

PRALINES VOOR ELK.

KLEEDJE / AANBRENG

Mevrouw Praline, hoe kan het ook anders, haar chocolade is op. Nu kan ze geen pralines meer maken. Het speelplein heeft wel ingrediënten maar kent niets van pralines maken. Zet A en B bij elkaar...

MATERIAAL



Voor een uitgebreid gamma aan speelmateriaal: bezoek www.materiaalmagazijn.be

Benodigheden staan bij de verschillende onderdelen.

SPEELIMPULSEN

Maak zelf je pralines:

- Tempereren: smelt de chocolade, neem een pot met water en warm die op, plaats een pot met chocolade er bovenop, regelmatig roeren tot het geheel gesmolten is, nu moet je de chocolade terug afkoelen, voeg er kleine brokjes chocolade aan toe en goed roeren, fondant chocolade voelt niet warm niet koud aan, melk chocolade voelt een tikkeltje koud aan, witte chocolade voelt iets kouder aan dan melk chocolade, je voelt door met je pottenlikker een klein beetje chocolade tegen je onderlip te duwen, ben je niet zeker of het goed is, neem dan een staaltje met een lepel en leg die even te koelen, na enkele minuten zou de chocolade moeten opgesteven zijn.
- Mouleren: neem een vorm en giet deze vol met de getempereerde chocolade, schud met de vorm door er mee te kloppen op tafel tot alle luchtballen eruit zijn, draai de vorm ondersteboven en draai er rondjes mee tot de gewenste dikte van de moulering verkregen is. Onderste boven laten opstijven, na 5 minuten de overtollige chocolade afschrepen.
- Vullen: naar keuze vullen met de gewenste vulling max 3mm van de bovenste rand.
- Afdekken: met getempereerde chocolade die een klein beetje te warm heeft, giet de chocolade over de vorm en vul alle gaten op, klop er mee op tafel tot alle luchtballen eruit zijn, schreep de overtollige chocolade eraf, laten koelen in een koele omgeving niet te lang in de koelkast leggen daar er dan condensatie ontstaat).
- Uitkloppen: draai de vorm om geef er een tik op zodat alle pralines eruit vallen

Pralines met ontbijtgranen:

Benodigheden: 200g chocolade (je favoriete smaak), ontbijtgranen zoals gepofte rijst met chocolade, honingballetjes, etc.

Richtlijnen: Neem een aantal kleine papieren cupjes en vul ze met je favoriete ontbijtgranen. Laat de chocolade smelten. Druppel deze zalige chocolade over de ontbijtgranen. Laat op een koele plaats opstijven.

Lekkere chocoladen rondjes

Benodigheden: 200g chocolade (je favoriete smaak), 125g ontbijtgranen, vb fruity loops, honing ringetjes,...

Richtlijnen: Bedek een bakplaat met boterpapier. Laat de chocolade smelten. Maak met een koffielepel kleine hoopjes chocolade op de bakplaat en strijk er met een lepel over tot ze een ronde vorm hebben. Druk zachtjes een paar stukjes crunchy en gedroogd fruit, of een andere soort ontbijtgranen in de chocolade. Laat op een koele plaats opstijven.

BEGELEIDERSTIPS

Probeer een aantal recepten eens op voorhand uit. Dat is niet eens zo onaangenaam.



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be