# Trufas de mazapán con rosas y limón y Trufas amorfas



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Trufas amorfas

**Cobertura de leche**: 150 g
**Cobertura negra**: 150 g
**Cobertura blanca**: 150 g
**Agua**: 150 cc
**Cobertura negra**: 300 g

### Trufas de mazapán con rosas y limón

**Ralladura de limón**: 1 Unidad
**Cobertura negra**: 400 g
**Mazapán de almendra**: 400 g
**Pétalos de rosas organicas secas**: 10 g

## Preparación de la Receta

### Trufas de mazapán con rosas y limón

- Coloque en una procesadora los pétalos de rosas orgánicas secas y procese hasta obtener un polvo, luego incorpore de a poco el **mazapán** mientras sigue procesando, agregue la ralladura de **limón**, procese unos minutos más y retire.
- Coloque la masa obtenida sobre la mesada y amase unos segundos hasta unirla.

### Trufas amorfas

- Funda los 150 gramos de las coberturas blanca, negra y de leche por separado.
- Vierta en la mesada de mármol el 70% de la cobertura blanca y realice el tableado hasta llegar a los 26°C de temperatura, luego integre el *chocolate* templado al resto de *chocolate*, mueva con una espátula para lograr que llegue a una temperatura homogénea de 30°C

- Proceda del mismo modo con la cobertura de leche y negra.
- En un bowl de vidrio coloque las tres coberturas, mezcle con un batidor globo mientras incorpore el agua en forma de hilo, luego deje reposar a temperatura ambiente y en un lugar fresco sin que llegue el sol durante 48 horas.
- Funda los 300 gramos de cobertura blanca.

## Armado

- Tome pequeñas porciones de la masa de *mazapán* con rosas y forme bolitas, colóquelas en una placa con papel *manteca*.
- Transcurridas las 48 horas de reposo de la cobertura de *chocolate* deje reposar en la heladera durante aproximadamente 10 minutos, luego tome pequeñas porciones y forme las trufas.
- Colóquelas en una placa con papel *manteca*.
- Pinche suavemente las trufas de *mazapán* con un *palillo* y sumerja las trufas en la cobertura blanca.
- Proceda del mismo modo con las trufas amorfas, sumérjalas en cobertura negra, resérvelas en la heladera durante aproximadamente 10 minutos, luego quite el *palillo* con mucho cuidado en forma de rosca.
- Con un rectángulo de papel *manteca* realice un cornet, llene de cobertura negra y tape los orificios de las trufas de *mazapán*, proceda del mismo modo tapando los orificios de las trufas de amorfas con cobertura blanca
- Deje reposar nuevamente en la heladera durante 15 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Presente las trufas en una fuente decorada con líneas de las tres coberturas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/trufas-de-mazapan-con-rosas-y-limon-y-trufas-amorfas**