

## Botertruffel met witte chocolade

### Vorbereiding

Deze truffel bestaat uit de volgende fases:

- › Voorkristalliseren
- › Enroberen

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

### Ingrediënten

- › 200 g boter
- › 500 g gesmolten witte chocolade Callebaut W2
- › getempereerde witte chocolade Callebaut W2
- › schavelingen van witte chocolade

### Materialen

- › Spuitzak incl. effen spuitmond
- › RVS plaat met vetvrij papier of silpat
- › Kom
- › Spatel

### Verwerking:

Klop de boter luchtig. Roer er de gesmolten chocolade doorheen. Spuit met behulp van de spuitzak (effen spuitmond) kleine bolletjes op papier en laat een nacht uitharden.

Dompel de truffelbolletjes in getempereerde witte chocolade en rol door schaafsel van witte chocolade.



*Recept en foto met dank aan: Callebaut*