

# The Chocolate Warehouse

## Bonbon Confite

### Vorbereiding

Deze praline bestaat uit de volgende fases:

- › Caramel koken
- › Dompelen/enroberen

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

### Ingrediënten

- › 400 gram gebruneerd amandelschaafsel
- › 150 gram bigarreaux in stukjes
- › 150 gram geconfijte sinaasappelsnippers in stukjes
- › 150 gram roomboter
- › 125 gram slagroom
- › 100 gram glucosestroop
- › 400 gram extra fijne kristalsuiker
- › 500 gram Callebaut donkere chocolade 811

### Materialen

- › Pralineervorkje
- › Kom (plastic)
- › Spatels
- › Pannen
- › (RVS) plaat met opstaande rand met siliconenpapier of 'silpat'
- › IJzeren/kunststof lat met dikte gelijk aan opstaande rand (zie materiaal)
- › Mes

### Verwerking

Het amandelschaafsel kunt u in een droge koekepan of op 100°C in de oven bruneren, niet te donker laten worden.

Snij de bigarreaux en de sinaasappelschilletjes in stukjes.

Kook de boter en de slagroom.

Carameliseer de suiker (maak een rvs pan heet en smelt daar beetje voor beetje de suiker in). Als alle suiker is gesmolten voegt u de glucosestroop toe. Laat het mooi bruin worden.

Blus de caramel met de vruchten af en voeg daarna het hete slagroom/botermengsel toe.

Verwarm even door. Voeg tenslotte de amandelschaafsel toe.

Stort het mengsel op de plaat met de silpat of het siliconenpapier en strijk het uit tot een dikte van ongeveer 1 cm. Sluit de vulling op met de lat zodat hij niet verder 'uitloopt'.

Als de vulling hard is, kunt u vierkantjes van 2 x 2 cm. snijden. Deze vierkantjes niet helemaal dompelen in donkere chocolade maar de bovenzijde vrijhouden zodat het interieur zichtbaar blijft.