

## Bizzy Bee

### Vorbereiding

Deze praline bestaat uit de volgende fases:

- › Voorkristalliseren
- › Mouleren

Meer informatie hierover kunt u vinden op onze site ([www.thechocolatewarehouse.nl](http://www.thechocolatewarehouse.nl)) onder het kopje Technieken.

### Ingrediënten

- › 400 g Callebaut 'Creme a la carte'
- › 150 g honing
- › 10 ml Cognac esprit
- › 100 g melkchocolade Callebaut 823
- › 400 g donkere chocolade Callebaut 811

### Materialen

- › Palletmes
- › Kom
- › Spatel
- › Mes
- › Vorm
- › Deegschrapper/driehoeksmes



### Verwerking:

Tempereer de donkere en de melkchocolade. Tip: trek met een penseel vooraf enkele bijen-strepen in halfronde vormen en laat afkoelen. Mouleer dan de vormen met de donkere chocolade en laat afkoelen en uitharden.

Breng ondertussen de 'Creme a la carte' op smaak met de honing en de Cognac esprit en spuit dit mengsel in de afgekoelde vormen.

Sluit de vormen af met een laagje getempereerde donkere chocolade en laat opnieuw afkoelen en uitharden om ze daarna te ontvormen.

*Recept en foto met dank aan: Callebaut*