



Workshop chocolade PV de zevensprong

Moelleux van chocolade



Ingrediënten voor 4 personen

- 100 g donkere chocolade
- 110 g boter
- 50 g gezeefde bloem (zelfrijzend bloem)
- 100 g suiker
- vanille-ijs en/of vers rood fruit
- 2 eieren, 2 eidooiers

Bereiding

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. **Dat is zeer belangrijk** voor het eindresultaat.
- Neem de eieren en dooiers. (Klopt dit eerst wat los voordat je de suiker eraan toevoegt) meng ze volledig met de suiker.
- Zeef de bloem in de mengkom en klop het geheel goed los tot je een homogene massa krijgt.
- Smelt de chocolade samen met de boter en voeg ze toe aan het mengsel.
- Giet het geheel in een gesloten spuitzak. Laat deze afkoelen in de koelkast, zodat het mengsel wat kan opstijven.
- Bak de moelleux vlak voor het serveren. Tot zolang kan het beslag in de koelkast blijven liggen.
- Laat de oven voorverwarmen op 210°C. Hou de bakplaat apart.
- Wrijf de binnenzijde van de serveerringen in met een beetje boter en strooi er vervolgens wat bloem over. Dat is belangrijk om de gebakjes later makkelijk los te maken uit de vorm.
- Plaats de ringen op de bakplaat, op een vel bakpapier of een siliconenmatje. Spuit dan het beslag in de vormpjes. Let op: vul elke ring voor 2/3 met het beslag. Het gebak zal rijzen in de oven.
- Bak de moelleux 8 à 10 minuten in de oven op 210 °C. De baktijd hangt af van het type oven.
- Maak de gebakjes voorzichtig los en zet er ééntje op elk dessertbord. Het hart van de moelleux moet vloeibaar zijn. Meteen serveren!
- Serveer de warme moelleux met een bol vanille-ijs en/of een beetje vers rood fruit.



Recept chocoladetruffels.

“Een praline met een onregelmatige vorm van pure chocolade, gevuld met een zachte botercreme en meestal omhuld met cacao poeder.” Zo omschrijft een bekende fabrikant van pralines een chocoladetruffel. Maar het belangrijkste is natuurlijk het plezier om thuis een keertje helemaal zelf zo'n praline te maken. Moeilijk is het niet, en wellicht smaakt de truffel nadien eens zo goed.

De ingrediënten in dit recept zijn voor **4 personen**.

Ingrediënten

de vulling:

- 1 dl volle room
- 50 g boter
- 200 g donkere chocolade
- 75 g hazelnoten
- 1 scheutje cognac (naar keuze of smaak)

Het omhulsel:

- 150 g donkere chocolade
- 20 g cacao poeder



Traiteur Partyservice van Hoof

Elke keer creatief en kwaliteit

Bereiding

De vulling:

- Neem een maatbeker en meet de hoeveelheid room af. Breng de room vervolgens aan de kook in een pannetje.
- Weeg de nodige hoeveelheid boter en voeg ze toe aan de room. Laat de boter smelten in de warme room.
- Tip: Je kunt creatief zijn en bv. een steranijs meekoken in de room voor een lichte anijsmaak. Het is allemaal afhankelijk van je persoonlijke smaak.
- Breek de chocolade in stukjes en doe ze in een mengkom.
- Giet de kokende room met gesmolten boter op de stukjes chocolade. Meng met de garde tot de chocolade gesmolten is. Het resultaat is een 'ganache', en dat wordt de vulling van de truffel.
- Doe de hazelnoten in de blender (of je koffiemolen) en maal ze fijn. Er mogen wel nog kleine stukjes noot overblijven na het malen. Dat geeft wat 'crunch'.
- Doe de gemalen nootjes bij de chocolade.
- Je kunt de truffelvulling een aroma geven met een voorzichtig scheutje sterke drank of likeur. Ik gebruik cognac. Het kan ook met bv. Amaretto, Grand Marnier, ...
- Meng het chocolademengsel en dek het af met een vel vershoudfolie. Je mag de folie tegen het mengsel aan drukken. Laat de vulling opstijven in de koelkast. Dit duurt minstens een uur.

Het omhulsel:

- Wanneer de vulling opgesteven is, kan je verder werken. Breek de donkere chocolade voor het omhulsel in stukjes. Leg ze in een bain-marie. Verwarm hiervoor een bodem water in een pot en plaats daar een tweede kleinere pot in. Doe dit op een matig vuur.
- Smelt de stukjes chocolade en roer ze om met een pannelikker.
- Doe het cacao poeder in een schaal en vul een beker met warm water.

De afwerking:

- Haal de opgesteven vulling uit de koelkast. Schep met een verwarmd koffielepeltje een portie van de vulling, ter grootte van je ideale truffel. Laat het lepeltje tussendoor opwarmen in het water, zodat je keer op keer een mooi balletje vulling kan scheppen.
- Wentel het ovale balletje even door de gesmolten chocolade. Haal het snel en voorzichtig uit de chocolade, met behulp van een prikvork.
- Vervolgens verhuist de truffel naar het schaalje met cacao poeder. Rol elke truffel door het poeder.
- Laat het jasje van chocolade en cacao poeder opstijven en serveer de truffels.



Traiteur Partyservice van Hoof

Elke keer creatief en kwaliteit

- TIP De overschotjes cacao poeder en chocolade kan je nog gebruiken voor verse chocolademelk.

Traiteur van Hoof