

CHOCOLADE



Tupperware®

WAT IS CHOCOLADE?

Pure chocolade bestaat hoofdzakelijk uit cacaomassa, cacaoboter en suiker. Hoe hoger het cacaopercentage vermeld op de verpakking, hoe minder suiker. De chocolade zal dan sterker en bitterder smaken. Witte chocolade wordt gemaakt met cacaoboter, melkpoeder en suiker, maar geen cacaomassa. Melkchocolade zit daar tussenin: deze chocolade bevat cacaomassa (of -poeder), melkpoeder, suiker en soms melkroom.

CHOCOLADE SMELTEN

Chocolade smelten is niet moeilijk als je enkele regels volgt.

- Zorg ervoor dat de chocolade niet te warm wordt. Bij meer dan 55-60 °C begint chocolade te verbranden, verliest hij zijn smaak en wordt hij dik in plaats van vloeibaar.
- Als je wil bakken of koken met chocolade, gebruik je beter speciale bakchocolade.
- Breek de chocolade eerst in stukjes, dan smelt die sneller en gelijkmatiger.

Magnetrontijden in de MicroCook Schenkan 1 l

- **100 g pure chocolade:** 2 min 30 op 360 watt, 1 min laten rusten
- **100 g melkchocolade:** 2 min op 360 watt, 1 min laten rusten
- **100 g witte chocolade:** 1 min 30 op 360 watt, 1 min laten rusten

Het is heel belangrijk om de chocolade te laten rusten, zodat de hitte gelijkmatig verdeeld wordt. Afhankelijk van het soort chocolade en je magnetron moet je de tijden eventueel aanpassen. Volg eerst de vermelde tijd en rusttijd, en roer. Is de chocolade nog niet helemaal gesmolten? Zet die dan telkens 30 sec terug in de magnetron op 360 watt.

Als je geen magnetron hebt, kan je de chocolade smelten met de **Shaker 350 ml** in de **Maatkan / EZ Mix-n-Meet 2 l** (au bain-marie):

- Giet 1,3 l kokend water in de Maatkan 2 l. Zet het deksel erop.
- Doe tot 150 g chocolade in de Shaker 350 ml.
- Zet het deksel op de Shaker, maar laat het dopje openstaan.
- Zet de Shaker in het deksel van de Maatkan 2 l.
- Wacht zo'n 15 min tot de chocolade gesmolten is (dat gaat sneller als je af en toe roert).

EEN GESLAAGD RECEPT

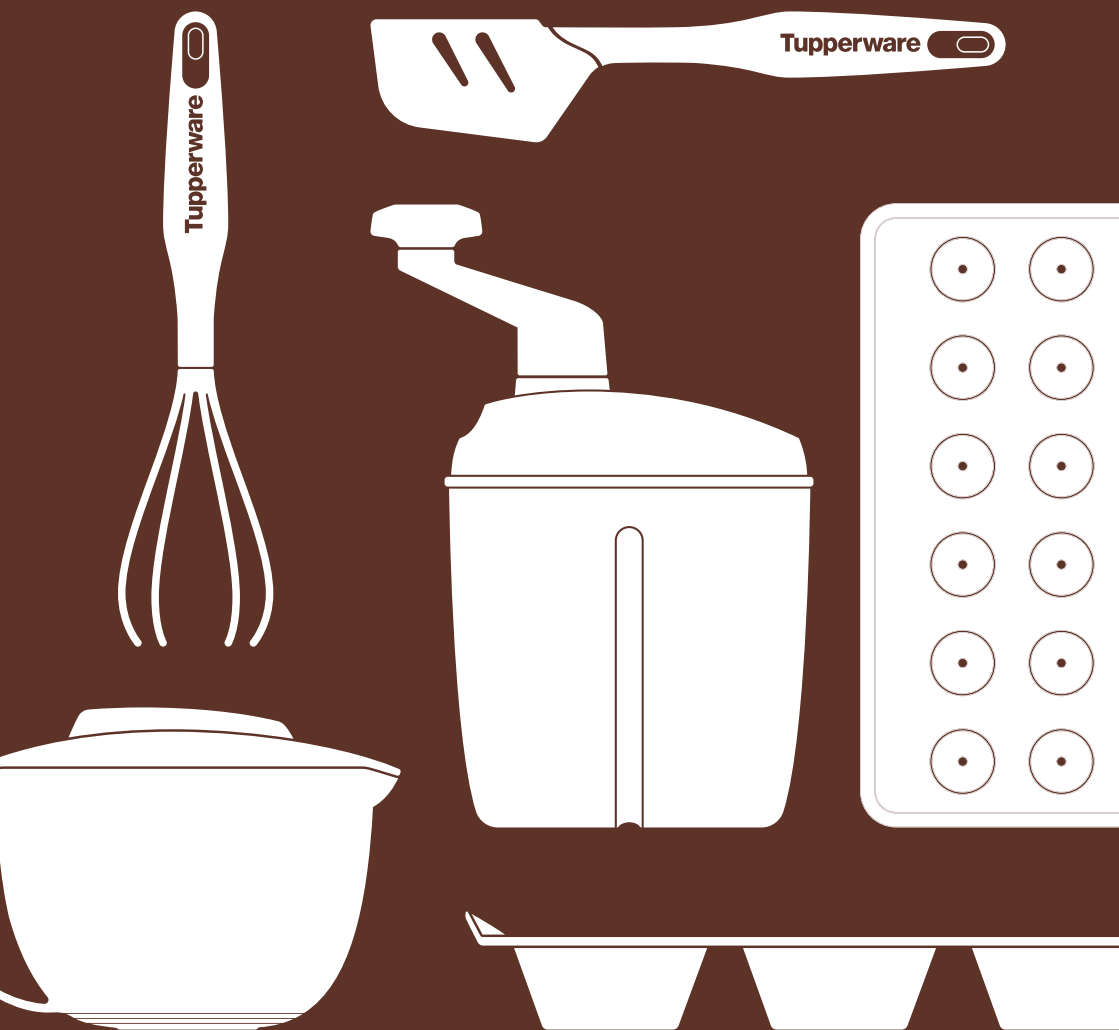
Afhankelijk van je oven en magnetron moet je de kooktijden misschien lichtjes aanpassen.

Met de **MicroCook Schenkkan 1 l** kan je je chocolade gemakkelijk smelten.

De **Speedy Chef** is onmisbaar om eiwit of room op te kloppen voor je recepten.

De **Silicone Spatel** en **Soepele Klopper** zijn ideaal om de bereidingen in talloze recepten te mengen.

Jouw favoriete chocoladerecepten lukken altijd dankzij het **MultiFlex Ovenblad** en de **MultiFlex TupCakes**.



AMANDEL- EN CHOCOLADEGEBAK



Bereidingstijd
30 min



22 min
180 °C / Th 6



2 min 30
360 watt



Rusttijd
2 uur

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Biscuitlaag

- 180 g amandelen
- 5 eieren (middelgroot)
- 125 g suiker
- 30 ml (2 el) bitter cacao-poeder

Mousse

- 180 g pure chocolade (50-55% cacao-gehalte)
- 250 ml room, gekoeld
- 15 ml (1 el) poedersuiker

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Gebruik de **AdaptaChef Fijne Rasp** om de amandelen te raspen.
3. Klop de eierdooiers samen met de helft van de suiker op in de **Maatkan / EZ Mix-n-Meet 2 l** met de **Klopper** tot het mengsel wit begint te worden. Voeg de cacao toe en roer opnieuw.
4. Klop de eiwitten stijf met de **Speedy Chef**. Voeg de resterende suiker toe en klop nog enkele seconden langer.
5. Schep de inhoud van de Speedy Chef en 150 g geraspte amandelen voorzichtig met de **Silicone Spatel** door de eierdooiers in



de Maatkan.

6. Leg het **MultiFlex Ovenblad** op het koude ovenrooster en verdeel het mengsel gelijkmatig over het hele oppervlak.

7. Bestrooi met de resterende geraspte amandelen (30 g) en bak gedurende 22 min.

8. Laat afkoelen en neem uit de vorm.

9. Breek de chocolade in stukjes en doe die in de **MicroCook Schenkkan 1 l**. Doe het deksel erop en zet 2 min 30 in de magnetron op 360 watt. Laat 2 min rusten en roer. Zet de chocolade nog eens 30 sec in de magnetron als dat nodig is.

10. Klop de koude room op in de schoongemaakte Speedy Chef. Voeg

de poedersuiker toe en klop nog enkele seconden langer. Schep de gesmolten chocolade door de opgeklopte room met de Silicone Spatel.

11. Snij de cake doormidden, stop de chocolademousse in een spuitzak met een stervormige spuitmond en versier een van beide helften met de mousse. Leg de tweede helft op de mousse en zet de taart minstens 2 uur in de koelkast.

12. Neem de taart 15 min voor het serveren uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.

CHOCOLADEKERSTBOOM



Bereidingstijd
20 min



2 min
600 watt



Rusttijd
1 uur

INGREDIËNTEN VOOR EEN BOOM VAN ± 20 CM

- 300 g pure chocolade (50-55% cacaogehalte)
- 90 g boter
- 110 g cornflakes
- poedersuiker (ter versiering)

BEREIDING

1. Breek de chocolade in stukjes en doe die in de **MicroCook Schenkan 1 l**. Voeg de boter toe, doe het deksel erop en zet 2 min in de magnetron op 600 watt. Laat het mengsel 2 min rusten en roer dan met de **Silicone Spatel**.
2. Doe de cornflakes in de **Superkom 4,5 l**, voeg de gesmolten chocolade toe en meng voorzichtig met de Silicone Spatel.
3. Maak met het mengsel in de Superkom 6 driehoeken van verschillende groottes en een kleine ronde vorm, en leg die op het **MultiFlex Ovenblad**. Zet minstens 1 uur in de koelkast.
4. Stapel alle driehoeken op elkaar, te beginnen met de grootste.
5. Laat de boom in de koelkast staan tot je die serveert.
6. Bestrooi met poedersuiker.

Tip: Je kan de hoeveelheden aanpassen om meer en grotere driehoeken te maken voor een hogere kerstboom.





CHOCOLADETAARTJES 'ZONDER BAKKEN'



Bereidingstijd
20 min



Sauspan
± 3 min



1 min 30
600 watt



Rusttijd
± 2 uur

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

Deeg 'zonder bakken'

- 75 g boterbiscuit
- 45 g (3 el) suiker
- 10 g boter
- 45 ml (3 el) dikke room

Chocoladeroom

- 100 ml dikke room
- 160 g pure chocolade (50-55% cacao-gehalte)
- 30 g snoepjes voor de versiering

BEREIDING

1. Gebruik de **AdaptaChef Fijne Rasp** om de biscuits te verkruijmen.
2. Strooi de suiker in een gelijkmatige laag in een sauspan en verwarm zonder te roeren tot je een goudbruine karamel krijgt. Neem de pan van het vuur, voeg de boter toe en roer met de **Klopper**. Voeg 3 eetlepels room toe zonder te roeren en zet gedurende 30 sec op een zacht vuurtje. Roer dan, zonder de pan van het vuur te nemen, tot je een perfect glad mengsel krijgt.
3. Neem de pan van het vuur, voeg de verkruijmelde biscuits toe en meng.
4. Zet de **MultiFlex TupCakes** in de **Igloo Doos / Diepvriesdoos Plus** en verdeel de inhoud van de sauspan over de 6 vormpjes. Druk voorzichtig aan met de achterkant van een eetlepel.
5. Giet 100 ml room in de **MicroCook Schenkan 1 l**, dek af en zet 1 min 30 in de magnetron op 600 watt.
6. Breek de chocolade in stukjes en voeg die toe aan de warme room. Laat dit mengsel 30 sec rusten en roer het dan met de **Soepele Klopper** tot een glad geheel.
7. Verdeel de inhoud van de MicroCook Schenkan over het deeg in de vormpjes van de MultiFlex TupCakes en zet 2 uur in de koelkast.
8. Haal de taartjes voorzichtig uit de vormpjes, versier met snoepjes en dien op met vanillesaus of vanille-ijs.

CHOCO-HAZELNOOT NOUGATINE



Bereidingstijd
10 min



Sauspan
2-3 min



Rusttijd
1 uur

INGREDIËNTEN VOOR 6-8 PERSONEN

- 30 g pure chocolade (50-55% cacaogehalte)
- 30 ml (2 el) honing
- 100 g suiker
- 75 ml water
- 15 ml (1 el) bitter cacao-poeder
- 75 g hazelnoten

BEREIDING

1. Gebruik de **AdaptaChef Grove Rasp** om de chocolade te raspen.
2. Meng de honing, de suiker en het water in een sauspan en verwarm op een matig vuur zonder te roeren tot je een mooie, goudbruine karamel krijgt.
3. Neem de pan van het vuur, voeg de cacao toe, roer met de **Klopper** en voeg dan de hazelnoten toe.
4. Zet het **MultiFlex Ovenblad** op een hittebestendige ondergrond (bv. ovenplaat).
5. Giet de warme karamel over de helft van het Ovenblad. Bestrooi met de geraspte chocolade.
6. Gebruik dan de **Silicone Ovenwanten** om het MultiFlex Ovenblad over de nougatine te vouwen en druk de nougatine voorzichtig aan om de hazelnoten plat te drukken.
7. Laat de nougatine afkoelen en zet die dan 1 uur in de koelkast. Als de nougatine afgekoeld is, kan je die in stukken breken.

Tip: Bewaar in de koelkast in de **Ruimtekom 1 l**.





WEENSE CHOCOLADE



Bereidingstijd
15 min



6 min
600 watt



Rusttijd
± 1 uur

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

Chocoladeroom

- 3 eierdooiers
- 100 g suiker
- 500 ml melk (op kamertemperatuur)
- 30 ml (2 el) maïszetmeel
- 100 g pure chocolade

Toplaagje

- 150 ml room, gekoeld
- 30 ml (2 el) poedersuiker

BEREIDING

1. Klop de eierdooiers en suiker op in de **MicroCook Schenkkan 1 l** met de **Soepele Kloppe** tot het mengsel bijna wit is. Voeg de melk en het maïszetmeel toe. Meng tot het maïszetmeel helemaal opgelost is.
2. Dek af en zet 6 min in de magnetron op 600 watt, roer na 3 min.
3. Breek de chocolade in stukjes en voeg die toe aan de warme room. Laat 1 min rusten en roer dan tot een perfect glad geheel met de Soepele Kloppe.
4. Giet in mooie glazen en laat dan ongeveer 1 uur afkoelen.
5. Klop de koude room stijf met de **Speedy Chef**. Voeg de poedersuiker toe en klop nog enkele seconden langer. Zet in de koelkast tot je klaar bent om op te dienen.
6. Versier de chocoladeroom net voor het opdienen met de opgeklopte room. Gebruik hiervoor een spuitzak met een stervormige spuitmond.

SNOEPJES MET KOKOS & CHOCOLADE



Bereidingstijd
15 min



10 min
180 °C / Th 6

INGREDIËNTEN VOOR ± 20 SNOEPJES

- 50 g pure chocolade
- 2 eiwitten
- 50 g suiker
- 100 g geraspte kokosnoot (droog)
- 1 snufje zout

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Snij de chocolade in stukjes met het **Koksmes**.
3. Klop de eiwitten stijf met de **Speedy Chef**, voeg de suiker toe en klop nog enkele seconden langer op.
4. Voeg de geraspte kokosnoot, het zout en de chocoladestukjes toe en meng alles met de **Silicone Spatel**.
5. Zet het **MultiFlex Ovenblad** op het koude ovenrooster.
6. Vorm 20 balletjes door het deeg tussen je vingers te rollen en leg die op het Ovenblad.
7. Bak 10 min en laat afkoelen alvorens op te dienen.







CHOCOLADEMACARONS



Bereidingstijd
40 min



Rusttijd
30 min



14 min
160 °C / Th 5-6



1 min 20
600 watt



Rusttijd
12 uur

INGREDIËNTEN VOOR 18 MACARONS

Macarons

- 100 g poedersuiker
- 50 g amandelpoeder
- 30 ml (2 el) bitter cacao-poeder
- 2 eiwitten (middelgroot)
- 40 g suiker

Vulling

- 80 ml dikke room
- 80 g pure chocolade (50-55% cacao-gehalte)

BEREIDING

1. Meng de poedersuiker, het amandelpoeder en de cacao gedurende 30 sec met de **ExtraChef / Super Chef**.

2. Klop de eiwitten stijf met de **Speedy Chef**. Voeg de suiker toe en klop nog enkele seconden langer.

3. Giet de inhoud van de Speedy Chef in de **Maatkan / EZ Mix-n-Meet 2 l**. Voeg de inhoud van de ExtraChef toe en meng voorzichtig met de **Silicone Spatel** tot een glad mengsel dat lichtjes lopend is, maar niet al te vloeibaar.

4. Zet het **MultiFlex Ovenblad** op het koude ovenrooster. Vul een spuitzak en maak kleine cirkels die even groot zijn als de cirkels op het Ovenblad.

5. Tik zachtjes met het ovenrooster op het aanrecht om de vormen lichtjes af te vlakken. Laat minstens 30 min rusten.

6. Verwarm de oven zonder rooster voor op 160 °C.

7. Schuif het rooster op het laagste niveau in de oven en bak zo'n 14 min. Laat de macarons afkoelen en neem ze voorzichtig van het Ovenblad.

8. Giet de room in de **MicroCook Schenkan 1 l**, dek af en verwarm 1 min 20 op 600 watt. Breek de chocolade in stukjes en doe die in de Maatkan 2 l. Giet de warme room over de chocolade en meng dit tot een glad geheel met de **Soepele Kloppe**. Laat de vulling 30 min afkoelen.

9. Leg 2 macarons op elkaar met een beetje vulling ertussen.

10. Zet 12 uur in de koelkast, zodat de macarons het vocht van de vulling kunnen absorberen en zacht worden.



AMANDEL-CHOCOLADECAKE



Bereidingstijd
15 min



1 min 30
600 watt



25 min
190 °C / Th 6-7



Rusttijd
15 min

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

- 130 g pure chocolade (50-55 % cacao-gehalte)
- 130 g boter
- 130 g suiker
- 4 eieren (middelgroot)
- 40 g bloem
- 1 snufje zout
- 100 g amandelpoeder
- 1 tl vanille-extract (optioneel)

Voor de UltraPro

- 15 g zachte boter
- 15 ml (1 el) bloem

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 190 °C.
2. Breek de chocolade in stukjes en doe die in de **MicroCook Schenkkan 1 L**. Voeg de boter toe, doe het deksel erop en zet 1 min 30 in de magnetron op 600 watt. Laat het mengsel 2 min rusten en roer dan met de **Silicone Spatel**.
3. Voeg de suiker en eierdooiers toe, roer en giet in de **Maatkan / EZ Mix-n-Meet 2 L**.
4. Voeg de bloem, het zout, het amandelpoeder en het vanille-extract toe, en meng tot een glad deeg.
5. Klop de eiwitten stijf met de **Speedy Chef**.
6. Spatel de helft van de eiwitten met de Silicone Spatel door het mengsel in de Maatkan. Voeg zodra dit een glad geheel vormt de resterende eiwitten toe.
7. Vet de **UltraPro Basis 2 L** in met 15 g boter en bestrooi met bloem. Giet de inhoud van de Maatkan in de UltraPro en bak, zonder deksel, 25 min op het laagste niveau in de oven.
8. Laat 15 min rusten alvorens uit de vorm te halen.

CHOCOLADEMOUSSE MET EEN CRUNCH



Bereidingstijd
15 min



2 min 30
360 watt



Rusttijd
3 uur

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 150 g pure chocolade (50-55% cacao-gehalte)
- 30 g boter
- 4 eieren (middelgroot)
- 15 ml (1 el) suiker
- 30 g chocoladestukjes

BEREIDING

1. Breek de chocolade in stukjes en doe die in de **MicroCook Schenkan 1 l**. Voeg de boter toe, dek af en zet 2 min 30 in de magnetron op 360 watt. Laat het mengsel 1 min rusten en roer dan met de **Silicone Spatel**. Als de chocolade nog niet helemaal gesmolten is, zet die dan nog eens 30 sec in de magnetron op 360 watt.
2. Roer de eierdooiers door de gesmolten chocolade.
3. Klop de eiwitten stijf met de **Speedy Chef**. Voeg de suiker toe en klop nog enkele seconden langer.
4. Spatel 1/3 van de eiwitten voorzichtig met de Silicone Spatel door het chocolademengsel. Meng zodra dit een glad geheel vormt er heel voorzichtig de resterende eiwitten en chocoladestukjes door.
5. Zet 3 uur in de koelkast alvorens op te dienen.

Tip: Voor een nog meer knapperige textuur kan je er vlak voor het opdienen fijngehakte hazelnoten, verkruimelde koekjes of speculaas over strooien.





CUPCAKES MET RODE BIET EN CHOCOLADE



Bereidingstijd
20 min



20 min
180 °C / Th 6



2 min
360 watt

INGREDIËNTEN VOOR 6 CUPCAKES

Cake

- 100 g rode biet, gekookt en geschild
- 25 g amandelpoeder
- 50 g bloem
- 2 ml (½ tl) bakpoeder
- 50 g suiker
- 50 g gesmolten boter
- 1 ei (middelgroot)
- 1 snufje zout

Toplaagje

- 110 g pure chocolade (50-55% cacao-gehalte)
- 15 g boter
- 125 ml room, gekoeld
- gekleurde hagelslag of andere snoepjes om te versieren enz.

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Snij de rode biet in stukken en doe die in de **ExtraChef / Super Chef**. Snij fijn, voeg alle andere cake-ingredienten toe in de vermelde volgorde en meng alles tot een glad geheel.
3. Zet de **MultiFlex Tuptcakes** op het koude ovenrooster en verdeel de inhoud van de ExtraChef over de 6 vormpjes van de MultiFlex Tuptcakes.
4. Bak 20 min.
5. Laat 5 min rusten alvorens uit de vorm te halen en laat helemaal afkoelen.
6. Breek de chocolade in stukjes en doe die in de **MicroCook Schenkkkan 1 l**. Voeg de boter toe, dek af en zet 2 min in de magnetron op 360 watt. Laat het mengsel 1 min rusten en roer dan met de **Silicone Spatel**. Als de chocolade nog niet helemaal gesmolten is, zet die dan nog eens 30 sec in de magnetron op 360 watt.
7. Klop de koude room stijf met de **Speedy Chef**. Schep de chocolade voorzichtig door de opgeklopte room met de Silicone Spatel.
8. Versier de cake met de chocolademousse met een spuitzak met een stervormige spuitmond. Bestrooi met hagelslag of versier met andere snoepjes.
9. Zet in de koelkast tot je klaar bent om op te dienen.

Tip: Voor de perfecte textuur: neem de cupcakes 10 min voor het serveren uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen.

MOUSSE VAN AVOCADO EN WITTE CHOCOLADE



Bereidingstijd
15 min



2 min
360 watt



Rusttijd
1-2 uur

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 180 g witte chocolade
- 1 rijpe avocado
- 50 ml dikke room
- 4 eiwitten
- 50 g pure chocolade (50-55% cacaogehalte)

BEREIDING

1. Breek de chocolade in stukjes en doe die in de **MicroCook Schenkkan 1 l**. Dek af en zet 2 min in de magnetron op 360 watt. Roer na 1 min. Laat 2 min rusten.
2. Snij de avocado doormidden. Verwijder de pit en schep het vruchtvlees met een eetlepel uit de avocado. Doe de avocado in de **TurboMax**, voeg de room toe en mix.
3. Giet de inhoud van de TurboMax in de **Maatkan / EZ Mix-n-Meet 2 l**, voeg de gesmolten chocolade toe en meng met de **Silicone Spatel**.
4. Klop de eiwitten stijf met de **Speedy Chef**.
5. Spatel de helft van de eiwitten met de Silicone Spatel door het avocado- en chocolademengsel. Voeg zodra dit een glad geheel vormt voorzichtig de resterende eiwitten toe.
6. Verdeel over 6 glazen en versier met vlokken pure chocolade die je hebt gemaakt met de **Verticale Dunschiller** van de **Click Series**.
7. Zet minstens 1 tot 2 uur in de koelkast.





PANNA COTTA MET CHOCOLADE EN PEER



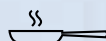
Bereidingstijd
15 min



8-10 min
600 watt



Rusttijd
4-6 uur



Bakpan
5-7 min

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

Panna cotta

- 4 gelatineblaadjes (± 8 g)
- 750 ml dikke room
- 250 ml halfvolle melk
- 100 g suiker
- 200 g pure chocolade

Peren

- 3 peren, niet te rijp
- 20 g boter
- 10 ml (2 tl) suiker

BEREIDING

1. Laat de gelatineblaadjes 10 min weken in ijskoud water tot ze zacht zijn.
2. Giet de room, melk en suiker in de **MicroCook Rond 2,25 l**. Roer en zet dan 8 min (zonder deksel) in de magnetron op 600 watt. Laat 3 min rusten.
3. Knijp de gelatineblaadjes uit met je handen. Breek de chocolade in stukjes. Voeg beide toe aan de warme melk. Meng met de **Soepele Klopper** tot een glad geheel.
4. Verdeel de inhoud van de MicroCook over 8 glazen. Laat afkoelen en zet 4 tot 6 uur in de koelkast.
5. Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snij in 8 schijfjes.
6. Smelt de boter in een bakpan, voeg de peren toe en bak gedurende 2 min op een matig vuur. Voeg de suiker toe en bak nog 3 tot 5 min. Roer af en toe tot de peren een mooie gouden kleur hebben. Laat afkoelen.
7. Leg vlak voor het opdienen enkele schijfjes gekaramelliseerde peer in elk glas op de panna cotta.

CHOCOLADE-SINAASAPPELMUFFINS



Bereidingstijd
10 min



2 min 30
360 watt



25 min
180 °C / Th 6

INGREDIËNTEN VOOR 6 MUFFINS

- 150 g pure chocolade (50-55% cacao gehalte)
- 50 g boter
- 100 g suiker
- 3 eieren (middelgroot)
- ½ sinaasappel
- 50 g bloem
- 1 tl sinaasappellikeur (optioneel)
- 30 ml (6 tl) sinaasappelconfituur

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Breek de chocolade in stukjes en doe die in de **MicroCook Schenkkan 1 l**. Voeg de boter toe, dek af en zet 2 min 30 in de magnetron op 360 watt. Laat 1 min rusten en meng met de **Silicone Spatel**. Als de chocolade niet helemaal gesmolten is, zet die dan nog eens 30 sec in de magnetron op 360 watt.
3. Voeg de suiker en eieren toe en meng met de Silicone Spatel. Rasp de schil van de sinaasappel met de **Mini Rasp** van de **Click Series** en voeg dit toe aan het mengsel. Voeg de bloem en de sinaasappellikeur toe en blijf roeren tot alles een glad geheel vormt.
4. Zet de **MultiFlex Tupcakes** op het koude ovenrooster en verdeel de inhoud van de MicroCook Schenkkan over de vormpjes van de MultiFlex Tupcakes.
5. Leg 1 tl sinaasappelconfituur in het midden van het deeg in elk vormpje en bak dan 25 min.
6. Laat 20 tot 30 min afkoelen en haal uit de vormpjes.

Tip: Je kan de sinaasappelconfituur vervangen door frambozen- of abrikozenconfituur. Dan hoef je geen geraspte sinaasappelschil of sinaasappellikeur toe te voegen aan het mengsel.





INDEX

Amandel-chocoladecake	18-19
Amandel- en chocoladegebak	4-5
Choco-hazelnoot nougatine	10-11
Chocoladekerstboom	6-7
Chocolademacarons	16-17
Chocolademousse met een crunch	20-21
Chocolade-sinaasappelmuffins	28-29
Chocoladetaartjes 'zonder bakken'	8-9
Cupcakes met rode biet en chocolade	22-23
Mousse van avocado en witte chocolade	24-25
Panna cotta met chocolade en peer	26-27
Snoepjes met kokos & chocolade	14-15
Weense chocolade	12-13



Tupperware®