

BONBON CAFÉ ET AIL



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g

INGRÉDIENTS

400
g



Pour la crème à l'ail

- 40 g d'ail haché Bresc
- 20 g d'huile d'olive
- 200 g de crème fraîche
- 25 g de Kahlúa (liqueur de café)

Pour la ganache

- 200 g de chocolat
- 110 g de crème à l'ail
- 15 g d'ail confit
- 50 g de beurre

Pour le mélange

- 80 g de cacao en poudre
- 10 g de sucre glace
- 10 g café ou cappuccino lyophilisé

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger l'ail haché avec l'huile d'olive. Faire revenir à feu doux. Mélanger la crème fraîche avec le Kahlúa et 20 g d'ail confit. Porter à ébullition. Verser la crème fraîche chaude sur le chocolat. Brasser jusqu'à obtenir un mélange homogène. Laisser refroidir jusqu'à 37°C. Ajouter le beurre et l'ail confit et mélanger. Laisser épaissir. Déposer en forme de truffles à l'aide d'une poche à douille et laisser cristalliser une nuit. Mélanger la poudre de cacao avec le sucre glace et le café lyophilisé. Tamiser. Rouler les bonbons dans ce mélange de poudre.