

# Trufas al tequila y pimienta rosa

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Crema:** 75 cc

**Chocolate cobertura:** 200 g

**Coco rallado:** 100 grs.

**Tequila:** 40 cc

**Manteca:** 150 g

**Pimienta rosa en granos:** 1 cda.

**Glucosa:** 100 grs.

**Cacao:** 100 g

## Espuma de café

**Crema:** 25 cc

**Cafe:** 4 cdas.

**Crenetina:** 1 cda.

## Frambuesas al caramelo

**Frambuesas:** 100 grs.

**Azucar:** 50 grs.

**Vinagre:** 50 cc

**Glucosa:** 30 grs.

## Preparación de la Receta

- Machaque los granos de pimienta.
- Corte la *manteca* en cubos.
- Bata la *manteca* a blanco hasta que tome consistencia suave.
- En una olla caliente la *crema* junto con el *licor* de tequila, la glucosa y mezcle hasta que la glucosa se disuelva bien.
- Añada la pimienta machacada y el *chocolate*
- Apague el fuego y mezcle con una espátula hasta que se derrita el *chocolate*.
- Coloque la mezcla en un bowl de aluminio y revuelva para bajar la temperatura del *chocolate*

- Añada la *manteca* batida y mezcle bien, tape con un papel film y lleve a la heladera hasta que tenga una consistencia para poder moldear.
- Con ayuda de una cuchara parisienne forme bolitas con la mezcla de *chocolate*, y pase la mitad por cacao y la otra mitad por coco rallado y reserve en la heladera hasta utilizar.

## Frambuesas al caramelo

- En una olla caliente el *vinagre* junto con la glucosa, revolviendo hasta que se disuelva.
- Pinche las frambuesas en un palo de brochette y pase por la mezcla de caramelo.
- Retire y reserve en un plato.

## Espuma de café

- Hidrate la crenetina en agua tibia.
- En un bowl coloque el *café* junto con a *crema* y mezcle.
- Añada la crenetina, coloque dentro de un sifón de espuma y reserve en la heladera durante aproximadamente una hora.

## Presentación

- En un palto coloque las trufas, las frambuesas al caramelo, sirva la espuma en una taza pequeña, sirva en el centro de plato y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/trufas-al-tequila-y-pimienta-rosa>