

Truffes chocolat noir

Recette pour 4 personnes



Description

Truffes de chocolat noir et cacao extra brut. Les enfants vont s'en donner à coeur joie avec les mains dans le chocolat!

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. En effet, votre corps dégageant une chaleur qui avoisine les 27°C, vous risquez de marquer le chocolat.

Vous pouvez trouver du ruban rhodoïd dans les magasins DeSerres.

Ingrédients

Les Bâtons de Truffes (Ganache)

- 125 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Cuil. à thé Sirop de maïs
- 125 Gr Chocolat noir
- 1 Cuil. à soupe Beurre
- 1 Tasse(s) Chocolat noir
- 1 Tasse(s) Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Les Truffes

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 les boudins dans le congélateur ou frigo pour les durcir.

Découpez des morceaux d'environ 2 centimètres de long à l'aide d'un couteau. Placez votre plaque au congélateur à nouveau, environ 30 minutes.

Pendant ce temps, 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!