Thaise kokosroom truffels



Ingrediënten

0,5 l

- 300 g roomboter in blokjes
- 50 g santen
- 2 limoenblaadjes
- 100 g slagroom
- 6 g Bresc Korianderpuree
- 200 g chocolade
- 25 g Bresc Citroengraspuree
- 25 g Bresc Gemberpuree
- 25 g Bresc Rode peperpuree
- 50 g suiker
- 100 g crème pâtissière
- chocolade en cacaopoeder om door te halen

Gebruikte Bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Korianderpuree 450g



Bresc Rode peperpuree 450g

Bereidingswijze

Verwarm de slagroom met de limoenblaadjes, santen en suiker. Laat het trekken en zeef het. Voeg 100 g boter en de chocolade toe en meng het geheel. Meng de massa door de crème patisserie. Klop het mengsel op en voeg in delen de rest van de boter toe. Voeg de koriander, rode peper, gember en citroengras toe. Schep het mengsel in een spuitzak. Spuit toefjes van het mengsel en vries de truffels aan. Smelt de chocolade. Haal de truffels door de chocolade en rol ze vervolgens door de cacaopoeder. Serveer de truffels koud.

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