

Bueno bonbons recept

 ± 2 uur

 21 personen



Instagrammer @ellousiacooking heeft speciaal voor ons deze heerlijke Bueno bonbons gemaakt. De bonbons zijn lekker zoet, dus je kunt perfect uitdelen tijdens bijvoorbeeld het Suikerfeest. De chocolaatjes smaken natuurlijk ook heel goed bij een kopje koffie of thee. Ben je benieuwd geworden naar hoe je zelf deze heerlijke Bueno bonbons kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 75 gram Brand New Cake Hazelnootpralinevulling;
- 300 gram Callebaut Chocolate Callets Melk;
- 50 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- 75 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- Pavoni Bonbonvorm Vierkant Smooth (21x) 26x26 mm;
- Eventueel: Bonbon handschoenen.

Recept

Het maken van de bonbons:

1. Doe 200 gram melkchocolade in een hittebestendige kom.
2. Zet de chocolade voor 30 seconden in de magnetron.
3. Roer de chocolade door.
4. Herhaal stap 2 en 3, totdat de chocolade begint te smelten.

Tip! Houd met een thermometer goed in de gaten of de chocolade al 45 graden is.





- Let op!** Zet de vorm niet in de koeling.

1. Smelt de witte chocolade au bain-marie.
2. Meng de hazelnoot praline door de witte chocolade heen.
3. Verdeel de vulling over de bonbonvorm.
Tip! Vul de bonbons net niet tot aan de rand.
4. Laat de vulling op een koele en donkere plek hard worden.

1. Zorg ervoor dat de melkchocolade weer een temperatuur van 30 graden krijgt.
2. Doe de gesmolten chocolade in een spuitzak.
3. Vul de bonbonvorm op met de chocolade.
4. Tik met de vorm op het werkblad, zodat de luchtballen eruit gaan.
5. Laat de bonbons op een koele en donkere plek hard worden.
6. Verwijder de bonbons uit de vorm door de bonbonvorm op de kop op het werkblad te tikken.
7. Smelt de pure chocolade au bain-marie.
8. Doe de chocolade in een spuitzak.
9. Maak hiermee dunne lijntjes chocolade over de chocolaatjes heen.

Deel jouw Bueno bonbons met ons!

Heb jij ook met dit recept lekkere Bueno bonbons gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Hazelnoot Praliné Vulling 325 gr. (Art.nr.: BNC00285)
- 1 × Callebaut Chocolate Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 × Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 × Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 × Pavoni Bonbonvorm Vierkant Smooth (21x) 26x26mm (Art.nr.: PC112)
- 1 × Bonbon Handschoenen wit Katoen, 12 paar (Art.nr.: 13056)

