

Truffes Au Chocolat

Ingredients:

Ganache Au Chocolat :

250 g De Chocolat En Pistoles "Force Noire"

20 cl De Crème Fleurette

25 g De Beurre

7 cl De Coulis À La Framboise Capfruit

Finition :

200 g De Chocolat De Couverture Noir

Cacao En Poudre "Plein Arôme"

Directions:

1/2

Le coulis en grammes 10cl = 137gr.

6cl de coulis pas assez, 10 trop, 7 bien. Essayer 8cl la prochaine fois.

15cl de crème fleurette suffit.

La Cuillère à pomme parisienne Ø 2,8 cm c'est la bonne taille.

250gr de chocolat donne 35 truffes environs.

1 - Pour réaliser cette recette de truffes au chocolat, commencer par préparer tous les ingrédients.

2 - Faire chauffer la crème fleurette...



3 - ...et la verser sur le chocolat noir en pistoles ou en plaque coupé en petits morceaux.



4 - Bien mélanger au fouet afin de faire fondre le chocolat avec la chaleur de la crème fleurette...



5 - ...et obtenir ainsi un appareil homogène.



6 - Incorporer le beurre coupé en parcelles. Voir à le faire fondre pour la même température 32°.



7 - Mélanger à nouveau...



Metrics:

Prep Time: 1h

Truffes Au Chocolat

Directions:

8 - ...et enfin le coulis de framboise CapFruit.



9 - Bien mélanger...

Vérifier que c'est assez épais, sinon bain marie et assécher.

10 - ...et débarrasser dans un plat et laisser poser au frais quelques heures, le temps que la ganache se solidifie.



11 - À l'aide d'une cuillère à pommes parisiennes ou d'une cuillère à café, prélever des boules de ganache. Pas trop grosse.



12 - Disposer toutes les truffes sur une feuille de papier sulfurisé. Faire ainsi avec toute la ganache disponible. Réserver au congélateur une petite heure pour les solidifier partiellement.



Voir la suite à « Truffes Au Chocolat (Finition) ».