Trufas de Chocolate y Té Matcha

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Chaucha de vainilla: 1 unidad
Chocolate templado fundido: c/n
Glucosa: 25 Gramos
Te Earl grey: c/n
Chocolate Semiamargo: 500 Gramos
Crema de leche: 250 Gramos
Manteca: 100 Gramos
Te matcha: c/n

Preparación de la Receta

- Calentar *crema* de leche e infusionar con ½ *chaucha* de vainilla
- Agregar glucosa y una vez caliente verter sobre **chocolate** picado, mezclar hasta fundir
- Añadir *manteca* en cubos, integrar con batidor y procesar con mixer de mano
- Enfriar en heladera hasta tomar textura firme
- Colocar en manga, dar forma esférica sobre papel antiadherente y llevar a frío
- Bañar en *chocolate* templado y una vez que haya tomado el baño pasar por té matcha

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