

LAS TRUFAS CHOCOLATE



LAS TRUFAS CHOCOLATE

PARA 50 TRUFAS

TRUFAS

200 g nata entera líquida
40 g miel de acacia
225 g **GUANAJA 70 %**
o 235 g **CARAÏBE 66 %**
o 250 g **EQUATORIALE
NOIR 55 %**
50 g mantequilla
CACAO EN POLVO

Calentar la nata con la miel de acacia.

Verter lentamente la mezcla sobre el chocolate picado.

Mezclar «en redondo» en el centro de la preparación con una lengua pastelera para crear un «núcleo» elástico y brillante. Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.

Cuando la ganache esté a 35/40 °C aproximadamente, añadir la mantequilla en dados. Batir para alisar y perfeccionar la emulsión de la ganache.

Verter esta ganache en una bandeja para tener una pequeña altura de ganache y filmar a piel para optimizar su cristalización.

Dejar cristalizar al menos 2 h hasta que la consistencia de la ganache permita realizar un escudillado con la manga.

Cuando la ganache tenga una textura para escudillar, con una manga con boquilla lisa y unida de 12 mm de diámetro, escudillar las trufas sobre una placa cubierta con papel cocción. Dejar cristalizar al menos 2 h a 16/18 °C. Bañar las trufas en chocolate negro atemperado a 30/31 °C y rebozarlas en **CACAO EN POLVO**. Una vez las trufas cristalizadas en el **CACAO EN POLVO**, pasarlas por el tamiz para retirar el excedente.