

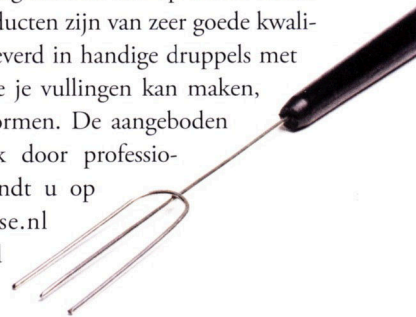


The Chocolate Warehouse

Via www.thechocolatewarehouse.nl leveren de zussen Kirsten en Deirdre Renaud benodigdheden om thuis truffels en bonbons te maken. Op de site vindt u niet alleen een groot aanbod chocolade, twintig soorten en verpakt per kilo, maar ook de hulpmiddelen en het gereedschap om de heerlijkheden zelf te maken. "Het is eigenlijk een uit de hand gelopen hobby van ons" aldus Deirdre. "Wij zijn gek op chocolade, al zo'n vijftien jaar geleden volgden wij onze eerste workshop. Inmiddels zijn we opgeleid tot chocolatier en hebben ook in België aanvullende cursussen gevolgd. Het valt niet mee om de juiste grondstoffen en materialen te vinden. Vaak moet je enorme bergen kopen,

FOTO'S BARRY CALLEBAUT

niet altijd handig als je maar een paar pond bonbons wilt maken! We hopen met onze site alle chocoladefans te helpen aan de producten die zij nodig hebben om op kleine schaal bonbons te maken." Alle producten zijn van zeer goede kwaliteit. De chocolade wordt geleverd in handige druppels met een (basis)viscositeit waarmee je vullingen kan maken, dompelen en werken met vormen. De aangeboden gereedschappen worden ook door professionals gebruikt. Bovendien vindt u op www.thechocolatewarehouse.nl allerhande tips en uiteraard recepten!



Klik & Win

WILT U KANS MAKEN OP EEN VAN DE TIEN PAKKETTEN SURF DAN NAAR

WWW.WINING-DINING.NL OF STUUR EEN KAARTJE NAAR WINING&DINING, POSTBUS 100,

6500 AC IN NIJMEGEN. VERGEET NIET TE VERMELDEN OP WELK PAKKET U KANS WILT MAKEN.

KEUZE 1

**5 x THE CHOCOLATEWAREHOUSE
BEGINNERSPAKKET T.W.V. €49,95.**

Een pakket bestaat uit: 500 gram donkere Callebaut chocolade
500 gram witte Callebaut chocolade, spatel, kom, pralineervork,
schraper, handschoenen, wegwerpspuitzakken, spuitmond, een
geplastificeerde receptkaart met de belangrijkste technieken en het
boek 'Chocolade zonder grenzen' van Jean-Pierre Wybauw.

KEUZE 2

5 x 'NJOY-PAKKET T.W.V. €14,95.

Met dit pakket maakt u eenvoudig 36 heerlijke bonbons met een
pralinévulling. Het pakket bestaat uit: de receptkaart met de basis-
technieken, 36 bonboncups in drie smaken (puur, melk en wit), pra-
linépasta, melkchocolade van Callebaut, wegwerpspuitzakken en
getand spuitmondje en een schraper. Om het recept te maken moet
u er alleen nog 50 gram boter toegevoegd worden.