

Chocoladeletters met extra's

Onze jongste zoon van 9 had een idee. En als zoonlief een idee heeft, dan betekent dat vaak dat ik de keuken een middagje moet delen! Eerst moest er ingekocht worden. Op naar de groothandel waar ik toch heen moest. Een zak mini-smarties wilde meneer hebben. En hé, crunchy chocoladeballetjes, ook leuk! En ach, die kilozak met minimarshmallows kan ook nog best in die enorme winkelwagen! Ik had nog geen idee wat meneer wilde, behalve dat het met chocolade te maken had. Daar hadden we nog wel een zak van staan dus voor nu waren we klaar met de boodschappen.

Eenmaal thuis dook hij de kast in en haalde al mijn chocoladevormen uit de kast. Allemaal te klein naar zijn zin, maar de chocoladelettervormen waren prima. Vervolgens werden de boeken over chocolade uit de kast gehaald en werd nagekeken met welke temperaturen hij moest werken. tot slot kwam de chocoladesmelter uit de kast en kon de uitvoering van zijn idee beginnen. De chocolade werd op de juiste temperatuur gebracht en in de vormen gegoten...spannend! Toen was het wachten geblazen tot de boel hard was geworden. Daarna moest er nog meer gewacht worden omdat mama de boel op de foto wilde zetten, maar toen -ein-de-lijk!- mocht er geproefd worden. Het resultaat was mooi strak en glimmend met een crunch, vrolijk gekleurde stippels en een zachte kern van marshmallow. Hij was zeer tevreden en ook de 'proef'personen konden zijn uitwerking van deze chocoladeletters met extra's erg waarderen! Wij maakten één grote letter S met deze vorm: [//www.bouwhuis.com/chocoladebloklettervorm-200-gr-letter-s](http://www.bouwhuis.com/chocoladebloklettervorm-200-gr-letter-s) en twee kleine letters S met deze vorm: [//www.bouwhuis.com/chocoladebloklettervorm-100-gr-letter-s](http://www.bouwhuis.com/chocoladebloklettervorm-100-gr-letter-s)



Ingrediënten:

- 400 gram melkchocolade (callets of in stukken gesneden chocoladerepen)
- een handvol mini-marshmallows (of je knipt spekjes of marshmallows in stukjes)

- 3 doosjes mini-smarties
- een handvol chocolade crispies (bijvoorbeeld deze: [//www.denotenshop.nl/chocolade-crispies.html](http://www.denotenshop.nl/chocolade-crispies.html))

Informatie vooraf:

Werken met chocolade vergt precisie en kennis over de verwerking van chocolade. Zo smelt en verwerk je pure chocolade op een andere temperatuur dan witte chocolade. Het smelten doe je niet op een directe hittebron maar in een couverture bak of au bain marie. Verwarm chocolade nooit boven de 55 graden, het zal dan al snel verbranden en rubberachtig worden.

Om knapperige, glanzende chocolade te krijgen moet je het goed tempereren. Hierbij draait het om de chocolade in beweging houden en op de juiste temperatuur te krijgen. Dit heeft te maken met de kristallen in de chocolade. Tempereren kan op twee manieren: door enten van stabiele kristallen of door tableren.

Bij enten verwarm je 2/3 van de totale hoeveelheid chocolade tot de juiste temperatuur, haal dit van de warmtebron af en meng daarna het overige 1/3 deel van de chocolade erdoor tot dit ook gesmolten is.

Bij tableren heb je een platenmes (of een paletmes van de bouwmarkt) nodig, een marmeren plaat en een thermometer. Bij deze methode verwarm je de totale hoeveelheid chocolade tot de gewenste temperatuur. Giet 2/3 van de chocolade op de marmeren plaat, de rest blijft op de warmtebron staan. Breng de chocolade op de marmeren plaat al heen en weer bewegend met het platenmes op de juiste temperatuur en giet vervolgens de overige warme chocolade erbij en meng tot deze op de juiste verwerkingstemperatuur is. Als de chocolade iets te koud is geworden kan je hem voorzichtig een beetje bijwarmen.

De verwerkingscurves van de verschillende soorten chocolade zijn:

- Pure chocolade: smelten op 50 graden Celsius, afkoelen tot 29 graden Celsius, verwerken op maximaal 32 graden Celsius.
- Melkchocolade: smelten op 45 graden Celsius, afkoelen tot 28 graden Celsius, verwerken op maximaal 30 graden Celsius.
- Witte chocolade: smelten op 40 graden Celsius, afkoelen tot 27 graden Celsius, verwerken op maximaal 29 graden Celsius.

Houd je deze curves goed in de gaten en laat je de chocolade vervolgens snel terugkoelen tot 12 graden Celsius, dan krijg je glanzende chocolade die knapperig is en iets krimpt waardoor deze makkelijk uit de vorm loskomt.



Werkwijze:

- Zorg dat de vormen goed schoon zijn en wrijf ze eventueel nog even op met een doek.
- Leg in elke vorm mini-marshmallows, mini-smarties of chocolade crispies, ongeveer zoveel dat de bodem bedekt is. Ga je veel meer toevoegen dan zal dit ten koste van de stevigheid van je chocoladeletter gaan.
- Verwarm 265 gram van de 400 gram melkchocolade tot 45 graden zodat ze helemaal gesmolten is. dit kan in een speciale couverture smeltbak, maar ook au bain marie.
- Haal de chocolade van de warmtebron.
- Voeg de overige chocolade toe en roer net zo lang tot deze helemaal gesmolten heeft en de totale massa een temperatuur heeft van 28 graden Celsius.
- Giet de chocolade in de vormen totdat ze nét tot de rand gevuld zijn.
- Tik nu voorzichtig met de vormen op het aanrecht. Dit heet dribbelen en zorgt ervoor dat de luchtbelletjes naar boven komen.
- Zet de vormen nu in de koelkast (of vriezer) en zorg ervoor dat ze snel terugkoelen naar 12 graden Celsius.
- Haal de vormen uit de koeling zodra ze deze temperatuur hebben bereikt.
- Keer de vorm om en als de chocolade goed bereid is en dus gekrompen, valt deze zo uit de vorm.
- Verpak mooi en stop hem als hulpsinterklaas in de schoen van iemand die ervan zal smullen!

Bron: eigen recept