



Confiseries, friandises, chocolats

Billes de chocolat à la noix de coco



7h25 **1h15** **10 min** **6h** **468**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ganache

100 g **Lait de coco**
10 g **Sirop de glucose**
250 g **Chocolat blanc**
80 g **Noix de coco rapée**

Enrobage

200 g **Chocolat noir**
80 g **Noix de coco rapée**

Étape 1

Préparation de la ganache au chocolat blanc et à la noix de coco

- 1 Au couteau éminceur, hacher grossièrement le chocolat blanc et le mettre dans un récipient.
- 2 Le chocolat finement haché facilite l'incorporation de la crème.
- 3 Dans une casserole, porter le lait de coco et le sirop de glucose à ébullition.
- 4 Verser le lait de coco chaud sur le chocolat blanc et mélanger afin d'obtenir une préparation lisse et homogène.
- 5 Incorporer la noix de coco râpée.
- 6 Laisser la ganache prendre à température ambiante.
- 7 A l'aide de deux petites cuillères, confectionner des petites boules de ganache.
- 8 Il est possible de prélever les boules de ganache avec les doigts, il faut à ce moment là que la ganache soit très froide car elle se réchauffe au contact des paumes de la main.

Étape 2

Enrobage des billes de chocolat à la noix de coco

- 1** Faire fondre le chocolat noir au bain-marie en le tempérant si possible.
- 2** Tempérer le chocolat noir est l'amener à une température de 45°C, le redescendre à 27°C puis le maintenir à une température de travail de 33°C.
- 3** Verser la noix de coco râpée dans une assiette creuse.
- 4** Plonger chaque boule dans le chocolat fondu puis dans la noix de coco râpée.
- 5** Laisser sécher sur une assiette.

Étape 3

Dressage

- 1** Déguster les billes de chocolat à la noix de coco une fois que l'enrobage est sec.