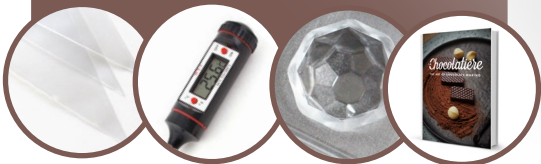




## LA Chocolatière

- 1 Tempereermachine La Chocolatière
- 5 Wegwerpspuitzakken
- 1 Vorm in polycarbonaat
- 1 Digitale thermometer
- 1 Tempermes (35 cm)
- 1 Receptenboek NL-FR



Haal dit **authentieke** Belgische ambacht bij u in huis! Met La Chocolatière kunt u uw eigen pralines maken met je gezin of met vrienden, en **samen genieten** van een gezellig moment om van te smullen. Leer de knepen van het chocolade maken op een **eenvoudige** manier! Met deze volledige uitrusting groeien uw chocolade-experimenten van de eerste keer uit tot een succes. Voor klein en groot: iedereen wordt een meester-chocolatier met de chocolatière!

EAN : 5 412 144 125 009  
SKU : CHEU0001

-  2kg
-  120 watts
-  3 Litres
-  H : 145 mm
-  B : 340 mm
-  D : 320 mm
-  27°C -52°C

 TASTE  CREATE  SHARE

## DE PRALINE: OP EN TOP BELGISCH

België geniet wereldfaam om zijn chocolade, dankzij de kwaliteit van de ingrediënten, het hoge cacaopercentage, het delicate roosteren en de vakkennis van onze meester-chocolatiers. Maar we hebben onze reputatie vooral te danken aan de verfijnde lekkernij die we in één hap opeten: de praline.

De praline werd in 1912 uitgevonden door Jean Neuhaus Jr. Zijn grootvader Jean Neuhaus had een apotheek in de Koninginnegalerij in Brussel. Tot daar niks bijzonders... Behalve dan dat hij een opmerkelijke methode had om zijn geneesmiddelen minder bitter te laten smaken. Hij kwam op het briljante idee ze van een laagje chocolade te voorzien. Dit bracht zijn kleinzoon op een idee: hij verving de geneesmiddelen door slagroom en gaf deze chocoladebonbon een naam: de praline.

Sindsdien zijn de Belgische meester-chocolatiers blijven experimenteren met deze compacte lekkernijen die in de mond smelten... intens, maar o zo snel voorbij! Het is deze unieke en wereldvermaarde traditie en vakkennis die Frifri wil doorgeven. Met La Chocolatière kan iedereen zijn huisgemaakte pralines proeven, maken en delen.

### STAP 1 SMELTEN

🕒 30 - 40 min



### STAP 2 TEMPEREREN

🕒 15 - 20 min



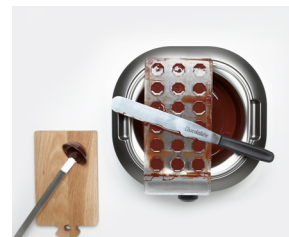
### STAP 3 VORM GIETEN

🕒 5 - 10 min



### STAP 4 VULLEN & DICHTMAKEN

🕒 10 - 15 min



## STAP 5 PROEVEN EN DELEN!

TASTE



CREATE



SHARE



[www.lachocolatiere.be](http://www.lachocolatiere.be)