Trufas de chocolate blanco



Ingredientes

Crema: 160 cc
Chocolate blanco templado: 500 g
Granas para decorar: Cantidad deseada
Chocolate blanco: 550 g
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para la ganache de chocolate blanco

- En una olla hervimos la *crema*
- Agregamos una *chaucha* de vainilla con sus semillas raspadas y cuando llegue al punto de ebullición volcamos en un bol de vidrio sobre el **chocolate** blanco picado o en monedas y mezclamos suavemente con batidor.
- Reservar en frío por 24 horas.

Para las trufas

una vez fr&iacute

- A la ganache hacemos bolitas del tamaño de una nuez chica y las pasamos por azúcar impalpable
- Retiramos el exceso de azúcar impalpable, pasamos por el *chocolate* blanco templado (a 29 °) y llevamos a escurrir a una reja de pastelería
- Rociamos con granas blancas y reservamos.
- Servimos en 2 platos y armamos torres.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trufas-de-chocolate-blanco