

Recette : Les Truffes Grand Cru

Une création de l'Ecole du Grand Chocolat.

Pour environ 30 truffes

Accessoires requis :

Bol ou cul-de-poule
Spatule de caoutchouc
Poche à pâtisserie avec douille ronde d'environ 12 mm
Papier ciré

Ingrédients :

150 g Crème
100 g Chocolat Guanaja* à 70% de cacao
90 g Chocolat Tainori (République Dominicaine)* à 64% de cacao
30 g Beurre pommade (mou)
25 g Miel
Cacao en poudre*

Préparation :

Faire fondre le chocolat en prenant soin de ne pas le brûler.
Faites bouillir la crème et le miel, puis en versez 1/3 sur le chocolat.
Procédez de la même manière que lorsque vous faites une mayonnaise, c'est-à-dire mélangez énergiquement à l'aide d'une spatule. Puis rajoutez petit à petit la crème.
Incorporez votre beurre pommade et mélangez jusqu'à complète absorption.
Laissez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez mettre la ganache en poche.
Formez des petites boules sur du papier ciré. Faites refroidir complètement. Détachez les boules du papier, roulez les entre vos paumes de façon à obtenir une forme régulière et passez-les dans la poudre de cacao.

Conservez au réfrigérateur dans un contenant hermétique. Tempérez avant de déguster.

** Disponible chez Érico dans notre sélection de produits pour la préparation de pâtisseries et chocolats*

Chocolaterie créative
Musée du chocolat

634, rue Saint-Jean, Québec, QC
418 524-2122

info@ericochocolatier.com

