Gevuld chocolade ei

RECEPT VAN PETER REMMELZWAAL

Gevuld chocolade ei

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

- Chocolade eiln
- Melkchocolade amandel gianduja
- Knapperige Crunchies

1 CHOCOLADE EI

BEREIDINGSWIJZE

- Intense 35 Belgische couverturemelkchocolade
- Emotion 58 Belgische donkere couverturechocolade
- Knapperige crunchies
- Ontgeurde Cacaoboter

MATERIAALEISEN

- Bakpapier + plastic vellen
- Paasei chocoladevorm 88 mm
- Spies
- Flexipan chocoladevorm
- Illustratie van het hoofd van een paashaas
- Ronde koekjesvormers

1. - Verwarm de Intense 35 Belgische melkcouverturechocolade tot de juiste verwerkingstemperatuur.
   - Gebruik de spuitzak om een laag Intense 35 Belgische melkcouverturechocolade in een flexipan chocoladevorm aan te brengen.
   - Tip: Je kunt natuurlijk ook andere vormen gebruiken.
2. - Haal na het uitharden de chocoladevormpjes van de mat.
   - Leg de chocoladevormpjes op een met papier beklede bakplaat.
   - Creëer een fluweelachtig effect op het chocoladeoppervlak met een airbrush en een 50/50 mengsel van melkchocolade en cacaoboter.
3. - Blaas wat gouden glitter over de met fluweel bespoten vormen.
4. - Verwarm de Emotion 58 Belgische donkere couverturechocolade tot de juiste verwerkingstemperatuur.
   - Vul de paaseivorm met donkere chocolade. (88 mm paaseivorm)
   - Leeg de mal.
   - Egaliseer de vorm met een schraper.
5. - Maak met een satéprikker een zigzaglijn iets hoger dan halverwege het chocolade ei.
   - Zet de vorm enkele minuten in de koelkast en haal dan de chocolade eieren uit de vorm.
6. - Smelt de randen van twee chocolade ei-helften kort op een hete plaat, of op de bodem van een hete pan, en plak ze meteen aan elkaar.
7. - Poeder de chocolade eieren met een penseel in met gouden glitters.
8. - Gebruik een beetje Intense 35 Belgische melkcouverturechocolade om het gouden chocolade ei op de gevormde chocolade te plakken.

2 IN MELKCHOCOLADE AMANDEL GIANDUJA

INGREDIËNTEN

- 250 g donker gepolijste amandelen
- 300 g Intense 35 Belgische couverturemelkchocolade
- 25 g notenolie
- 25 g volle boter
- 1 g zout

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Doe de gepofte amandelen in een keukenmachine en hak ze fijn.
2. Voeg de Intense 35 Belgische melkcouverturechocoladepuntjes toe en hak ze samen met de amandelen fijn.
3. Afhankelijk van de hoeveelheid vet in de amandel kun je eventueel notenolie toevoegen.

10.
    - Zodra je een vette pasta hebt, kun je de boter toevoegen.
    - Gebruik een keukensnijder om de massa verder fijn te hakken tot een mooie gladde gianduja.
11.
    - Vul het chocolade ei voor de helft met de chocolade amandel gianduja.

3 KNAPPERIGE CRUNCHIES

INGREDIËNTEN

- 150 g Knapperige crunchies
- 200 g Emotion 58 Belgische donkere couverturechocolade

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Verwarm de chocolade tot de juiste temperatuur voor verwerking.
2. Meng de Emotion 58 Belgische donkere couverturechocolade met de Knapperige crunchies en breek in grote stukken op een bakplaat met papier.
3. Breng een laagje Knapperige crunchies aan op de chocolade amandel gianduja nadat de chocolade is uitgehard.

13.
- Verwarm de Intense 35 Belgische melkcouverturechocolade tot de juiste verwerkingstemperatuur.
- Smeer de chocolade tot 3 mm dik uit met een glaceermes.
- Maak met de satéprikker een sneetje langs het hoofd van de paashaas.
- Tip: als u een grote hoeveelheid wilt produceren, is het gemakkelijker om een uitsnede van de afbeelding te maken met een ijzeren band.

14.
- Maak de delen die het gezicht van de paashaas vormen met modelleerchocolade.
- Tip: marsepein is ook een goede optie.
- De ogen zijn gemaakt van witte chocolade. Een andere mogelijkheid is de ogen te maken met modelleerchocolade of marsepein.

15.
- Plak de chocoladeonderdelen, zoals oren, ogen, neus en tanden, stap voor stap op de chocolade paashaas met Emotion 58 Belgische donkere couverturechocolade.
- Garneer de wenkbrauwen en de mondcontouren met Emotion 58 Belgische donkere couverturechocolade.

16.
- Maak de handen van de paashaas van kleine balletjes boetseerchocolade.
- Plak ze op de rand van het chocolade ei.

17.
- Plak de gezichtjes van de paashaas op het chocolade ei met Emotion 58 Belgische donkere couverture chocolade.

18.
- De paashaas in een gevuld chocolade ei is klaar om gepresenteerd te worden!