|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Email:** | **Niek van de Moosdijk**  [info@moospraline.nl](mailto:info@moospraline.nl) | | **Website:** | [www.moospraline.nl](https://www.moospraline.nl/) | | **Adres:** | Maasbree – Nederland (online webshop) | |

Afbeelding met tekst, Lettertype, Graphics, wit

Automatisch gegenereerde beschrijving

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Chocolade Pindarotsjes | | |
| **Voor: 350 gr** | | **Bron: Moospraline** |
| Aantal | St | **Omschrijving** |
| 200 | Gr | Melk chocolade druppels |
| 150 | Gr | Pinda’s |
|  |  |  |
| Bereidingswijze:  1. Tempereer de Melk chocolade na een tempratuur van 30/31 graden 2. Voeg hier de pinda’s aan toe 3. Doe het mengsel in een spuitzak 4. Bedek de bakplaat met bakpapier 5. Spuit de massa gelijkmatig op en laat uitharden in de koelkast. Bewaar op kamertempratuur | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Chocolade Flikken | | |
| **Voor: 250 gr** | | **Bron: Moospraline** |
| Aantal | St | **Omschrijving** |
| 200 | Gr | Melk chocolade druppels |
| 50 | Gr | Garnituur: Noten, gedroogde vruchten en bijv snoepgoed |
|  |  |  |
| Bereidingswijze:  1. Tempereer de Melk chocolade na een tempratuur van 30/31 graden 2. Brand je noten 3. Bedek de bakplaat met bakpapier 4. Spuit de massa gelijkmatig op en decoreer je garnituur er in. 5. laat uitharden in de koelkast. Bewaar op kamertempratuur | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pinda Praline vulling | | |
| **Voor: 450 gr** | | **Bron: Moospraline** |
| Aantal | St | **Omschrijving** |
| 300 | Gr | Melk chocolade gesmolten |
| 100 | Gr | Pinda’s of pindkaas |
| 100 | Gr | Slagroom ongezoet |
| Bereidingswijze:  1. Verwarm de chocolade 2. Rooster de pinda’s 20 min op 160 graden 3. Cutter de pindas tot pasta en voeg de chocolade toe 4. Slap af met de room 5. Vul af in spuitzak | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Koffie Ganache vulling | | |
| **Voor: 500 gr** | | **Bron: Moospraline** |
| Aantal | St | **Omschrijving** |
| 9 | Gr | Gemalen koffie |
| 150 | Gr | Room |
| 250 | Gr | Melk Chocolade 33% |
| 50 | Gr | Puur Chocolae 80% |
| 50 | Gr | Tia maria |
| Bereidingswijze:  1. Laat de koffie in de room trekken en voeg de tia marie toe (NIET LATEN KOKEN) 2. Ondertussen verwarm de chocolade 3. Zeef de massa en voeg de chocolade toe en staaf goed door 4. Vul af in spuitzak | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Chocolade Temperenen (Seeding Method) | | |
| **Voor: 1500 gr** | | **Bron: Moospraline** |
| Aantal | St | **Omschrijving** |
| 1500 | Gr | Melk chocolade gesmolten |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Bereidingswijze:  1. Verwarm 1 kg chocolade in de magnetron/Au bain-marie tot 40/45 graden 2. Voeg de overige 500 gram toe en blijf roeren tot die 31/32 graden is 3. Gebruik vervolgens voor je toepassingen. | | |