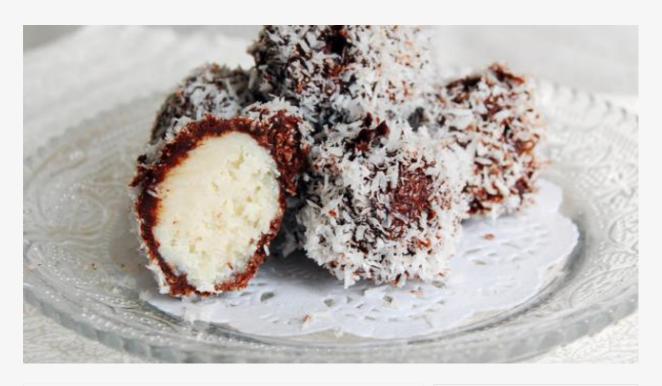




Confiseries, friandises, chocolats Billes de chocolat à la noix de coco



7h25 1h15 10 min 6h 468 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

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

- Au couteau éminceur, hacher grossièrement le chocolat blanc et le mettre dans un récipient.
- Le chocolat finement haché facilite l'incorporation de la
- Dans une casserole, porter le lait de coco et le sirop de glucose à ébullition.
- 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.
- A l'aide de deux petites cuillères, confectionner des petites boules de ganache.
- 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.

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

Enrobage des billes de chocolat à la noix de coco

- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie en le tempérant si possible.
- 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.
- Plonger chaque boule dans le chocolat fondu puis dans la noix de coco râpée.
- **5** Laisser sécher sur une assiette.

Étape 3

Dressage

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