

Trufas



Ingredientes

Para las trufas al whisky

Cacao polvo: 200 g

Nata UHT: 60 grs

Whisky: 40 g

Chocolate con leche: 150 g

Chocolate negro: 150 g

Para las trufas de avellana

Aceite de girasol: 15 grs.

Praliné de avellanas: 300 g

Granillo de avellana: 150 g

Mantequilla: 15 g

Azucar glasé: 150 g

Chocolate con leche: 60 g

Manteca de cacao: 15 g

Para las trufas de piña colada

Chocolate blanco: 250 g

Azucar: 100 grs.

Malibú: 50 grs

Agua: 50 g

Coco confitado: 250 grs

Glucosa: 20 g

Coco rallado: 100 g

Agua: 20 g

Preparación de la Receta

Para las trufas de piññ

- A colada

- Comenzamos por fundir el *chocolate* y mezclar con el resto de ingredientes, dosificar con manga en forma de bolas y *rebozar* en *chocolate* negro y coco rallado
- Despues, debemos escaldar el coco con los 50 g
- De agua, seguidamente *hervir* los 100 g
- De azúcar y los 20 g
- De agua hasta 121°C añadir la glucosa y mezclar con el coco escaldado
- Reservar en frigorífico.

Para las trufas de avellana

- Mezclamos todos los ingredientes fundidos y reservamos en la nevera hasta que alcancen los 24°C enseguida, con la ayuda de unas varillas montamos la mezcla hasta obtener una textura esponjosa
- Hacemos bolas con la ayuda de una manga y las bañamos en *chocolate* con leche para después rebozarlas en granillo de *avellana* caramelizada.
- Tostar las avellanas y recién salidas del horno triturar junto con el azúcar y el aceite de girasol, triturar hasta obtener una *crema* de avellanas azucarada.

Para las trufas de whisky

- Comenzamos hirviendo la *nata* e incorporar los chocolates fundidos, por último incorporar el whisky y mezclar hasta darle una textura cremosa
- Dosificar en forma de bola, bañar en *chocolate* negro y *rebozar* en cacao en polvo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trufas-2>