

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 $\frac{1}{2}$ *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>