

Trufas heladas de chantilly



Ingredientes

Chocolate oscuro: 200 g

Granillo de chocolate: Cantidad necesaria

Chocolate de leche: 100 g

Nata para montar: 400 Gramos

Preparación de la Receta

- Montar la *nata* (montado suave). El montado suave también se conoce como montado de "Pico *pato*" pues para comprobar que tenemos la textura adecuada al retirar las varillas de la *nata* nos queda una pequeña montaña de textura suave que recuerda a la forma de un pico de *pato*. Para conseguir un mejor resultado en esta textura es aconsejable montar la *nata* a velocidad media/baja, para conseguir una emulsión más lenta e incorporar más aire a la *nata* que nos aportará mayor ligereza y aumentaremos el volumen de la *nata*.
- Seguidamente fundir el *chocolate* negro junto con el *chocolate* con leche y añadir el aceite. Añadir el *chocolate* fundido lentamente a la *nata* montada, y mezclar con movimientos envolventes hasta obtener una mezcla homogénea. A continuación dosificar con manga pastelera unas bolas de unos 6 cm. de diámetro cada una y reservar en congelador durante 30 minutos. Transcurrido ese tiempo retirar del congelador y *rebozar* con granillo de *chocolate*.
- Congelar durante 2 horas y dejarlo a temperatura ambiente 20 minutos antes de comerlo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trufas-heladas-de-chantilly>