

I TARTUFI AL CIOCCOLATO



I TARTUFI AL CIOCCOLATO

PER 50 TARTUFI

TARTUFI

200 g panna intera liquida
40 g miele d'acacia
225 g **GUANAJA 70%**
o 235 g **CARAÏBE 66%**
o 250 g **EQUATORIALE
NOIR 55%**
50 g burro
CACAO IN POLVERE

Far riscaldare la panna con il miele d'acacia.

Versare lentamente il composto sul cioccolato tritato.

Mescolare "in tondo" al centro della preparazione con una marisa per creare un "cuore" elastico e lucido. Questa texture deve essere conservata fino a fine preparazione.

Non appena la ganache ha raggiunto una temperatura di circa 35-40°C, aggiungere il burro a cubetti. Frullare per lisciare e perfezionare l'emulsione della ganache.

Versare la ganache in un piatto piano per ottenere una ganache sottile e ricoprire con una pellicola a contatto diretto per ottimizzarne la cristallizzazione.

Lasciar cristallizzare per almeno 2 ore fino a quando la consistenza della ganache consente il montaggio con una tasca da pasticciere.

Non appena la ganache ha raggiunto una consistenza tale da poter essere inserita in una tasca da pasticciere, con una bocchetta liscia di 12 mm di diametro, preparare i tartufi su una teglia ricoperta con carta da forno. Lasciar cristallizzare per almeno 2 ore a 16-18°C. Ricoprire i tartufi con il cioccolato fondente e temperare a 30-31°C, rotolandoli immediatamente nel **CACAO IN POLVERE**. Una volta cristallizzati i tartufi nel **CACAO IN POLVERE**, passarli nel setaccio per rimuovere il cacao in eccesso.