

Room chocolade rozetjes

200 gram melkchocolade
50 gram boter
klein beetje mocca

Roer de boter au bain marie tot een glad mengsel. Laat de boter niet te zacht worden, dus niet smelten. Voeg de mocca toe.

Smelt 150 gram melk chocolade au bain marie tot 45 °C (laat het niet te warm worden).

Voeg nu de overige 50 gram toe en roer dit goed door totdat de temperatuur van ongeveer 30 °C is bereikt. (zorg dat er geen water in de chocolade komt)

Voeg de chocolade bij het boter/mocca mengsel en roer dit goed door totdat je een spuitbaar mengsel hebt.

Vul de spuitzak met kartelspuit en spuit de chocolade in mooie, niet te grote rondjes (rozetjes) op vetdicht papier.

Je kunt de rozetjes eventueel afwerken met een nootje of iets dergelijks.

Marsepein eikeltjes

30 gram marsepein (6 stuks), 120 gram marsepein (24 stuks)
groene kleurstof
chocolade
suiker

Kleur de marsepein door een beetje groene kleurstof door het marsepein te kneden.

Maak van het marsepein 6 of 24 balletjes (afhankelijk van de hoeveelheid).

Vorm de balletjes in je handpalm in de vorm van een eikeltje (ovaal).

Doop de eikeltjes met hun kopjes in de chocolade en zet ze hierna in de suiker, zodat ze een gesuikerd chocolade hoedje krijgen.

Laat de eikeltjes in het suiker drogen.

Warme chocolade melk (evt. met cognac)

2,5 liter melk
290 gram pure chocolade in stukjes
5 eetlepels suiker
(12 eetlepels cognac)

Breng de melk aan de kook.

Voeg een deel van de melk bij de stukjes pure chocolade.

Breng dit samen aan de kook totdat de chocolade gesmolten is.

Dit chocolademengsel bij de rest van de melk voegen en de suiker er door heen roeren. (eventueel de cognac toevoegen).

In grote mokken schenken en afmaken met slagroom en cacaopoeder.

Chocolade mousse

215 gram pure chocolade
115 ml melk
900 ml slagroom

Chocolade en de melk gezamenlijk verwarmen tot ongeveer 40 °C.

Chocolademengsel laten afkoelen.

Slagroom stijf kloppen.

Een klein beetje van het chocolade mengsel door de opgeklopte slagroom roeren (dit om de beide producten aan elkaar te laten wennen, om zo tot een juist mengsel te komen).

De rest van het chocolademengsel toevoegen en roeren tot een egaal mengsel.

Chocolade mousse op spuiten of met behulp van een lepel mooi op dienen.

Eventueel bord versieren met kleine stukjes chocolade, poedersuiker, cacao of gesmolten chocolade.