Thailändische Kokosnusscreme-Trüffel



Zutaten

0,5 l

- 300 g Butter in Würfeln
- 50 g Kokusnusscreme
- 2 Zitronenblätter
- 100 g Schlagsahne
- 6 g Bresc Korianderpüree
- 200 g Schokolade
- 25 g Bresc Zitronengraspüree
- 25 g Bresc Ingwerpüree)
- 25 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 50 g Zucker
- 100 g Crème Pâtissière
- Schokolade und Kakaobutter zum Überziehen

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Korianderpüree 450g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zubereitung

Die Schlagsahne mit den Limettenblättern, Kokosnusscreme und Zucker erhitzen. Ziehen lassen und dann sieben. 100 g Butter und Schokolade zugeben und mischen. Die Mischung durch die Creme Patisserie rühren. Die Mischung aufschlagen und die restliche Butter zugeben. Koriander, rotes Pfefferschotenpüree, Ingwer und Zitronengras hinzufügen. Die Mischung in einen Spritzbeutel geben. Von der Mischung Tupfer spritzen und die Trüffel anfrieren. Die Schokolade schmelzen. Die Trüffel durch die Schokolade ziehen und dann durch das Kakaopulver rollen. Die Trüffel kalt servieren.

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