Kugel aus Zitronengras und Kokosnuss



Zutaten

1 kg

- 330 g Kokosmilch
- 120 g Schlagsahne ungesüßt
- 60 g Invertzucker (Zuckersirup)
- 1,5 g Zitronensäure
- 1,5 g Salz
- 6 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 2 Limettenblätter
- 30 g Limettensaft
- 400 g weiße Schokolade
- 290 g Butter
- 300 g Kokosfett
- 20 g Kakaobutter
- Hohlkugeln aus weißer Schokolade
- Weiße Schokolade zum Schmelzen

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zubereitung

Eine Mischung aus Kokosmilch, Sahne, Invertzucker, Zitronensäure, Salz, Lemongras, Limettensaft und -blättern herstellen. Zum Kochen bringen und über Nacht ziehen lassen. Die Schokoladen in eine Schüssel oder Gefäß geben. Die Mischung wieder zum Kochen bringen und durch ein Sieb auf die Schokolade gießen. Dann die Kakaobutter, das Kokosfett und die Butter hinzufügen. Mischen, bis eine homogene Masse entsteht. Vor der weiteren Verarbeitung die Ganache auf Raumtemperatur bringen und in einen Spritzbeutel geben. Die Kugeln mit der Ganache füllen. Aushärten lassen. Weiße Schokolade schmelzen und die Kugeln damit überziehen. Die Kugeln mit Silberspray besprühen, damit sie glänzen.

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