearl Brons toe en mix dit met een staafmixer.
4. Koel de donkergroene cacaoboter terug naar 27°C.
5. Verwarm de donkergroene cacaoboter weer tot 30°C. Nu is deze cacaoboter getempereerd en heeft het de juiste kristallen en is klaar voor gebruik.
6. Spetter met een kwast wat spetters donkergroene cacaoboter in de mallen.
7. Tempereer de bronskleurige cacaoboter.
8. Spuit met het verwarmde spuitpistool (compressor) heel licht een beetje hiervan in de vormen.
9. Maak het spuitpistool schoon.
10. Tempereer de rode cacaoboter en spuit een kant van de vorm in.
11. Maak daarna het spuitpistool weer schoon.
12. Tempereer de lichtgroene cacaoboter en spuit hiermee de andere kant van de bonbonvorm in.
13. Tempereer nu de pure chocolade en giet de mal vol.
14. Giet daarna de mal weer leeg, zodat er een dun laagje in blijft zitten (de shell).
15. Strijk dit af en laat het stollen bij 18°C.
16. Begin ondertussen met het maken van de vulling.

Het maken van de ganache vulling:

1. Breng de slagroom aan de kook.
2. Voeg de kaneel en honing toe en mix met een staafmixer.
3. Voeg nu 310 gram extra pure chocolade toe en roer dit tot een gladde massa.
4. Koel de ganache terug tot 26°C.
5. Nu kun je de Shells vullen met je vulling. Doe dit tot net onder de rand, anders kun je ze straks niet meer afsluiten.
6. Laat de vulling stollen.
7. Giet nu wat getempereerde chocolade op de gevulde Shells.
8. Strijk deze af en laat dit goed stollen.
9. Keer nu de vorm om op je aanrechtblad. Als het goed is, lossen ze nu allemaal. Gebeurt dat niet? Plaats de vorm dan maximaal 15 minuten in de koelkast.



Handige informatie

Voor jezelf houden of cadeau geven?

Je hebt nu zelf prachtige bonbons gemaakt. Door de kleuren passen deze bonbons helemaal bij kerst. Leg de chocolaatjes bijvoorbeeld op een mooie schaal of etagère om ze aan je gasten te serveren. Daarnaast is het ook ontzettend leuk om deze kerstbonbons als cadeautje weg te geven. Doe de chocolaatjes in een mooi bonbondoosje met een strik eromheen en je hebt een persoonlijk kerstcadeau!

Deel jouw bonbons met ons!

Ga jij aan de hand van dit recept bonbons maken? Deel het resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw bonbons en plaats deze in je story. Tag vervolgens [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) en dan plaatsen wij deze met plezier ook op ons account

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Callebaut Chocolate Callets Extra Puur (80%) 2,5kg (Art.nr.: 80-20-44-E4-U71)
- 1 × Bonbon doosje Rood 150 gram (Art.nr.: HABAL150RDG)
- 1 × Bonbonvorm Chocolate World The Juicer (21x) 30x24mm (Art.nr.: CW1926)
- 1 × BrandNewCake Cacaoboter Gekleurd Rood 100ml (Art.nr.: BNC00309)
- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Acaciahoning Biologisch 250 gram (Art.nr.: UD5006625)
- 1 × BrandNewCake Cacaoboter Gekleurd Donker Groen 100ml (Art.nr.: BNC00315)
- 1 × BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 × BrandNewCake Kleurpoeder Pearl Brons 25g (vette massa) (Art.nr.: BNC00063)
- 1 × BrandNewCake Cacaoboter Gekleurd Lime Groen 100ml (Art.nr.: BNC00314)

