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.