

Verslag van de Workshop Bonbons maken

Op 4 december heeft chocolatier Nicole Prijt een inspirerende en smakelijke workshop bonbons maken georganiseerd. We waren met 24 enthousiaste leden. De workshop vond plaats in het prachtige Hof van Nazareth in Gemert. Hans van Dijk (lid van de MSVN) heeft het mogelijk gemaakt dat wij deze locatie konden gebruiken. Bij aankomst werden wij ontvangen met thee en koffie en een begeleidend stukje chocolade.



Nicole begon de workshop met een korte introductie over haar achtergrond en liefde voor chocolade. Ze deelde interessante weetjes over de herkomst van cacao, de verschillende soorten chocolade (puur, melk en wit) en het proces van boon tot reep, wat een boeiende start van de middag opleverde. Ook kwamen technieken als tempereren en het belang van de juiste temperatuur aan bod. De deelnemers kregen de kans om diverse soorten chocolade te proeven en te vergelijken.



Vervolgens gingen we echt aan de slag. Eerst hebben we de ganache vulling (die reeds was gemaakt) in stukken gesneden. Daarna moesten we de warme vloeibare chocolade tempereren. Dit deden we door al roerend steeds stukjes koude chocolade toe te voegen. We bleven toevoegen en roeren tot de chocolade was afgekoeld tot 31,5 graden. Er was witte, melk en pure chocolade. Met een pincet hebben we de stukken ganache door de bakken getempereerde chocolade naar keuze gehaald en laten opstijven. Toen de bonbons waren uitgehard, hebben we ze gedecoreerd met een andere kleur chocolade en in een doosje verpakt.



Als afsluiting hebben we nog een kopje thee/koffie gedronken met een chocolade likeur.

Het was een geslaagde middag.