



Barre noix de coco chocolat

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Rien que meilleur de faire soi-même des boumty maison.

- 170g de lait de coco
- 50g de glucose
- 350g de chocolat blanc
- 100g de beurre de cacao liquide ou en poudre
- 140g de noix de coco râpée
- 800g de chocolat de couverture (64% cacao minimum)

Recette pour: 10-12 barres



Réalisation:

Hacher le chocolat et le réserver dans un saladier. Verser le lait de coco et le glucose dans une casserole. Porter à ébullition et y ajouter le chocolat haché. Bien mélanger à la spatule et y **ajouter le beurre de coco** tempéré et lisser votre préparation.

Ajouter ensuite **la noix de coco râpée**. Couler dans un cadre de 20 cm x 20 cm posé sur une feuille de cuisson. **Laisser cristalliser** pendant 24 heures à 48 heures.



Après ce laps de temps écoulés, découper des barres de 2 cm de large et 6,5 cm de long environ. Les disposer au réfrigérateur pendant 30 minutes, le temps de **concasser le chocolat noir** (couverture) et de le fondre au bain-marie. **Pour le tempérage du chocolat**, je vous invite en savoir plus sur cette page "[tempérage du chocolat](#)". Une fois le tempérage réaliser.

Tremper les barres de coco dans le **chocolat fondu** et les disposer sur une grille pour que le chocolat durcisse. La deuxième solution pour mettre le chocolat est disposer les barres de coco sur une grille et verser le chocolat tempéré sur les barres.

Laisser durcir et ensuite tremper juste le dessous des barres pour bien **envelopper les barres de coco dans le chocolat**.



Recette de www.vision-plaisir.fr





Recette de www.vision-plaisir.fr

