

Truffles chocolat noir, biscuit Graham

Recette pour 4



Description

Truffles de chocolat noir enveloppées d'une couche de biscuit Graham.

L'astuce du chef

La conservation de la plupart des chocolats doit se faire dans un endroit SEC et n'excédant pas les 15°C/59°F. Idéalement, lorsque que vous manipulez du chocolat, utilisez des gants de plastique pour éviter de le marquer de vos empreintes de doigts. La raison est que votre corps dégage une chaleur qui avoisine les 27°C, donc sans aucune difficulté vous allez marquer le chocolat. Vous pouvez trouver du ruban rhodoïd dans les magasins DeSerres.

Ingrédients

Les Bâtons de Truffles (Ganache)

- 230 Ml Crème 35% à cuisson
- 25 Gr Sirop de maïs
- 185 Gr Chocolat noir
- 45 Gr Beurre
- 200 Gr Chocolat noir
- 125 Gr Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Les Truffles

Dans une casserole, faites bouillir la crème avec le sirop de maïs, puis versez-la sur le chocolat, remuez lentement avec une spatule, ajoutez le beurre et faites en sorte de bien le faire fondre, puis réservez au frigo.

Quand la ganache est froide, réalisez des boudins du diamètre choisi sur une plaque à l'aide d'une poche à pâtisserie, placez la plaque au congélateur, trente minutes.

Découpez des morceaux d'environ deux centimètres de long à l'aide d'un couteau. Placez votre plaque au congélateur à nouveau approximativement trente minutes.

Faites fondre le chocolat sur un bain-marie, maintenez à très basse température. À l'aide des doigts,

plongez les morceaux de ganache dans le chocolat tempéré, puis passez les morceaux dans vos mains pour enlever l'excédant. Finalisez en jetant aussitôt vos bâtonnets chocolatés dans un bac de biscuit Graham en poudre, faites les rouler dans le biscuit, puis réservez-les dans une boîte hermétique.

Bon appétit!