

Douceurs Coco choco

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	20 min
Coût :	2
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour les 48 rochers coco

60 g de blancs d'oeuf 90 g de sucre semoule 100 g de noix de coco râpée

Pour l'enrobage au chocolat

96 pistoles de chocolat Alunga pur lait* 72 pistoles de chocolat Origine Mexique*

PRÉPARATION

POUR LES 48 ROCHERS COCO

Préchauffer le four à 220°C. Placer les empreintes Tourbillons sur la plaque alu perforée. Fixer le fouet sur les lames. Verser les blancs et le sucre. Fouetter en chauffant 5 minutes - 40°C - vitesse 5. (sans verre doseur)



5 min

40 °C

5



Phase de refroidissement 2 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur)



2 min

5



Ajouter la noix de coco râpée et mélanger 20 secondes - vitesse 3.(sans verre doseur)



20 sec

3



Dresser dans les empreintes à l'aide de la poche à douille. Enfourner 10 minutes à 220°C puis 10 minutes à 180°C. A la sortie du four, laisser refroidir complètement avant de démouler. Réserver sur la grille à pâtisserie.

0

POUR L'ENROBAGE AU CHOCOLAT

Baisser le four à 100°C. Nettoyer et laver les empreintes Tourbillons. Placer 4 pistoles de chocolat Alunga dans 24 des empreintes puis 3 pistoles de chocolat origine Mexique dans les 24 restantes. Placer au four 5 minutes. Avec le manche de la mini spatule, mélanger le chocolat pour étaler sur les parois. Placer immédiatement un rocher coco, appuyer légèrement. Placer les empreintes dans un endroits frais entre 15 à 18 °C pour cristalliser le chocolat.

0