

# Feestrecepten gemaakt van onze heerlijke Romerhuis smeltchocolade (callets)!

Onze callets bevatten de juiste kristallen om chocolade mooi te kunnen verwerken.

## Heerlijk

- op toetjes (ijs, pannenkoek en fruit),
- om je eigen chocolademelk te maken
- in of op gerechten en gebak (cake, taart en koekjes)
- om zelf figuren of versieringen van te spuiten en
- om een heerlijke dip of fondue van te maken !

## *Chocolademelk*

Verwarm een beker melk in magnetron of in een pannetje.

Voeg de callets toe en roer tot ze zijn gesmolten. De hoeveelheid en soort (melk, puur of wit) bepalen de sterkte en smaak van de chocolademelk.

## *Chocolade Dip*

Verwarm de callets in de magnetron op 600 Watt.

Eerst een halve minuut, heel goed doorroeren. Je ziet al een deel van de callets smelten.

Dan nog eens 1/4 minuut verwarmen. Weer goed doorroeren tot alle callets gesmolten zijn.

(Als het nodig is nog eens ¼ minuut).

De gesmolten chocolade is heerlijk om koekjes en fruit in te dippen.

Tijd om te smullen!

Dip met ananas (goed drogen), aardbeien, stukjes appel en peer, banaan, mandarijn, lange vingers, biscuit koekjes of marshmallows.

Bedenk zelf ook wat lekkers!!

## *Chocolade vormen spuiten*

Maak van vetvrij papier een spuitzakje (zoals een frietzakje).

Vul dit met gesmolten chocolade. Maak hem echter niet te vloeibaar!

Houdt of vouw de bovenkant dicht. Draai het zakje om en knip er een klein puntje af. Druk de chocolade naar de punt tot er een beetje uitkomt.

Nu kun je aan de slag.

Spuut met lijnen of letters figuren of namen op vetvrij papier en laat ze goed drogen.

Maak de figuren los door een spatel of een lang plat mesje heel vlak onder de chocolade door te halen.

Zet een mooi figuurtje op ijs, een mousse, cappuccino of versier er je taart(jes) mee.

### *Chocolade bakjes maken*

Kijk op Facebook eens in het album. Daar staat hoe je met ballonnetjes bakjes maakt.

Doop het ballonnetje in de gesmolten chocolade. Zet het voorzichtig op vetvrij papier tot de chocolade gestold is. Dan de ballon er voorzichtig uittillen.

Je kunt dit ook doen met make-up sponsjes (hele zachte ronde sponsjes met platte onder en bovenkant). Zet de sponsjes op plasticfolie. De folie bovenop als een staartje bij elkaar pakken. De staart een beetje draaien, maar niet zo veel dat het sponsje vervormt.

In de chocolade dopen. Laten stollen op vetvrij papier. Als het gestold is draai je het plastic staartje iets meer aan. Dan wordt het sponsje in elkaar gedrukt en komt los uit de chocolade vorm....en je hebt leuke bakjes die je kunt vullen.

Smullen maar!!

Let op: er zijn chocolades te koop die zich anders gedragen omdat deze niet altijd en alleen gemaakt zijn van echte ingrediënten.

Dat kan invloed hebben op bijvoorbeeld het smelten, stollen, de glans en meer.



Chocolaterie Het Romerhuis  
Wijngaardstraat 2  
5911 HM Venlo  
077-3545455