Kogel citroengras en kokos



Ingrediënten

1 kg

- 330 g kokosmelk
- 120 g slagroom ongezoet
- 60 g invertsuiker (suikerstroop)
- 1,5 g citroenzuur
- 1,5 g zout
- 6 g Bresc Citroengraspuree
- 2 st limoenblad
- 30 g limoensap
- 400 g witte chocolade
- 290 g roomboter
- 300 g kokosvet
- 20 g cacaoboter
- holle kogels witte chocolade
- witte chocolade om te tableren

Gebruikte bresc producten



Citroengraspuree 450g

Bereidingswijze

Maak een mengsel van de kokosmelk, room, invertsuiker, citroenzuur, zout, citroengras, limoensap en blad. Breng het geheel aan de kook en laat het een nacht trekken. Vul een bekken of kom met de chocolade. Breng het mengsel opnieuw aan de kook en giet het door een zeef op de chocolade. Voeg daarna de cacaoboter, kokosvet en roomboter toe. Meng tot een homogene massa. Voor verdere verwerking de ganache op kamertemperatuur laten komen en in een spuitzak doen. Vul de kogels met de ganache. Laat uitharden. Tableer de witte chocolade en haal de kogels erdoorheen. Spuit met zilverspray de kogels op zodat ze gaan schitteren.

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