

BONBON KOFFIE EN KNOFLOOK



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g

INGREDIËNTEN

400
g



Voor de knoflookroom

- 40 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g olijfolie
- 200 g room
- 25 g Kahlúa (koffielikeur)

Voor de ganache

- 200 g chocolade
- 110 g knoflookroom
- 15 g gekonfijte look
- 50 g boter

Voor het doorhaal mengsel

- 80 g cacaopoeder
- 10 g poedersuiker
- 10 g gevriesdroogde koffie of cappuccino

BEREIDINGSWIJZE

Meng de gehakte knoflook met de olijfolie. Konfijt ze gaar op een zacht vuurtje. Meng de room met de Kahlúa en 20 gram van de gekonfijte knoflook. Breng aan de kook. Giet de warme room op de chocolade. Roer tot een homogene massa. Laat afkoelen tot 37°C. Roer er de boter en de gekonfijte knoflook onder. Laat wat opstijven. Smit in truffels en laat een nacht uitkristalliseren. Meng het cacaopoeder met de poedersuiker en de gevriesdroogde koffie. Zeef dit en haal er de bonbon door.