Chocolate letter

Voor 44 letters van 250 gram



Recept

Pure hazelnoot spuit chocolade

Sinfonia Gianduia fondente	5000g
Nocciolata	750g
Roomboter (bakkerij temp)	750g
Totaal	**6500g**

Pure hazelnoot spuit chocolade

Boter en nocciolata mengen met elkaar en door de getempteerde chocolade mengen.

Witte hazelnoot spuit chocolade

Sinfonia nocciolato bianco	3500g
Nocciolata bianca	500g
Roomboter (bakkerij temp)	500g
Totaal	**4500g**

Witte hazelnoot spuit chocolade

Boter en nocciolata mengen met elkaar en door de getempteerde chocolade mengen.

Assembly, layout and finishing

Spuit met de pure spuit chocolade de onderste laag van de letter op. Laat deze een half uurtje uit kristalliseren op kamertemperatuur. Om vervolgens de witte spuitchocolade daaropaan te brengen. Decoreer met sinterkaas 77199, layered curl milk 72186 en groetjes sint en piet 53862.

Enjoy this exciting recipe.

Featured Product(s)