

# Bonbons chocolat-noix de coco

(4 plaques de cabosse)



LÉONCE BLANC PURÉE DE COCO



Bac surgelé  
1 kg



# Bonbons chocolat-noix de coco

## Crumble coco

Beurre	100 g
Cassonade	100 g
Farine	100 g
Noix de coco râpée	100 g

**MÉLANGER** tous les ingrédients bien froids jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. **RÂPER** et faire cuire au four à 160°C jusqu'à l'obtention d'une couleur homogène. **REFROIDIR** et incorporer 45 g de beurre fondu.

## Ganache à la noix de coco

 Purée de coco <b>Léonce Blanc</b>	250 g
Glucose	30 g
Malibu coco	40 g
Chocolat blanc	480 g

**DANS UNE CASSEROLE**, faire bouillir la purée de coco, le glucose et le Malibu coco. **VERSER** sur le chocolat blanc préalablement fondu. **EMULSIONNER** au mixeur et réserver.

## Décor

Beurre de cacao	50 g
Colorant liposoluble blanc	2 g
Chocolat de couverture noir 65%	2000 g

**CHAUFFER** le beurre de cacao à 40°C. **AJOUTER** le colorant liposoluble blanc. **MIXER**. **A 30°C RÉALISER** des gouttes dans les moules à chocolats avec le mélange beurre de cacao et colorant. **TEMPÉRER** le chocolat noir et chemiser les moules à cabosse. **LAISSER CRISTALLISER**.

## ASSEMBLAGE

**GARNIR** le fond des moules avec du crumble coco. **COULER** la ganache coco. **LAISSER CRISTALLISER** 12 heures. **OBTURER** avec du chocolat de couverture noir. **RÉSERVER ET DÉMOULER**.

