

2.2 Pralines vormen

Chocoladeschijfjes:

1. Breng door middel van een lepel gesmolten chocolade op de plaat bekleed met aluminiumfolie.
2. Wrijf in een draaiende beweging de chocolade uit tot een cirkel van ongeveer 3 cm. (kinderen mogen ook een eigen vorm kiezen, enkel opletten dat deze niet te groot zijn)

Chocolade rotsjes:

1. Breng enkele lepels rijst crisps in een kom.
2. Breng met een lepel wat gesmolten chocolade op de crisps en meng onder elkaar.
3. Breng met 2 lepels een kleine hoeveelheid in een cupcakevormpje.
4. Plaats de rotsjes op een bord.

2.3 Pralines afwerken

Om de pralines af te werken moet de chocolade nog warm zijn, zodat de decoratie nog goed kan hechten.

Voorbeelden van mogelijke decoraties zijn(kinderen mogen zelf ook creatief zijn):

- Snoepjes aanbrengen op de bovenzijde van de pralines
- Met een andere kleur chocolade tekeningen of puntjes aanbrengen op een praline
- Als de pralines klaar zijn plaats je ze in de vriezer, dan koelen ze snel af.

4. Organisatie

Tijdens de workshop hanteren we een doorschuifstelsel. Als de kinderen het lokaal binnen komen verdelen ze zich over de tafels (2 of 4). Aan één tafel worden de pralineschijfjes gemaakt aan de andere tafel de chocolade rotsjes.

Witte en zwarte chocolade kan je best apart bewerken om mengsels te voorkomen. Dus eerst zwarte pralines maken en afwerken en vervolgens de witte.

Als de pralines in de koeling staan, kan er opgeruimd en gepoetst worden.

