

Truffes chocolat noir - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2



Description

Truffes de chocolat noir et cacao extra brut.

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 Truffes (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**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir bien peser tous vos ingrédients.

Matériels

- 1 Casserole + Bol (bain-marie)
- 1 maryse ou spatule en plastique
- 1 spatule coudé

1 bol (cacao)

1 plaque ou plat (refroidir la ganache)

Prévoir de la place au frigo et au congélateur.

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. Découpez des morceaux d'environ 2 centimètres de long à l'aide d'un couteau. Placez votre plaque au congélateur environ 2 heures. Faites fondre le chocolat sur un bain-marie, maintenez à très basse température. À l'aide des doigts, plongez les bâtonnets 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 cacao en poudre, faites les rouler dans le cacao, puis réservez-les dans une boîte hermétique.

Bon appétit!