elGourmet

Niebla de trufas fritas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Orly

Harina De Arroz: 350 grs.
Cerveza clara: 200 cc
Aceite Vegetal: 1 L
Azucar: 100 grs.
Canela En Polvo: 1 cda.
Manteca de cacao: 50 g

Placa de chocolate

Cobertura negra al 85% cacao: 500 g

Trufas

Cobertura al 85% cacao: 200 g
Agua: 100 cc

Varios

Hielo Seco: 40 g
Agua: 200 cc
Canela En Polvo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Orly

- En un bowl coloque la *harina* de *arroz* junto con la *manteca* de cacao fundida, mezcle y añada la canela en polvo junto con el azúcar, mezcle y por ultimo incorpore la cerveza de a

poco mientras mezcla hasta lograr una masa homogénea, cubra con un papel film y deje reposar 1 hora en la heladera.

Trufas fritas

- Funda la cobertura al 85% cacao en agua, luego mezcle y deje reposar en un lugar seco durante una semana.

Placa de chocolate

- Funda la cobertura negra y tabléela.
- Extienda con una espátula una parte de la cobertura sobre una placa de acrílico, vibre sobre la mesada y reserve en la heladera.
- Arme un patrón circular de cartón de aproximadamente 9cm de diámetro.
- Tome el molde de medio *huevo* grande y llénelo con la cobertura de *chocolate*, reserve en la heladera unos minutos y luego vacíelo dejando solo las paredes del molde cubiertas de *chocolate*, acomódelo sobre una placa con papel encerado con la abertura hacia abajo y reserve en la heladera hasta que el *chocolate* cuaje.

Armado

- Arme las trufas, espolvoree las manos con canela, tome una pequeña porción del *chocolate* y forme bolitas, proceda del mismo modo con el resto, acomódelas sobre una placa con papel *manteca*, luego cúbralas con papel film y deje reposar en el freezer durante 3 horas como mínimo.
- Transcurrido el tiempo de reposo de las trufas retírelas del freezer y páselas por el orly
- En una olla con abundante aceite vegetal caliente fría las trufas hasta dorarlas levemente, retire y escúrralas sobre papel absorbente.
- Una vez frías acomode las trufas sobre una placa con una *plancha* siliconada
- Realice un cornet con papel encerado y llénelo con cobertura negra, luego dibuje líneas desparejas sobre las trufas.
- Retire la placa de acrílico de la heladera, acomode encima el patrón circular y marque sin presionar con la ayuda de un escalpelo, quite el patrón y con un cortante circular de aproximadamente 4cm de diámetro corte sobre el borde del circulo anterior medios círculos, o sea, acomode solo la mitad del cortante en cuatro partes diferentes del circulo y marque, reserve en la heladera unos minutos y luego mueva la placa hasta desmoldar el *chocolate* y obtener la figura deseada.

Presentación

- Dentro de un bowl o recipiente de boca chica coloque hielo seco , luego pegue sobre la boca del recipiente la figura de *chocolate*, debe quedar como una tapa, encima de esta pegue el medio *huevo* de *chocolate* y dentro de este coloque las trufas, al momento de servir incorpore agua dentro del recipiente para que salga humo del hielo seco

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/niebla-de-trufas-fritas