

# Sinaasappel chocolaatjes

Het kriebelt bij mij altijd om meer te leren, er is nog zoveel wat er te ontdekken valt, daarmee ben je nooit klaar. Helaas zit er nog wel eens een (groot) verschil tussen wat je wilt en wat de beschikbare tijd overlaat aan mogelijkheden. De wintermaanden zijn voor mij altijd ontzettend druk met het geven van de workshops. Ontzettend leuk, maar het zijn meestal niet de maanden waarin ik veel toe kom aan nieuwe dingen ontdekken. De kerstvakantie neem ik dan ook altijd even écht vrij. De kinderen en manlief zijn gezellig thuis en niets moet. De dag voor de kerstvakantie moest ik nog even bij de Hanos zijn. Een groothandel die hier op ruim een half uur rijden vandaan zit, en waar ik dus niet alle dagen kom. Fijn is daar de geweldige groente- en fruitafdeling en een enorme keus op patisseriegebied. Struinend door de winkel kwam ik bij de zakken Callebaut chocolade callets en voor ik het wist lag er een zak in mijn kar (nee geen karretje, want bij een groothandel krijg je een grote kar). Toen door naar de mallen... Een grote stelling vol mooie mallen maakte het mij lastig...welke moest ik kiezen? Al lange tijd ligt bij mij de wens om meer ervaring met chocolade op te doen. Dan kon ik de halfronde malletjes toch niet laten liggen? Daarnaast kocht ik een mal met siliconenbolvormen die voor diverse bereidingswijzen te gebruiken zijn. Glacage heb ik al eens een half jaar terug op een bolgebakje geprobeerd, maar ook dat zou ik qua ervaring best willen uitbreiden. Nieuw speelgoed dus en een kerstvakantie voor mij om lekker te experimenteren! Werken met chocolade komt best precies, temperaturen e.d. zijn van groot belang voor een goed eindresultaat. Voor sinterklaas had manlief een doos met sinaassnippers gehaald en die diingen waren zo ontzettend vies, dat dat mijn inspiratie werd voor een nieuw chocoladeproject. De sinaasappel chocolaatjes waren geboren! Het versgeperste sinaasappelsap is lekker fris en niet al te zoet gemaakt. De knapperige chocolade geeft een lekkere bite. Ik gebruikte voor het maken een siliconenvorm met halve bollen van 3 cm doorsnede. Natuurlijk kan je ook andere vormen gebruiken. Ik maakte met mijn mal ongeveer 30 sinaasappel chocolaatjes.



### Ingrediënten:

- 250 gram vers sinaasappelsap
- 50 gram zelfgemaakte vanillesuiker (dit maak je door gebruikte vanillepeulen een paar weken in een pot met fijne kristalsuiker te laten staan)
- 3 blaadjes gelatine
- 150 gram melkchocolade

### Werkwijze:

- Pers de sinaasappels en zeef het sap.
- Laat ondertussen de blaadjes gelatine in koud water weken tot ze zacht zijn.
- Verwarm in een steelpan al roerend het sinaasappelsap samen met de zelfgemaakte vanillesuiker.
- Los al roerend de blaadjes gelatine op in de warme sinaasappelsap.
- Laat afkoelen in de koelkast tot het lobbijg begint te worden.
- Smelt ondertussen de chocolade au bain marie. Laat deze niet te heet worden, chocolade verbrandt snel! (Het wordt dan rubberachtig). Houd een temperatuur tussen de 40 en 45 graden Celsius aan.
- Giet 2/3 van de chocolade uit over een marmeren plaat en houd dit met een plaatmes of andere rechte spatel in beweging tot de chocolade 28 graden Celsius is. Giet de overige chocolade erbij en meng tot de chocolade 30-31 graden Celsius is.
- Giet de getempereerde chocolade in de mal en zorg dat de hele vorm bedekt is.
- Giet de overtollige chocolade eruit, zodat er een "bakje" van chocolade over is.
- Zet 10 minuten in de koelkast en laat verder hard worden op kamertemperatuur.
- Houd de chocolade die over is bij de hand in een au-bain marie pannetje.
- Giet een beetje van de lobbijge sinaasappelvulling in de vorm. Houd ruimte over voor een

bodem van chocolade.

- Dek dit af met de overgebleven chocolade en strijk voorzichtig recht af.
- Zet weg in de koelkast om verder op te laten stijven.
- Haal de chocolaatjes vlak voor gebruik uit de vorm.

Bron: eigen recept