

CHOCOLADE VERSIERINGEN



Maak zelf je sjabloon

Zoek een mooi lettertype of afbeelding.

Maak het sjabloon voor je chocolade versiering.

Knip en plak de figuren/teksten in een tekstverwerkingsprogramma.

Vergroot/verklein tot de gewenste afmetingen.

Druk het af en lamineer het.

Ingrediënten chocolade versiering

- 100 g donkere chocolade (callets)

Werkwijze chocolade versiering

1. Doe de chocolade callets in de Thermomix en smelt
10 min / 50° C / snelheid 1
2. Breng de chocolade over in een spuitzakje (of decopen van Lékué) en teken op een sjabloon de versieringen. Laat uitharden.

De decopen van Lékué is ook ideaal om de gebruiken met royal icing. Om bijvoorbeeld koekjes te versieren.

