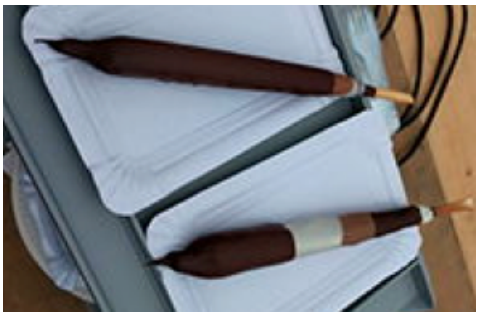
INGEDIEND DOOR
Irmgard

ON
13-07-2016

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Chocoladekaarsen trekken



Een hoogtepunt op de Jungschi-kennismarkt is: chocoladekaarsen maken.

Probeer het eens!

Instructies

Het principe van het kaarsen maken is hetzelfde als bij het maken van gewone kaarsen, maar het eindproduct is direct eetbaar. Het is ideaal voor openbare evenementen (ouderavond, dorpsfeest).

Werkwijze:

- De lont – een grissini-stokje – wordt in de vloeibare chocolade gedoopt.
- De kaars wordt laten drogen totdat de chocolade niet meer glanst of plakkerig aanvoelt.
- Het proces wordt vervolgens naar wens herhaald.

Benodigde voorzieningen

- Glühwijn-/punchpotten gevuld met ongeveer 1/3 water.
- Blikken bakken (30 cm hoog) met een stalen plaat eronder. Deze wordt met draad en tape vastgezet zodat de bak niet gaat drijven en voor stabiliteit zorgt.
- Trechter van dun plaatmetaal
- Verwarmingsplaat, pan en kleine GN-kommen om de chocolade voor bijvullen voor te verwarmen (waterbad), pollepels, hoornservetten, kartonnen borden

Benodigdheden

- Chocolade: Voor het glazuur van de Schoggikerzen kan couverture (vanille, melk en wit) worden gebruikt. Deze is bijvoorbeeld verkrijgbaar bij TopCC of via een banketbakkerij. De chocolade wordt in een waterbad verwarmd tot ongeveer 40 ° (meestal instelbaar op de pan).
  Professionals (dat wil zeggen banketbakkers) kunnen ook couverture gebruiken (moet worden getempereerd tot 32 °).
  Per kaars wordt ongeveer 50 - 80 g chocolade gebruikt.
- Lont: Grissini-stokjes worden als lont gebruikt. Neem indien mogelijk niet de dunste, want dan zijn de kaarsen stabieler.

Tips uit de praktijk

- Er is ongeveer 4 kg chocolade nodig om de grissini in eerste instantie te dompelen.

- **Belangrijk:**tijdens het drogen moet de kaars recht worden gehouden, anders breken de grissini. Dit moet steeds opnieuw worden uitgelegd – zowel aan kinderen als aan volwassenen.
- We raden aan dat de kaars niet dikker is dan 2 cm. Ook dit vanwege het risico dat de grissini breken.
- Geduld is een schone zaak. Als de grissini te snel weer in de chocolade wordt gedoopt, smelt de onderliggende laag meteen.
- Het smelten van de chocolade duurt in het begin ongeveer 2-3 uur, afhankelijk van de buitentemperatuur.
- Bij openbare evenementen is het aan te raden om ook iets voor de ouders klaar te hebben staan. Zij blijven vaak zo'n 15 minuten bij de kinderen bij je en dit is een uitstekende gelegenheid om contacten te leggen en reclame te maken.
- Actueel: De afzonderlijke potten moeten over verschillende stopcontacten/zekeringen worden verdeeld. Anders zal de zekering het niet houden.



Bronvermelding:
Inhoud en afbeeldingen, auteursrecht: htpp://www.jungschi-belp.ch

Download van BESJ, Jungschi KnowHow Market http://www.besj.ch

Weitere Informationen

Categorieën
Spelletjes en activiteiten

Tags
Kunstnijverheid
Klusjes
Chocolade
Handleiding
Ideeënmarkt

Leeftijd
8–12 jaar

Aantal deelnemers
Er zijn geen gegevens beschikbaar.

Bijbel
Deze informatie ontbreekt.

Duur
Tot 1 uur

Terrein / Omgeving
In gesloten ruimtes

Materiaal
Bijna moeiteloos

Bestanden downloaden
Geen downloads

KI Generierter Inhalt
Inhoud
Categorieën
Tags
Leeftijd
Aantal deelnemers
Bijbel
Duur
Terrein / Omgeving
Materiaal

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/nl/wiki/art/chocoladekaarsen-trekken