

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## TRUFFES AU CHOCOLAT NOIR 2019

**Pour ~60 truffes :**

**400g chocolat noir Caraïbes - 30cl crème liquide entière fraîche - 20g miel d'acacia - 50g beurre - QS pur cacao en poudre -**

**Faire bouillir la crème avec le miel. Pendant ce temps dans un saladier en verre fondre au M.O. le chocolat noir par tranche de 30 secondes (pour moi 4X). Emulsionner en versant en 3X la crème dans le chocolat à l'aide d'une spatule en silicone. Laisser 3 minutes puis ajouter le beurre. Mélanger puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Verser dans une poche munie d'une douille lisse n°10. Placer la poche dans un récipient puis entreposer au réfrigérateur 3/4 d'heure à 1 heure pour que la ganache prenne légèrement. Placer les moules 1/2 sphères sur des plateaux, pocher la ganache**

**Entreposer au réfrigérateur 1heure. Dans un récipient verser une bonne quantité de pur cacao en poudre. Muni de gants mouler en boules les truffes. Les enrober de cacao. Les placer sur un plateau. Les entreposer au réfrigérateur.**

**Le lendemain tempérer le chocolat d'enrobage : 400g chocolat noir manjari - QS pur cacao en poudre -**

**Tempérage : fondre jusqu'à 50° le chocolat au bain-marie ou en tempéreuse. Retirer, transvaser dans un saladier froid et laisser tomber la température jusqu'à 28° en remuant de temps en temps. Remettre dans le bain-marie et remonter jusqu'à 31-32°**

**A l'aide d'une fourchette à chocolat ou à truffe tremper une truffe dans le chocolat, bien l'enrober puis taper sur le bord le manche pour ôter l'excédent de chocolat. Renverser dans le cacao**

**Passer au tamis les truffes pour ôter l'excédent de cacao, au dessus d'une feuille de papier sulfurisé (ceci permet aussi de récupérer le cacao pour une autre fois, pas de gaspillage).**

**Conserver les truffes au réfrigérateur en attendant la dégustation**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr