Boules à la citronnelle et noix de coco

Ingrédients

1 kg

- 330 g de lait de coco
- 120 g de crème fraîche non sucrée
- 60 g de sucre inverti (sirop de sucre)
- 1,5 g d'acide citrique
- 1,5 g de sel
- 6 g de purée de citronnelle Bresc
- 2 feuilles de citron vert
- 30 g de jus de citron vert
- 400 g de chocolat blanc
- 290 g de beurre
- 300 g de graisse de noix de coco
- 20 g de beurre de cacao
- boules creuses de chocolat blanc
- chocolat blanc pour le tablage

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée de citronnelle 450g

Méthode de préparation

Préparer un mélange de lait de coco, crème fraîche, sucre inverti, acide citrique, sel, citronnelle, jus de citron vert et feuille. Porter le tout à ébullition et laisser infuser une nuit. Remplir de chocolat un ramequin ou un saladier. Porter à nouveau le mélange à ébullition et le verser dans un tamis sur le chocolat. Ajouter ensuite le beurre de cacao, la graisse de noix de coco et le beurre. Mixer afin d'otenir un mélange homogène. Pour travailler la ganache, la porter à température ambiante dans un saladier et la mettre dans une poche à douille. Remplir les boules avec la ganache. Laisser durcir. Tabler le chocolat blanc et mouler les boules de chocolat. Vaporiser les boules avec un spray d'argent pour les faire briller.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000