

- 1) Pak eerst alle keukenbenodigdheden bij elkaar.
- 2) Weeg de slagroom en de roomboter in dezelfde kom af.
- 3) Leg 24 galetjes op een gekoelde plaat in de koelkast, 15 minuten voor je begint.
- 4) Tempereer de witte chocolade.
- 5) Begin nu bij "Techniek omschrijving"

➤ **Keukenbenodigdheden:**

- Mengkom
- Krabbertje
- Garde (niet om op te kloppen maar om te roeren!)
- Spuitzak
- Schaar
- Spuitmondje 6 mm rond
- doorhaalvorkje

➤ **Ingrediënten:**

- 70 gram slagroom
- 15 gram roomboter
- 24 galetjes op een gekoelde plaat (dienblad met bakpapier) in de koelkast
- 120 gram getempereerde witte chocolade (later toevoegen, zie aanwijzing)

1^e Fase

➤ **Techniek omschrijving:**

- Prepareer de spuitzak. (filmpje op de site, zie techniek)
- Voeg de witte chocolade toe aan de kom met roomboter en slagroom. Meng het geheel met de garde.
- Als je de mengkom op z'n kop houdt en het mengsel valt er niet meer uit is je vulling klaar.
- Voeg een smaakje toe (kaneel, vanille maar hoeft niet)
- Doe de vulling in de spuitzak volgens het voorbeeld.
- Spuit op ieder galetje een halve pingpongbal (duimdik!),
- Zet de plaat met de galetjes voor 15 minuten in de koelkast.
- Was alles af en ruim het op. (tijd voor koffie, thee of iets fris). Pak intussen de spullen voor de 2^e fase.

2^e Fase

➤ **Keukenbenodigdheden:**

- Een schone koelplaat met een vel vetvrij papier (dienblad met bakpapier) er op.
- Doorhaalvorkje

➤ **Ingrediënten:**

- Halve mengkom met getempereerde witte, melk of pure chocolade.
- Decoratie: nootjes, hagelslag o.i.d.

➤ **Techniek omschrijving:**

- Pak de getempereerde chocolade om mee door te halen.
- Haal het koelblad met de vulling uit de koelkast. De vulling moet hard zijn!
- Haalde vulling met galetje en al door de chocolade en laat ze op een schone koelplaat glijden.
- Direct decoreren met strooisel of later met een cornetje.
- Als alles doorgehaald is nog 5 minuten in de koelkast zetten.
- Nu kun je met een cornetje (zie filmpje website) nog witte streepjes maken over je bonbons.
- Nogmaals 5 minuten in de koelkast zetten.
- Inpakken!

➤ **Tips:**

- Het toevoegen van een smaakje aan je vulling hoeft maar een paar druppels te zijn. Beter weinig en later iets erbij doen. Te veel alcohol aan je vulling maakt de vulling zeer snel zeer hard, oppassen dus!
- De galetjes zijn te koop in onze (web)winkel

Veel plezier.

