



R

Ingredientes para kilo y medio de trufas

- 40 cl de nata (para montar)
- 500 gr de chocolate de repostería
- 500 gr de chocolate de cobertura (opcionalísimo)
- 150 gr de azúcar glase o normal que tú puedes trituar.
- 150 gr de cacao en polvo
- 5 cl de ron, coñac, armañac o kirch

Mi versión lleva además:

- 1 c. de café de jengibre
- 1 c. de café de canela
- 1 pizca de pimienta de Jamaica

Para el praliné:

1. 100 gr de azúcar
2. 75 gr. avellanas
3. 25 gr. de almendras
4. Procedimiento para hacer el praliné:
5. En un cazo, carameliza los frutos secos con el azúcar.
6. Cuando ya tiene pinta de caramelo o guirlache, se extiende en un trozo de papel sulfurizado. Se deja enfriar.
7. Despedaza el guirlache en trocitos de tamaño adecuado para triturarlos en la minipimer. Triturar hasta obtener una pasta espesa y algo granulosa.

Procedimiento para las trufas:

Para la ganache:

1. En un cazo calienta la nata. Al primer hervor incorporar el chocolate troceado y trabaja a fuego muy bajo hasta su completa fundición. Añade el azúcar y el licor de tu elección en este paso.
2. Separa la ganache en dos cazuelas en una se incorpora el praliné y en la otra las especias.
3. Deja enfriar en unas fuentes en el frigorífico un par de horas o tres (paso absolutamente necesario para manejar bolitas)

o

l

a

a



Para la cobertura fina: (este paso yo no lo hago)

Para que la cobertura esté crujiente al morderla primero:

1. Fundir el chocolate al baño-maría entre 50/52°C al menos una hora.
2. Después llevarlo rápidamente a 28/29°C cambiando el cazo a un baño-maría frío varias veces si fuera necesario.
3. Subir la temperatura a 31/32°C para trabajar el chocolate de cobertura.
4. Entonces se sacan las trufas de la nevera y se procede a bañarlas en el chocolate fundido ayudándose de un tenedor.
5. Deja que se enfríen sobre un papel sulfurizado unos minutos en la nevera y podrás rebozarlas en el cacao en polvo.

Et voilà, bon appétit!

CocinaFrancia.com