

Homemade Chocolate Letters / Homemade Chocolate Letters



Boodschappenlijstje

Voor 2 letters

400 gram chocolade, puur, melk of wit
120 gram roomboter (kamertemperatuur)

Decoratie

Noten, rozijnen en / of sprinkels
sinterklaasdecoraties av rolfondant

Zo spuit je zelf chocolade letters

Klop de boter met de mixer bleek en romig.

Smelt de chocolade au bain marie:

Zet een steelpan met een laagje water op middelhoog vuur en breng aan de kook.
Zet er een vuurvaste kom op, let op, de kom mag het water niet raken.
Hak de chocolade klein en doe het in de kom.
Laat even staan tot de chocolade begint te smelten en neem de kom van het vuur.
Roer het door en laat het even afkoelen, roer de afgekoelde chocolade door de boter.

Teken een letter op bakpapier en leg er schoon bakpapier overheen.
Scheep het chocolademengsel in een spuitzak met een spuitmondje.
Spuit er de letters mee op het bakpapier en laat de chocolade harden.

Plak de decoraties op met wat gesmolten chocolade en laat de chocolade drogen.

Homemade Chocolate Letters / Homemade Chocolate Letters



Shopping list

For 2 letters

400 grams of chocolate, dark, milk or white
120 grams of butter (room temperature)

Decoration

Nuts, raisins and / or sprinkles
Icing fondant Sinterklaas decorations

How to pipe your own chocolate letters

Beat the butter with a mixer until pale and creamy.

Melt the chocolate the French way, au bain marie

Place a saucepan with a layer of water over medium heat and bring it to a boil.

Place a fireproof dish on top of it, the water should not touch the dish.

Chop the chocolate into small pieces and put it in the bowl.

Let stand until the chocolate starts to melt and then remove the bowl from the heat.

Stir it and let it cool down slightly, stir the cooled chocolate into the butter.

Draw a letter on baking paper and place a clean sheet on top.

Spoon the chocolate mixture into a piping bag with a nozzle.

Pipe the letters on the baking paper and allow the chocolate letters to set.

Stick on decorations with some melted chocolate and let the chocolate set again.