Trufas a la naranja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ganache de naranjas

Manteca: 50 g
Chocolate semi amargo: 220 g
Licor de naranja: 20 cc
Chocolate semi amargo rallado: 150 g
Crema de leche: 100 grs.
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Ganache de naranjas

- Coloque en un recipiente la *crema* de leche junto con la ralladura de **naranja**, mezcle y entibie en el microondas hasta llegar a una temperatura de 50°C.
- Vuelque sobre la *crema* el *chocolate* rallado previamente tamizando, mezcle con un batidor de alambre desde el centro hacia fuera, luego incorpore el *licor* y, por último, la *manteca*. La *crema* debe presentar un aspecto liso y brilloso. Deje enfriar hasta que llegue a unos 27ºC y se espese un poco.
- Coloque la ganache en una manga con un pico liso.
- Sobre una placa cubierta con papel film forme con la manga bolitas de unos 2 o 3cm de diámetro.
- Cubrir las bolitas con otra hoja de papel film y aproveche para aplastar levemente los picos.
- Lleve a la heladera durante 1 hora, luego retire y redondee las bolitas con las manos.
- Con guantes en las manos tomar un poco de *chocolate* templado y rodar las esferitas para recubrirlas con una capa de *chocolate*.
- Deje reposar sobre una placa con film.
- Cuando el *chocolate* se endurezca repita la operación para engrosar la capa de *chocolate*.
- Vuelque las trufas sobre cacao amargo y conservarlas en el cacao hasta servirlas.
- En el momento de servir colóquelas sobre un *tamiz* para que pierdan el exceso de cacao. Estas trufas pueden hacerse también volcándolas sobre azúcar impalpable y ahí tomaran el

nombre de “muscadines” ya que tendrán la apariencia de una nuez moscada.

Presentación

- Sirva las trufas en una fuente y acompañe con un te o *café*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trufas-a-la-naranja